

Projektuje se baza podataka za potrebe Kineskog restorana.

Restoran ima svog vlasnika, koji može posedovati i lanac restorana, ali je jedinstven vlasnik svakog od njih. Za vlasnika se prati ime, prezime, jmbg, datum rođenja, broj telefona, e-mail adresa, web strana (ako je ima), kao i broj restorana koje poseduje.

Za restoran se prati sifra restorana, ime restorana, vlasnik restorana (njegov jmbg kako bi se jedinstveno odredio), ulica i broj, mesto u kom se nalazi, radno vreme radnim danima, radno vreme vikendom, broj različitih jela koja se spremaju. Restoran može imati i posebne popuste za specijalne prilike (rođendani, godišnjice). Za svaki restoran se prati procenat za koji se smanjuje cena svakog jela u slučaju rođendana ili godišnjice. U restoranu se prave jela, kao i specijaliteti. Prati se i broj zaposlenih kao i ukupan iznos njihovih plata, kao i ukupna cena goriva za sve raznosace.

Radnici u restoranu se dele na prodavce, kuvare i raznosace. Za svakog radnika se prati sifra radnika, ime, prezime, datum rođenja, plata, adresa stanovanja, e-mail adresa, broj telefona, broj restorana u kojima je radio ranije. Cuva se podatak o tome da li radnik ima dece (Novogodišnji paketići).

Za kuvare se prati i završena skola, godine iskustva u spremanju kineske hrane, i broj godina iskustva u poslu uopšte. Svaki kuvar zna da napravi više jela.

Za raznosace se prati i reon grada koji pokrivaju, kao i model automobila (svako vozi svoj automobil) i cena goriva za odgovarajuće vozilo.

Novac za gorivo se raznosacu daje na mesecnom nivou zavisno od reona koji pokriva (ako je prometniji deo grada, trosice više goriva).

Jela u restoranu se odlikuju sifrom jela, nazivom, brojem kuvara koji znaju da ga spremaju, količinom svakog od sastojaka koji su potrebni da bi se spremilo. Cuva se i cena samog jela, kao i ukupna cena sastojaka od kojih se pravi (cena sastojka po kilogramu pomnožena sa potrebnom količinom u konkretnom jelu). Svako jelo može da sprema više kuvara.

Jela se prave od sastojaka. Svaki od sastojaka može da ide u više jela. Za svaki od sastojaka se prate njegova sifra, naziv, broj jela u koja se stavlja, kao i aktuelna cena na trzistu. Usled nedostatka nekog od sastojaka on može biti zamenjen nekim drugim. Neki sastojak može da bude zamena za više drugih ili ni za jedan. Takođe se svaki od sastojaka može zamenjen jednim, ali i sa više sastojaka. Za svaku zamenu se prate sifre sastojaka i količina jednog odnosno drugog u toj zameni.

Svaki kuvar ume da spremi po 1 specijalitet koji nijedan drugi kuvar ne ume. Specijalitet je jelo kao i svako drugo i prati se sve isto sto i za svako jelo uz sifru kuvara koji zna da ga pravi.