Министерство образования Новосибирской области ГБПОУ НСО «Новосибирский авиационный технический колледж имени Б.С.Галущака»

Практическая работа №7

Вариант 8: магазин выпечки

Тема: Изучение PostgreSQL

Учебная дисциплина: МДК.11.01 Технология разработки и защиты баз данных

Работу выполнил:

студент группы ПР-21.102:

Воробьев П. А.

Проверил: Еремеева Л. А.

2024

**Общее задание:** написать предметную область по заданному варианту (не менее 2 листов А4. Разработать базу данных по предметной области (раскрыть тему варианта полностью), провести нормализацию, заполнить каждую таблицу не менее, чем 7 записями. Создать связи между таблицами и вывести диаграмму.

**Предметная область**

Предметная область магазина выпечки охватывает широкий спектр продукции, связанной с приготовлением и продажей хлеба, пирогов, булочек, печенья, тортов, кексов, круассанов и других сладких и слюдистых изделий. Магазины выпечки могут быть как местами для ежедневных покупок хлеба, так и местами для выбора особенных десертов на особые случаи.

Основными продуктами, которые предлагает магазин выпечки, являются различные виды хлеба — от традиционного белого хлеба до разнообразных ржаных, цельнозерновых и многозерновых хлебов. Помимо этого, в ассортименте такого магазина могут быть представлены свежеиспечённые булочки, багеты, круассаны, булки, плюшки и тд.

Важным аспектом магазина выпечки является процесс производства продукции. Предметная область магазина выпечки охватывает все аспекты, связанные с производством и продажей различных видов выпечки. В эту область входят следующие аспекты:

1. Производство выпечки: это включает в себя приготовление различных видов хлеба, пирогов, печенья, кексов и других изделий. В процессе производства могут использоваться различные ингредиенты, такие как мука, сахар, масло, яйца, молоко и другие.

2. Рецепты: владельцы магазина выпечки должны иметь набор рецептов для приготовления различных изделий. Рецепты могут быть разнообразными и могут быть разработаны самими владельцами магазина или взяты из различных источников.

3. Оборудование: для производства выпечки необходимо иметь специальное оборудование, такое как духовки, миксеры, формы для выпечки, весы и другие. Оборудование должно быть высокого качества и соответствовать требованиям безопасности.

4. Упаковка: после производства выпечки она должна быть упакована для продажи. Упаковка может быть различной, в зависимости от типа продукта и требований клиентов. Например, хлеб может быть упакован в пластиковые пакеты, а пироги могут быть упакованы в картонные коробки.

5. Продажа: магазин выпечки может предлагать свою продукцию через различные каналы продаж, такие как физические магазины, онлайн-магазины или поставки оптом. Владельцы магазина могут также предлагать услуги доставки для удобства своих клиентов.

6. Управление запасами: владельцы магазина выпечки должны управлять своими запасами, чтобы иметь достаточное количество ингредиентов и готовой продукции для удовлетворения спроса. Это может включать в себя контроль за сроками годности продуктов, заказы новых запасов и поддержание правильного баланса между спросом и предложением.

7. Контроль качества: контроль качества является важным аспектом предметной области магазина выпечки. Владельцы магазина должны обеспечивать высокое качество своей продукции, следя за процессом производства, ингредиентами и соблюдением всех стандартов безопасности и гигиены.

8. Маркетинг и продвижение: магазин выпечки должен проводить маркетинговые активности для привлечения клиентов и увеличения продаж. Это может включать в себя рекламу в социальных сетях, создание привлекательного внешнего вида магазина, проведение акций и скидок, а также участие в различных мероприятиях и ярмарках.

В целом, предметная область магазина выпечки включает все аспекты, связанные с производством, продажей и управлением выпечкой. Она требует от владельцев магазина знания о процессе производства, ингредиентах, управлении запасами, контроле качества и маркетинговых стратегиях для успешного ведения бизнеса.

Диаграмма базы данных:  
