**Предметная область: «Ресторан»**

В создаваемой базе данных ресторана должна храниться информация, отражающая основные направления деятельности ресторана. База данных создается для внутреннего пользования служащих ресторана, таких как: повара, работников бухгалтерии (бухгалтера, менеджера), директора.

Функции, которые выполняют служащие различны:

- профессиональные **повара** занимаются приготовлением заказанных блюд.

- **менеджер,** осуществляет контроль за расходом продуктов, договаривается с поставщиками об объемах, датах поставок и цене поставляемых продуктов. По сути осуществляет управление и организацию бесперебойных процессов производства и продажи готовой продукции.

- **Бухгалтер** ведет бухгалтерский учет, т. е. упорядоченную систему сбора, регистрации и обобщении информации в денежном выражении об имуществе, обязательствах организации и их движении путем сплошного, непрерывного и документального учета всех хозяйственных операций. Основными задачами бухгалтерского учета являются: формирование полной, достоверной информации о деятельности организации и ее имущественном положении, необходимой внутренним пользователям бухгалтерской отчетности - руководителям; обеспечение информацией, необходимой внутренним и внешним пользователям бухгалтерской отчетности для контроля за соблюдением законодательства при осуществлении хозяйственных операций.

- **Директор** контролирует деятельность работников ресторана, проводит анализ информации о получаемой прибыли, и в соответствии с этим осуществляет постановку целей и задач на следующий период деятельности ресторана.

С учетом указанных пользователей, можно выделить следующие объекты и **характеристики, проектируемой базы**:

- **Меню ресторана**, своеобразный прайс-лист, который будет содержать сведения о предлагаемых блюдах. Каждое блюдо имеет свое название, для него указан соответствующий вид (закуска, первое блюдо, второе блюдо, десерт, напитки), рецепт, который содержит перечисление ингредиентов и технологию приготовления, название, калорийность и вес каждого продукта, входящего в блюдо.

- Для каждого поставщика продуктов указаны наименование фирмы-поставщика, название поставляемого продукта, вес, и цена за определенную единицу товара на момент поставки, индивидуальный налоговый номер поставщика, город и номер телефона.

- в информации о потреблении блюд еженедельно указаны: выручка, издержки и прибыль от проданного блюда. Отчетный период – неделя.

Для данной Базы данных основными сущностями являются:

- меню, в котором отражены блюда;

- продукты, из которых состоят блюда;

- поставщики, которые сотрудничают с рестораном.

Ассоциациями являются:

- состав (связывает меню с продуктами);

- поставки (связывает продукты и поставщиков).

Характеристиками являются:

- Рецепты;

- Прибыль.

Менеджер клиент админ бухалтнр