Анализ предметной области

Ресторан «Ресторан Маилка» - это клевый рестик, люди делают заказы, повара готовят, люди едят…

Задачи

1. Принятие заказов

2. Хранение невыполненных заказов

3. Выдача заказов

4. …

До автоматизации процесс регистрации и учета заказов осуществляется по опыту прошлых лет. Процесс происходит следующим образом:

1) Принятие заказов. Официант подходит к посетителям и вручную записывает заказ со слов посетителя

2) Официант идет на кухню и отдает заказ, записанный на бумаге поварам.

3) Повара …

4) Заказ забирает официант и относит посетителю

Как было отмечено ранее процесс учета заказов осуществляется по опыту прошлых лет. В процессе учета заказов не используются существующие программные продукты для процесса учета заказов. Поэтому можно выделить ряд недостатков в её работе.

1. Высокая вероятность ошибок: существуют риски ошибок при записи заказов, что может привести к ошибкам.

2. Затраты времени: запись заказов вручную занимает много времени

3. Сложность в организации.

4. …

Переход с ручного учета заказов на автоматизированную деятельность важен, т.к. это позволит снизить риск ошибок, улучшит предоставление услуг ресторана

На основании выявленных недостатков в бизнес-процессе, было принято решение о разработке программы, которая будет выполнять следующие функции:

1. Формирование чеков. В программе будет представлен список блюд, которые можно добавить в заказ и сформировать чек, каждому чеку будет назначен уникальный номер.

2. Учет заказов. После формирования чека, он будет сохранен в БД до его выполнения