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

Несмотря на то, что в сфере обслуживания уже существуют роботы-официанты (см. **ЙЙЙЙЙЙЙЙИ**), они все не подходят для ресторанов японской кухни, так как являются слишком громоздкими.

Цель и задачи

Цель проекта – создание современного компактного робота-официанта, который был бы полезен в ресторанах и кафе японской кухни.

Задачи

* + 1. Изучить проблему и существующие решения.
    2. Составить техническое задание.
    3. Собрать платформу для робота с моторами.
    4. Продумать и реализовать электронику.
    5. Смоделировать и распечатать корпус.
    6. Соорудить площадку для тестирования робота.
    7. Собрать всё воедино и протестировать.

1. ПОИСКОВО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП

# Сбор информации о проблеме

Рестораны японской кухни (Приложение А)

Японская кухня является одной из самых популярных и узнаваемых кухонь в мире благодаря своему уникальному вкусу и специфике приготовления блюд.

В ресторанах японской кухни самым необычным является посадка людей: сидения расположены непосредственно на полу, а для ног под невысоким столом расположено углубление.



# 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



Рис. 1 «Блюдо японской кухни»

Рис. 2 «Пример стола в ресторане японской кухни»