Анализ предметной области

Ресторан «Ресторан Маилка» — это уютное и популярное место. Гости делают заказы, кухня готовит вкусные блюда, а официанты подают их. Клиенты наслаждаются едой и приятной атмосферой.

Ключевые задачи ресторана:

1. Принятие заказов от гостей.
2. Передача заказов на кухню и бар.
3. Приготовление блюд и сборка заказов.
4. Обслуживание гостей: подача блюд, решение вопросов, прием дополнительных заказов.
5. Расчет с гостями: формирование и печать чека, прием оплаты.
6. Учет и анализ: контроль популярных блюд, остатков продуктов и выручки.

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

1. Принятие заказов: Официант подходит к столику, записывает пожелания гостей в блокнот или на листок.
2. Передача на кухню: Официант относит бумажный лист с заказом на кухню и отдает его повару.
3. Приготовление: Повар получает заказ, вносит его в свой список и приступает к приготовлению. Если заказ потерялся или записан неразборчиво, он уточняет его у официанта.
4. Подача блюд: когда блюдо готово, повар сообщает об этом официанту. Официант забирает готовый заказ и относит его гостям.
5. Расчет: В конце визита официант вручную подсчитывает итоговую сумму счета на калькуляторе или в уме, выписывает чек и принимает оплату.

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. Риск человеческих ошибок: Неразборчивый почерк, неверно услышанное или записанное блюдо приводит к тому, что гостям приносят не тот заказ.
2. Потеря времени: Постоянные перемещения официанта между залом и кухней для передачи заказов и уточнений замедляют обслуживание.
3. Низкая организация: На кухне может скапливаться стопка бумажных заказов, которые сложно отсортировать по срочности или очередности. Легко потерять или перепутать листок.
4. Задержки в обслуживании: В час пик поварам и официантам сложно быстро обрабатывать большое количество бумажных заказов, что увеличивает время ожидания для гостей.
5. Сложности учета: Нет оперативных данных о том, какие блюда популярны, какие продукты заканчиваются, и какова выручка за текущий день.

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. Функции для официанта (Интерфейс приема заказов):

Выбор столика. Начало работы с новым заказом.

Формирование заказа.

На экране отображается актуальное меню (список блюд и их цены), подгружаемое из базы данных.

Официант добавляет выбранные гостями позиции в заказ.

Программа автоматически подсчитывает сумму.

Отправка заказа на кухню.

По нажатию кнопки «Отправить» заказ сохраняется в базу данных со статусом «Принят» и мгновенно появляется в программе на кухне.

Каждому заказу присваивается уникальный номер.

Отслеживание статуса. Официант видит, какие из его заказов готовятся, а какие уже готовы к подаче.

Формирование чека. После обслуживания программа формирует фискальный чек для печати. Вся информация для чека (состав заказа, суммы) берется из базы данных.

2. Функции для повара (Интерфейс кухни):

Просмотр очереди заказов. На главный экран выводятся все заказы со статусом «Принят».

Изменение статуса заказа.

Повар начинает готовить – меняет статус на «Готовится».

Когда блюдо готово, статус меняется на «Готов».

Уведомление официантов. Как только статус заказа меняется на «Готов», это сразу отображается в интерфейсе официанта.