

# **Система заказа еды в ресторанах**

## **БП-1: Оформление заказа посетителем**

### **Цель:**

Обеспечить посетителю удобный способ выбора блюд и самостоятельного оформления заказа без участия официанта.

1. Посетитель открывает цифровое меню (QR-код на столе, терминал или мобильное приложение).
2. Система отображает актуальное меню с доступными блюдами, ценами и параметрами (ингредиенты, порции, описание).
3. Посетитель просматривает категории блюд (основные блюда, закуски, напитки, десерты).
4. Посетитель выбирает блюдо → открывает карточку с информацией.
5. Посетитель добавляет выбранное блюдо в корзину (с возможностью указать количество и параметры, если предусмотрено).
6. Система обновляет корзину и отображает текущую сумму заказа.
7. Посетитель переходит в корзину для проверки состава заказа.
8. Посетитель при необходимости изменяет заказ: удаление блюд, изменение количества, добавление новых позиций.
9. Посетитель нажимает «Оформить заказ».
10. Система запрашивает способ получения заказа (на стол, на вынос, самовывоз — если предусмотрено).
11. Система фиксирует заказ и присваивает ему уникальный идентификатор.
12. Заказ автоматически передаётся на кухню.
13. Система показывает посетителю статус: «Получен → Готовится».

## **БП-2: Обработка заказа кухней**

### **Цель:**

Своевременно получить заказ, приготовить блюда и обновлять статусы для посетителя и персонала.

1. Система передаёт новый заказ на кухонный терминал.
2. Сотрудник кухни открывает список активных заказов.
3. Сотрудник просматривает состав заказа и его приоритет (время создания).
4. Сотрудник принимает заказ в работу («Готовится»).
5. Система обновляет статус заказа для посетителя.
6. Сотрудник готовит блюда согласно заказу.
7. По готовности блюд сотрудник обновляет статус заказа на «Готов».

8. Система фиксирует готовность и уведомляет официанта или посетителя (если заказ самовывоз/забор со стойки).
9. Система переводит заказ в очередь выдачи.

### **БП-3: Управление меню персоналом**

#### **Цель:**

Обеспечить персоналу возможность оперативно обновлять меню, поддерживая актуальность информации для посетителей.

1. Администратор меню входит в панель управления.
2. Система отображает текущий список блюд и категорий.
3. Администратор выбирает действие: добавить блюдо, изменить существующее или удалить.
4. При добавлении блюда администратор вводит название, описание, цену, категорию, доступность, изображение.
5. При изменении блюда администратор корректирует параметры (цена, наличие, описание, категория).
6. При удалении блюда система запрашивает подтверждение.
7. Администратор сохраняет изменения.
8. Система обновляет меню и отображает актуальные данные в пользовательском интерфейсе.
9. При необходимости система временно скрывает недоступные блюда (например, при отсутствии ингредиентов).