**Министерство образования Иркутской области**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский авиационный техникум»

(ГБПОУИО «ИАТ»)

|  |  |
| --- | --- |
| КП.09.02.03.19.191.18 ПЗ |  |

ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА «ШАШЛЫЧНАЯ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель ВЦК: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись, дата) | (М.А. Кудрявцева) |
| Руководитель: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись, дата) | (А.С.Александрова) |
| Студент: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись, дата) | (М. В. Моисеев) |

Иркутск 2022

**Содержание**

# Введение

Данный программный продукт, будет предназначен для упрощения работы работников предприятия быстрого типа шашлычная.

Целью курсового проекта является разработка информационной системы «Шашлычная», основная задача которой, состоит в ведении журнала о сотрудниках, продуктах и блюдах, который будет использоваться администрацией шашлычной.

Актуальность данного проекта обоснована тем, что в городе Иркутске заметен недостаток закусочных для среднего класса. Также, за счёт популярности блюд, готовящихся в подобных заведениях (таких как: шашлык свиной, шашлык куриный, беляш, чебурек, рёбрышки на гриле и прочих), шашлычная способна принести своему владельцу высокий доход в короткие сроки при относительно небольших затратах. Учитывая то, что шашлык не является сезонным блюдом, беспокоится о посещаемости заведения не придётся.

Май и июнь выдались на удивление жаркими в России. В мае и июне 2019 года средний чек на шашлык вырос на 7% и составил 373 рубля. В прошлом году за аналогичный период россияне тратили на мясо для пикника в среднем по 349 рублей. При этом совокупные продажи шашлыка всех видов в сравнении с прошлым годом выросли более чем на 50% — с 1,6 млрд. руб. в мае и июне 2018 года до 2,5 млрд. руб. за тот же период 2019 года.

Продажи аксессуаров для приготовления мясного блюда на природе также выросли. В этом году наши соотечественники купили мангалы на 360 млн. руб., обеспечив рост этой категории на 56% год к году. Палатки стали продаваться на 35% лучше и выросли до 89 млн. руб. , а шампуры на 30% до 12 млн. руб. соответственно. Показала рост и одноразовая посуда – на 6% до 183 млн. руб.

Нерабочие дни подстегнули траты россиян на шашлык: в октябре этого года готовых наборов либо порций мяса для этого блюда было куплено на 23% больше, чем год назад, свидетельствуют результаты исследования сервиса "Чек Индекс", которые имеются в распоряжении РИА Новости.

"В топе продаж – шашлык из свинины и курицы. Высокий сезон продаж такой продукции наблюдался в период после объявления нерабочих дней, в том числе в несетевых магазинах, что говорит о росте спроса на такую продукцию со стороны дачников и горожан, уехавших за пределы городов. Похожая ситуация, но с более выразительной динамикой, наблюдалась в период первого этапа пандемии весной 2020 года", - рассказали аналитики.

По их данным, средний чек покупки готовых наборов либо порции мяса для шашлыка составил 356 рублей. Это на 23% выше, чем в прошлом году. Объем продаж за октябрь также на 23% превысил прошлогодний уровень. По шампурам в комплекте средний чек - 642 рубля (на 31% выше, чем год назад). Продажи выше прошлогоднего уровня на 21%.

Средний чек по мангалу - 860 рублей. Это на 12% ниже, чем в прошлом году, а вот объем продаж на 23% выше прошлогоднего. По древесному углю средний чек покупки составил 273 рубля - это на 23% выше, чем в прошлом году. Объем продаж за октябрь обогнал прошлогодний уровень на 15%.

Аналитики подсчитали, что средний чек затрат на такой "шашлычный набор" превысил 2,1 тысячи рублей.

В процессе курсового проектирования необходимо решить следующие задачи:

* провести обзор существующих аналогов программного продукта;
* выполнить анализ программных продуктов, используемых при разработке ИС и обосновать выбор платформы для разработки туристического агентства;
* исследовать предметную область;
* разработать техническое задание;
* выполнить проектирование информационной системы;
* разработать структуру и интерфейс;
* разработать информационную систему.

1. Описание предметной области

Предметной областью курсового проекта является шашлычная.

Шашлычная относится к общедоступным постоянно действующим стационарным узкоспециализированным предприятиям общественного питания. На классы шашлычные не делятся.

Шашлычная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей. Шашлычные специализируются на приготовлении и реализации изделий из мяса - шашлыков из свинины, баранины, курицы, индейки, свиных ребрышек, а также сопутствующей продукции - сосисок-гриль, чебуреков, шаурмы, беляшей и пр. Разнообразят подачу шашлычных изделий соусами - томатным, ткемали, майонезным, острым на уксусной основе, а также салатами из свежих овощей (помидоров, сладкого перца, репчатого лука, зелени) и др.

Концепцией организуемой шашлычной является:

- быстрое и качественное предоставление услуг общественного питания населению;

- предложение разнообразного ассортимента шашлычной продукции.

Основное назначение шашлычной - приготовление и реализация шашлычной продукции, согласно основному ассортименту, оказание дополнительных услуг.

С точки зрения производственной структуры организуемая в данной курсовой работе шашлычная является заготовочным предприятием с цеховой структурой. Таким образом, шашлычная выполняет функции производства, реализации и организации потребления.

Производственная деятельность включает прием и хранение сырья и полуфабрикатов, тепловую обработку продуктов и оформление блюд. Для этой цели используются складские и производственные помещения.

Торговая деятельность направлена непосредственно на обслуживание потребителей, создание для них максимума удобств.

В структуре предприятия выделяются цехи (горячий, холодный).

Объем выполняемых работ устанавливаются в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий.

Горячий цех проектируемой шашлычной является наиболее ответственным участком производства, так как здесь завершается технологический процесс приготовления пищи.

В горячем цехе производится приготовление бульонов, супов, горячих блюд, горячих сладких блюд, напитков, тепловая обработка продуктов для закусок и холодных сладких блюд.

Горячий цех шашлычной имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбным и овощным, со складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посудой.

Горячий цех делится на специализированные отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, а в соусном - вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков.

Холодный цех – это один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.