ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

Оглавление

[ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ 1](#_Toc181051653)

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc181051654)

[1. ПОИСКОВО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП 5](#_Toc181051655)

[1.1. Сбор информации о проблеме 5](#_Toc181051656)

[1.2. Предпроектное исследование: анализ существующих прототипов; анализ возможных идей 5](#_Toc181051659)

[1.3. Определение функционала робота 5](#_Toc181051660)

[2. КОНСТРУКТО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП 6](#_Toc181051661)

[3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП 7](#_Toc181051662)

[4. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 8](#_Toc181051663)

[5. ПРИЛОЖЕНИЕ А 9](#_Toc181051664)

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность

В современном мире все более широкое применение находят роботы, заменяющие человеческий труд. Одной из таких сфер является обслуживание в ресторанах и кафе, где робот-официант может выполнить многие функции, ранее выполняемые человеком.

Робот-официант предлагает клиентам меню, принимает заказы, доставляет блюда и напитки к столам, общается с посетителями. Это позволяет увеличить эффективность обслуживания, сократить время ожидания заказа и улучшить общее качество обслуживания.

Актуальность темы роботов-официантов обусловлена стремительным развитием технологий и растущим спросом на автоматизацию процессов в общественном питании. Внедрение роботов-официантов позволяет снизить затраты на персонал, повысить производительность и улучшить общее впечатление клиентов от обслуживания.

Таким образом, использование роботов-официантов является актуальным и перспективным направлением развития в сфере общественного питания, что позволит улучшить качество обслуживания и повысить конкурентоспособность заведения.

Проблема

Проблема заключается в том, что в ресторанах и кафе часто бывает недостаточно персонала для обслуживания клиентов во время пиковых часов. Это может привести к долгим ожиданиям клиентов, недовольству и потере потенциальных заказов. Робот-официант может решить эту проблему, обеспечивая быстрое и эффективное обслуживание посетителей, а также уменьшая нагрузку на персонал. Кроме того, использование роботов может повысить уровень сервиса, сделав его более автоматизированным и современным, а также уменьшить затраты ресторана на персонал.

Цель и задачи

Поэтому цель проекта – создание современного компактного робота-официанта, который был бы полезен в ресторанах и кафе.

Задачи

* + 1. …
    2. …
    3. …
    4. …
    5. …

1. ПОИСКОВО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП

# Сбор информации о проблеме

…



# Предпроектное исследование: анализ существующих прототипов; анализ возможных идей

…

# Определение функционала робота

…

1. КОНСТРУКТО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП
2. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП
3. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ
4. ПРИЛОЖЕНИЕ А