

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ХІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

**ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ І
АВТОМАТИЗАЦІЯ – 2018**

Збірник доповідей

Частина I

Одеса,
4-5 жовтня 2018

ЗМІСТ

<i>PUTILINA DARIA, MEDVEDEV MAXYM, TROYNINA ANASTASYA</i>	3
<i>VYATKIN SERGEY I., ROMANYK ALEXANDER N.</i>	5
<i>VYATKIN S.I., ROMANYUK S.A., PAVLOV S.V.</i>	8
<i>KRASILENKO V.G., LAZAREV A.A., NIKITOVICH D.V.</i>	12
<i>ВОЛКОВ В.Э., КОВАЛЕНКО А.В., МАКСИМОВА О.Б.</i>	19
<i>LOBODA U.G., KIRICHENKO V.I., VOLKOV V.E.</i>	20
<i>VOLKOV V.E., MAKOYED N.A.</i>	22
<i>ГАБУЕВ К.О., ЕГОРОВ В.Б.</i>	24
<i>ГОНЧАР В.О.</i>	27
<i>ГРАТІЙ Т.І., БЕРЕЗОВСЬКА Л.В.</i>	28
<i>ДУБОВКА В. С.</i>	30
<i>ZHYGAILO A.M., DETS D.V.</i>	32
<i>ІВАНОВА Л.В., КРАСНІЄНКО Н.В.</i>	35
<i>КОВАЛЕВСЬКИЙ В. М.</i>	37
<i>КОВАЛЬЧУК Д. А., МАЗУР О.В.</i>	40
<i>ЖУЧЕНКО О. А., КОРОТИНСЬКИЙ А. П.</i>	43
<i>КОТЛИК С.В., КОРНІЄНКО Ю.К., СОКОЛОВА О.П., ПАРФЕНЮК О.Є.</i>	45
<i>КОТЛИК С.В., СІРОМЛЯ С.Г., КУПРІЯНОВ А.Б.</i>	48
<i>KRYVCHENKO Yu., KRYVCHENKO A.</i>	50
<i>LEVINSKYI V.M., LEVINSKYI M.V.</i>	52
<i>МАЗУРОК Т.Л.</i>	53

РОЗРОБКА ІНФОРМАЦІЙНОЇ СИСТЕМИ
ПО ОБСЛУГОВУВАННЮ КЛІЄНТІВ РЕСТОРАНУ

Актуальність теми. Ресторанний бізнес – це одна з галузей індустрії гостинності, що перспективно розвивається в цілому світі. Люди приходять до ресторану не тільки скуштувати вишукані страви, а й відпочити, отримати естетичне задоволення і просто поспілкуватися один з одним. Досягнення успіху у розвитку ресторанного бізнесу залежить від безлічі факторів, одним з яких є використання інформаційних технологій [1].

Збільшення чисельності ресторанних закладів призводить до швидкого посилення конкуренції, що неминуче вимушує звернутися до необхідності ефективного і раціонального використання наявних ресурсів. У даних умовах для успішного ведення бізнесу необхідно вкладати грошові кошти, інвестувати в засоби та інструменти його підтримки і розвитку. Сучасна система автоматизації ресторанів - один з основних інструментів розвитку ресторанного бізнесу. На сьогодні автоматизація ресторану стала необхідною умовою, якої треба дотримуватися для конкурентоспроможності бізнесу [2].

У зв'язку з активним розвитком ресторанного бізнесу, з підвищенням конкуренції, інтерес до автоматизації управління постійно зростає. Для того, щоб обігнати конкурентів і зробити свій заклад кращим, необхідно провести його загальну автоматизацію. В даний час це є дуже актуальним рішенням, особливо у великих містах [2].

Будь-яка проблема пов'язана безпосередньо з виробництвом, яка з'являється в ресторанному закладі, може бути вирішена шляхом автоматизації робочих процесів в конкретній галузі.

Мета розробки. Метою розробки інформаційної системи по оптимізації ресторану є підвищення ефективності ресторанного закладу, прискорення швидкості і покращення якості обслуговування клієнтів, мінімізація зловживань персоналу за рахунок ведення електронних звітностей та використання інформаційних технологій.

Об'єкт дослідження. Об'єктом дослідження є інформаційні процеси, пов'язані з роботою ресторанного закладу в цілому і особливо з оформленням замовлень.

Предмет дослідження. Предметом дослідження є створення програмного додатку, який дозволить об'єднувати в один спільний інтерфейс усі оформлені замовлення кожного окремого відвідувача ресторану.

В процесі роботи були розглянуті аналогічні системи. Характеристики і можливості розглянутих систем наведено в табл. 1.

Таблиця 1. Порівняльна таблиця аналогів

Критерій	Tillypad XL	Helpmix	BitRest	GBS.Market
Робота через допоміжні пристрої	–	+	–	–
Зрозумілий інтерфейс	+	+	+	+
Постійні оновлення	–	–	+	+
Автоматичне коректування БД	–	–	–	+
Налаштування прав доступу	–	–	–	+
Наявність Інтернету	+	–	+	–
Відсутність реклами	–	–	–	–
Ведення логу	–	–	+	–
Безкоштовна версія	–	–	–	–
Інформаційне навантаження	+	–	+	–

Пропонується розробка програмного продукту, що буде мати наступні функції:

1. Оформлення та редагування замовлення;
2. Проведення пошуку потрібного замовлення та його аналіз;
3. Вивід підсумку та друк чеку на кожне замовлення;
4. Збереження звітів з даними в окрему БД;
5. Авторизація та розмежування прав доступу

Засоби розробки. В процесі роботи було проаналізовано імовірні засоби розробки та обрано кращі для вирішення поставлених задач. Так, розробка інформаційної системи виконана такими програмними засобами: Embarcadero Delphi RAD Studio 10.1 Berlin. База даних створена за допомогою СУБД PostgreSQL.

Практичне значення одержаних результатів. Інформаційна система дозволяє більш оперативно та швидко здійснювати розрахунки з відвідувачами, зменшити черговість обслуговування, забезпечити меню усіма необхідними інгредієнтами, оформити безліч замовлень відразу з декількох комп'ютерів. Завдяки цьому є можливість розташувати програмний додаток на будь-якій машині, який не буде займати багато ресурсів.

Висновки. Підбиваючи підсумок можна стверджувати, що інформаційна система надає можливість більш інтенсивного і сприятливого розвитку для усього ресторанного закладу в цілому, охоплюючи всі його робочі аспекти і області.

Список використаних джерел

1. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.htm;
2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації ресторанного бізнесу. Система "Ресторан" [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://infohmc8.blogspot.com/p/blog-page_40.html?m=1;

XI МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ І АВТОМАТИЗАЦІЯ – 2018

ОДЕСА
4 – 5 ЖОВТНЯ, 2018

Збірник включає доповіді учасників XI Міжнародної науково-практичної конференції «Інформаційні технології і автоматизація – 2018»

Редакційна колегія: Котлик С.В., Хобін В.А.

Комп'ютерний набір і верстка: Шамрай О.А.

Відповідальний за випуск: Котлик С.В.

НТТБ ОНАХТ

