ООО “ССТО”

"АРМ администратора ресторана"

Программа для внедрения в систему управления рестораном “Clope Mone”.

Ответственные лица:

Усама бен Ладен – ген. Директор

Механик – главный архитектор

Мухаммед ибн Авад бен Ладен- ген. Менеджер

Мухаммед Атта – сис. Админ

Saul Goodman – юрист по законодательству

09.10.2023 – 11.09.2025

**Аннотация**

Данная документация описывает программный комплекс "АРМ администратора ресторана". Этот программный комплекс разработан для автоматизации управленческих задач и операций в ресторане. Он предоставляет разнообразные функции и инструменты для управления рестораном, включая учёт посетителей, управление заказами, инвентаризацию и многое другое.

**Содержание**

[Назначение программы 4](#_Toc16603)

*[Функциональное назначение программы:](#_Toc31193)* [4](#_Toc31193)

[1. Управление бронированием столов: Возможность принимать, изменять и отменять бронирования столов в ресторане. 4](#_Toc31220)

[2. Учёт посетителей и их заказов: Регистрация прихода посетителей, создание заказов, принятие оплаты и контроль за обслуживанием. 4](#_Toc11215)

[3. Управление меню и обработка заказов: Доступ к управлению меню ресторана, добавление новых блюд и обработка заказов, включая изменение и отмену. 4](#_Toc9573)

[4. Инвентаризация и учёт запасов: Ведение инвентаризации, создание заказов на пополнение запасов и контроль за имеющимися инвентарными товарами. 4](#_Toc23072)

[5. Ведение финансового учёта и создание отчётов: Учёт финансов ресторана, создание финансовых отчётов и анализ данных для управленческих решений. 4](#_Toc10924)

*[Эксплуатационное назначение программы:](#_Toc13115)* [4](#_Toc13115)

[1. Оптимизация управленческих задач: Облегчение работы администраторов ресторана и повышение эффективности управления. 4](#_Toc6053)

[2. Улучшение обслуживания посетителей: Создание комфортных условий для посетителей, ускорение обработки заказов и учёта посещений. 4](#_Toc27159)

[3. Ведение финансового учёта: Точный финансовый учёт ресторана, создание отчётов и анализ финансовых данных. 4](#_Toc17893)

*[Состав функций:](#_Toc640)* [5](#_Toc640)

[1.Управление бронированием столов: 5](#_Toc16463)

[2. Учёт посетителей и их заказов: 5](#_Toc16624)

[3. Управление меню и обработка заказов: 5](#_Toc4626)

[4. Инвентаризация и учёт запасов: 5](#_Toc25103)

[5. Ведение финансового учёта и создание отчётов: 5](#_Toc12958)

*[Условия выполнения программы](#_Toc8013)* [6](#_Toc8013)

*[Минимальный состав аппаратных средств:](#_Toc7776)* [6](#_Toc7776)

*[Минимальный состав программных средств:](#_Toc28979)* [6](#_Toc28979)

*[Требования к персоналу (пользователю):](#_Toc27205)* [6](#_Toc27205)

*[Выполнение программы](#_Toc17760)* [7](#_Toc17760)

*[Загрузка и запуск программы:](#_Toc20554)* [7](#_Toc20554)

*[Выполнение программы:](#_Toc19791)* [7](#_Toc19791)

[1. Управление бронированием столов: 7](#_Toc26025)

[2. Учёт посетителей и их заказов: 7](#_Toc29776)

[3. Управление меню и обработка заказов: 7](#_Toc28519)

[4. Инвентаризация и учёт запасов: 8](#_Toc15975)

[5. Ведение финансового учёта и создание отчётов: 8](#_Toc12365)

*[Завершение работы программы:](#_Toc7903)* [8](#_Toc7903)

[Сообщения оператору 9](#_Toc9095)

*[Сообщение о успешном бронировании стола:](#_Toc3297)* [9](#_Toc3297)

*[Сообщение о новом заказе от посетителя:](#_Toc29069)* [9](#_Toc29069)

**Назначение программы**

*Функциональное назначение программы:*

Программный комплекс "АРМ администратора ресторана" предназначен для обеспечения управления ключевыми аспектами работы ресторана. Он позволяет администраторам ресторана эффективно управлять бронированием столов, учётом посетителей, управлением меню, обработкой заказов, инвентаризацией и финансовым учётом.

1. Управление бронированием столов: Возможность принимать, изменять и отменять бронирования столов в ресторане.
2. Учёт посетителей и их заказов: Регистрация прихода посетителей, создание заказов, принятие оплаты и контроль за обслуживанием.
3. Управление меню и обработка заказов: Доступ к управлению меню ресторана, добавление новых блюд и обработка заказов, включая изменение и отмену.
4. Инвентаризация и учёт запасов: Ведение инвентаризации, создание заказов на пополнение запасов и контроль за имеющимися инвентарными товарами.
5. Ведение финансового учёта и создание отчётов: Учёт финансов ресторана, создание финансовых отчётов и анализ данных для управленческих решений.

*Эксплуатационное назначение программы:*

Программный комплекс используется в повседневной эксплуатации ресторана для обеспечения следующих функций:

1. Оптимизация управленческих задач: Облегчение работы администраторов ресторана и повышение эффективности управления.
2. Улучшение обслуживания посетителей: Создание комфортных условий для посетителей, ускорение обработки заказов и учёта посещений.
3. Ведение финансового учёта: Точный финансовый учёт ресторана, создание отчётов и анализ финансовых данных.

*Состав функций:*

1.Управление бронированием столов:

* Принятие и регистрация бронирований столов.
* Изменение параметров бронирования (время, количество гостей и т. д.).
* Отмена бронирования в случае необходимости.

2. Учёт посетителей и их заказов:

* Регистрация прихода посетителей.
* Создание заказов на блюда и напитки.
* Принятие оплаты и учёт оплаты от посетителей.
* Мониторинг и контроль обслуживания гостей.

3. Управление меню и обработка заказов:

* Управление списком блюд и напитков в меню.
* Добавление новых блюд и напитков.
* Принятие и обработка заказов, включая отправку заказов на кухню и бар.

4. Инвентаризация и учёт запасов:

* Ведение учёта инвентарных товаров, включая продукты и другие необходимые ресурсы.
* Создание заказов для пополнения запасов.
* Контроль остатков и обновление данных об инвентаре.

5. Ведение финансового учёта и создание отчётов:

* Ведение финансового учёта, включая учёт доходов и расходов.
* Создание финансовых отчётов, анализ данных и составление бюджетов.

***Условия выполнения программы***

*Минимальный состав аппаратных средств:*

Для корректной работы программного комплекса необходимы компьютеры или мобильные устройства с доступом к интернету. Программный комплекс может быть использован как в веб-версии, так и в виде локально установленной программы.

*Минимальный состав программных средств:*

Необходим доступ к веб-приложению или установленной на компьютере версии программного комплекса.

*Требования к персоналу (пользователю):*

Пользователи программного комплекса, включая администраторов ресторана, должны быть обучены и иметь навыки работы с программным обеспечением. Это включает в себя понимание основных функций и умение взаимодействовать с интерфейсом программы.

***Выполнение программы***

*Загрузка и запуск программы:*

Программный комплекс "АРМ администратора ресторана" доступен через веб-приложение, которое пользователи могут открыть в своём веб-браузере. Альтернативно, комплекс может быть установлен на компьютере как клиентское приложение.

*Выполнение программы:*

Программный комплекс позволяет администратору ресторана осуществлять следующие функции:

1. Управление бронированием столов:

Администратор может выполнить следующие задачи:

* Создание новых бронирований столов для клиентов.
* Изменение параметров бронирований, если гости меняют время или количество гостей.
* Отмена бронирований, если клиенты отказываются от посещения.

2. Учёт посетителей и их заказов:

Администратор может осуществлять следующие действия:

* Регистрировать приход посетителей и вести учёт их пребывания в ресторане.
* Создавать заказы на блюда и напитки для посетителей.
* Принимать оплату и контролировать оплату от посетителей.
* Мониторить обслуживание посетителей и реагировать на их запросы.

3. Управление меню и обработка заказов:

Администратор имеет возможность управлять меню ресторана:

* Добавлять и редактировать блюда и напитки в меню.
* Принимать и обрабатывать заказы от посетителей, включая передачу заказов на кухню и бар.

4. Инвентаризация и учёт запасов:

Администратор выполняет следующие задачи в области инвентаризации:

* Ведение учёта инвентарных товаров, включая продукты и ресурсы.
* Создание заказов для пополнения запасов, когда они находятся на низком уровне.
* Контроль остатков и обновление информации о наличии товаров.

5. Ведение финансового учёта и создание отчётов:

Администратор занимается следующими задачами в сфере финансов:

* Ведение финансового учёта, включая учёт доходов и расходов ресторана.
* Создание финансовых отчётов, которые позволяют анализировать данные и оценивать финансовое состояние ресторана.

*Завершение работы программы:*

По завершении работы с программой, администратор может:

* Сохранить все данные, чтобы убедиться в сохранности информации о посетителях, заказах, инвентаре и финансах.
* Выйти из системы или закрыть программу, в зависимости от метода доступа к комплексу (веб-версия или локальное приложение).

**Сообщения оператору**

*Сообщение о успешном бронировании стола:*

Система отправляет уведомление администратору ресторана о успешном бронировании стола. Это сообщение содержит информацию о времени и количестве гостей.

*Сообщение о новом заказе от посетителя:*

При поступлении нового заказа от посетителя оператор получает уведомление для обработки заказа.

**Контрольные вопросы**

1. Инструкция оператора необходима для обеспечения правильной и безопасной работы с каким-либо оборудованием, программным обеспечением, процессами или системами. Она предоставляет подробное руководство оператору, объясняя, как правильно выполнять задачи, избегать ошибок и соблюдать стандарты безопасности.

2. Основные разделы инструкции оператора могут включать:

- Введение: Общее описание и назначение инструкции.

- Требования к оператору: Какие навыки, обучение или квалификация требуются у оператора.

- Описание оборудования или процесса: Подробное описание оборудования, инструментов или процесса, с которыми оператор будет работать.

- Порядок работы: Шаг за шагом инструкции о том, как выполнять задачи или операции.

- Техническая поддержка: Как оператор может получить помощь или обратиться за технической поддержкой.

- Меры безопасности: Информация о мерах безопасности и правилах, которые оператор должен соблюдать.

- Решение проблем: Какие проблемы могут возникнуть, и как их решать.

- Завершение работы: Что нужно сделать после завершения работы.

3. Стоимость разработки инструкции оператора может значительно различаться в зависимости от многих факторов, таких как сложность системы или оборудования, объем и детализация инструкции, требуемый уровень экспертизы для подготовки инструкции, и так далее. Обычно, разработка инструкции требует времени и ресурсов, включая работу технических специалистов, авторов-технических писателей и дизайнеров. Следовательно, точная стоимость разработки инструкции оператора будет зависеть от конкретных условий и требований проекта.