Приложение №1 к договору на разработку каталога для кофейни “Аромат вкуса” от “\_\_\_\_\_” сентября 2021г.

**Техническое задание**

**Оглавление**

Введение         3

Основание для разработки 4

Назначение разработки 5

Технические требования 6

Требования к документации 7

Технико-экономические показатели 8

Порядок контроля и приемки 9

График календарных работ 10

**1. Введение**

В настоящее время ни одно заведение общественного питания и многих других сфер не может должным образом обслуживать своих клиентов без наличия особого документа, представляющего собой список всех доступных для приобретения товаров – меню, или каталога. Безусловно составление этого документа является очень важной задачей, стоящей перед каждым заведением. Иногда его создание определяется возможностями производства, но зачастую этим занимаются специалисты. Качественно составленное меню является залогом успешной деятельности заведения, что и является целью открытия бизнеса.

Разработка выполняется в рамках курса дисциплины «Инструментальные средства разработки программного обеспечения»

**2. Основание для разработки**

1. Основанием данной работы служит программа обучения дисциплины «Инструментальные средства разработки программного обеспечения»
2. Наименование работы: «Составление каталога кофейни»
3. Исполнители: Филиппов Д.Ю.
4. Соисполнители: нет

**3. Назначение разработки**

Целью данной разработки является составление каталога товаров для заведения общественного питания, специализирующегося на изготовлении кофейных напитков и закусок к ним.

**4. Технические требования**

**4.1. Требования к функциональным характеристикам.**

**4.1.1. Состав выполняемых функций.** Разрабатываемое меню должно выполнять следующие функции:

* четко определить ценовую категорию и стиль заведения;
* сообщить гостю информацию о кухне, блюдах и фирменных стандартах обслуживания;
* помочь посетителю сделать выбор;
* развлечь гостя и доставить эстетическое удовольствие;
* помочь заведению продать наиболее рентабельные и имиджевые блюда.

**4.1.2. Организация входных и выходных данных.** Исходными данными являются статистические отчеты, список всех возможных для приготовления напитков, а также прайс-листы с указанием цены каждого из них. После анализа полученных данных формируется список целесообразных для продажи блюд и напитков. После достижения соответствия между дизайном меню и концепцией заведения в качестве выходных данных заказчик получает меню заведения.

**4.2. Требования к надежности.** Для обеспечения надежности данного каталога необходимо обновлять прайс-листы и при необходимости вносить изменения в меню.

**4.3. Условия эксплуатации и требования к составу и параметрам технических средств.** Для функционирования данного каталога не требуется выполнения каких-либо условий эксплуатации, однако при внедрении электронного варианта необходимо иметь в штате работника, обновляющего данное меню в соответствии с изменениями бумажного варианта.

**4.4. Требования к информационной и программной совместимости.** Для функционирования данного каталога не требуется выполнения каких-либо требований к информационной и программной совместимости, однако при внедрении электронного варианта для возможности ознакомления с меню необходимо иметь устройство, обеспечивающее возможность работы с браузерами, поддерживающими технологии HTML5 и CSS3

**4.5. Требования к транспортировке и хранению.** Данный каталог поставляется в электронном и бумажном варианте.

**5. Требования к документации**

Изменения данного меню должны сопровождаться такой документацией как:

* Статистические отчеты о популярности каждого вида напитков среди конкретных категорий клиентов;
* Статистические отчеты о популярности каждого вида напитков на конкретной территории (городе, области и т.д.);
* Статистические отчеты о популярности каждого вида напитков в конкретный сезон;
* Партнерские соглашения;
* Рекламные договоры.

**6. Технико-экономические показатели**

Экономическая эффективность данного каталога определяется глубиной проработки ценовой политики конкурентов, а также маркетинговым планом заведения.

**7. Порядок контроля и приемки.**

После передачи Исполнителем готового продукта Заказчику, последний имеет право тестировать каталог в течение 7 дней посредством ввода в эксплуатацию. После тестирования Заказчик должен принять работу или в письменном виде изложить причину отказа от принятия. В случае обоснованного отказа Исполнитель обязуется доработать продукт.

**8. Календарный план работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название этапа | Сроки этапа | Чем заканчивается этап |
| 1 | Составление списка всех возможных для продажи напитков и закусок | 1 неделя | Разработкой списка всех возможных для продажи напитков и закусок |
| 2 | Подсчет цен на каждый напиток составленного списка | 1 неделя | Готовые прайс-листы с ценами каждого напитка |
| 3 | Отсеивание нецелесообразных для производства и продажи напитков и блюд | 2 недели | Список продаваемых напитков со всеми акциями и специальными предложениями |
| 4 | Создание дизайна каталога в соответствии с концепцией заведения | 1 неделя | Созданием готового меню, доступного клиенту в электронном и бумажном отображении |