**Видение «системы управления рестораном»**

Необходимо реализовать систему управления рестораном. Система должна позволять управлять снабжением ресторана и оформлять заказы.

**Описание:**

Система управления рестораном представляет собой веб-приложение с ролевым доступом к компонентам. В системе должны быть предусмотрены следующие роли. В системе предусмотрены следующие роли:

* Администратор (A)
* Повар (C)
* Официант (W)
* Провизор (P)

В системе должны быть предусмотрены следующие функции (значение в скобках - роли, которые могут выполнять функционал):

1. (А) Регистрация в системе других пользователей
2. (А) Настройка меню. Каждое блюдо имеет следующие характеристики:

* Тип блюда (первое, второе, десерт и.т.д.)
* Ингредиенты с указанием веса/количества/объема.
* Стоимость

1. (A, P, C) Получение информации о текущих ингредиентах, а также о необходимости закупки. Считать, что какой-либо продукт необходимо закупить если:

* У оставшихся продуктов срок годности меньше недели
* Ингредиентов недостаточно для приготовления 10 порций блюда.

1. (P) Внесение ингредиентов в систему. Каждый ингредиент имеет следующие параметры:

* Название
* Единица измерения (граммы, миллилитры, штуки и.т.д)
* Количество единиц
* Срок годности

1. (W) Составление заказа для поваров (одного или нескольких блюд)
2. (С) Взятие заказа на себя, а также пометка заказа как готового для заданного официанта
3. (W) Получение доступного меню с количеством порций. Вычислять по количеству ингредиентов минус уже заказанные порции.
4. (A) Получение информации об актуальном количестве продуктов, использованных ингредиентов, проданных блюд и выручке за произвольный период времени.