



Международно Висше Бизнес Училище
International Business School

КУРСОВА РАБОТА

ПО ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ В БИЗНЕСА

НА ТЕМА:

ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАНТ НА БЪРЗО ХРАНЕНЕ

Изготвил:

Проверил:

2016

I. Текстово описание на работния процес

1. Последователни стъпки при неговото осъществяване.

Заведенията за бързо хранене илюстрират преходното естество на изчакващите линейни системи. Линията на изчаждане възниква в ресторанта за бързо хранене по време на пиковите часове всеки ден. Има временно нарастване на търсенето, с което ресторантът не може да се справи бързо с оглед наличния капацитет.

Предизвикателството се състои в проектиране на адекватни системи. Ресторантът за бързо хранене изпитва променливо търсене. Ресторантът не може да бъде сигурен какво търсене ще възникне във всеки един момент и какво всеки един ще поръча – всяка една поръчка може да бъде уникална и да изисква различно време. Важно е да се разберат различните елементи на системата на изчаждане и работата на отделните компоненти в процеса. Тези елементи включват потребителите, системата за обслужване, моделите на пристигане и приоритетите, които се използват за контролиране на този ред.

В настоящата разработка ще се разгледа автоматизацията на работата на касиера, който както ще посочим е и домакин на ресторанта за бързо хранене.

Основните стъпки в работния процес на касиера включват:

(А) 1 Поръчка и обработка

1.1. Автоматизирана система осигурява управлението на опашката чрез пренасочване на поръчката към кухнята, която е въведена от касиера. На всяка поръчка се определя последователен номер.

1.2. Клиентът поръчва по име или по номер (за комбо поръчки).

1.3. В рамките на около 1 минута поръчката се получава от касиера, който я предава на клиента.

(Б) 2 Плащане

2.1. Този номер на поръчката се отпечатва на сметката, която клиентът получава.

2.2. Касиерът приема пари в брой и/или дебитни/кредитни карти.

2.3. Връщане на ресто