

ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ

Бакалавърска програма

Специалност "....."

КУРСОВА РАБОТА

по дисциплината "Информационни технологии в бизнеса"

на тема:

РЕСТОРАНТ ЗА БЪРЗО ХРАНЕНЕ

Изготвил:

Проверил:

2017

I. Текстово описание на работния процес

1. Последователни стъпки при неговото осъществяване и участници

Обслужването на клиентите в „Ола“ включва няколко операционни линии. Целият процес се реализира с участието на хора. Компютърна програма се използва само за следене на поръчките – отчита информация за поръчките. Клиентът избира и плаща своята поръчка. Касиерът приема поръчката, предава я на кухнята и накрая събира вземането на клиента. След което касиерът изготвя поръчката. Но това много зависи от натовареността и дали е сутрин, обяд или вечер. Ако е час пик, касиерите трябва да стоят на своето място без значение причината. Това осигурява експедитивност на обслужването.

В час пик, касиерът изпраща зададената поръчка, използвайки компютърната система. Участниците, заети с приготвяне на храната са отговорни за направата на бургерите и другите ястия. След приключване на една поръчка, в заведението има ръбър, който събира всички отделни компоненти - подправки, лъжици / вилици, ястията и напитките. Така, че ръбърът свързва касиера и кухнята.

2. Обект на процеса – ресурси за предоставяне на услуга, ресурси (материали) за производство на продукт, информация за създаване на документ

Съгласно описания модел, процесният обект е вземането на поръчка и информационния поток за нея.

II. Моделиране на работния процес.

Фигура 1 показва процесния поток в работния процес, който се реализира в системата на поръчки на „Ола“.

Фиг.1 Нулево ниво

