

ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ

Бакалавърска програма

Специалност “.....”

КУРСОВА РАБОТА

по дисциплината “Информационни технологии в бизнеса”

на тема:

РЕСТОРАНТ ЗА БЪРЗО ХРАНЕНЕ „РИАНА”

Изготвил:

Проверил:

УВОД

В настоящите условия в България в средата за хранене се използва някаква форма на физическо статично меню за обслужване с храни и напитки клиентите. Тези менюта обикновено са хартиени и следователно налагат ограничения върху наличните текстови характеристики и възможностите за тяхното актуализиране от ресторантьора.

Курсовата работа има за цел да предложи стратегия за въвеждане на система за поръчки, която решава проблемите на ресторант за бързо хранене Риана. Три свързани концепции са обхванати - първата се отнася до замяната на менютата, базирани на хартия, като се използва електронен формат Втората се отнася до допълнителна електронна стратегия за управлението на онлайн поръчките за вкъщи, а третата, която ще разгледа в настоящата разработка е движението на поръчките от клиенти към кухнята. Трябва да се отбележи, че докато предложената стратегия включва използването на различни хардуерни компоненти, основният фокус на представената система се отнася до софтуерните ѝ компоненти.

I. Текстово описание на работния процес

В ресторант за бързо хранене Риана работят двама готвачи, двама сервитьора и управител. Това не е типичното заведение за бързо хранене, защото то разполага с маси и клиентите не поръчват на касиера. Всички поръчки се записват ръчно в дневника на сервитьора, който предава лист от дневника на кухнята. Ресторантът е за бързо хранене, защото повечето продукти са на заготовка и в рамките на 2 минути клиентът е обслужен. Всеки участник в процеса има своята роля и отговорности. Няма комютърна система, която да управлява поръчките. Клиентът дава своята поръчка и накрая плаща само в брой.

Ресторант Риана няма много богато оборудване и станции за приготвяне на голямо разнообразие от храни. Напротив заведението разполага с:

- Много голяма скара, където един човек може да готви много хамбургери, риби, месо и други едновременно
- Фритюрник, където един човек направи пържени картофи

Вместо да са проектирани да улесняват приготвянето на разнообразие от храни сравнително бързо, целта на кухнята е да се приготви много голямо количество от много малко съставки.