

---

# Курсовая работа на тему

«.....»

---

Разработчик:

Руководитель:

---

# Цель и задачи курсовой работы

---

# Функциональная диаграмма (IDEF0)

---

---

# Диаграмма деятельности

---

---

## Диаграмма вариантов использования

# Аналоги проектируемой системы

	R-Keeper	Магия	Tillyrab	РСТ:Ресторатор	Эксперт	Арто	Рарус-общепит
Составление калькуляционных карт	+	-	+	+	-	+	+
Поддержка работы сканера штрих-кодов	+	-	+	+	+	-	-
Автоматизация процессов прихода, расхода, списания и инвентаризации товарных запасов	+	+	При подключении дополнительного модуля	+	+	+	-
Автоматизация производства готового блюда	-	-	+	+	+	-	+
Печать унифицированных форм отчетности принятых в общественном питании (формы ОП)	+	-	+	+	+	+	+
Контроль сроков реализации и изготовления товаров	-	+	+	+	+	-	-
Контроль минимальных остатков товаров на складах и заказ требуемых товаров и ингредиентов	+	-	+	+	+	+	+
Анализ скорости продаж товаров и групп товаров	-	-	-	+	+	-	+
Экспорт проводок в "1С: Бухгалтерию"	-	-	-	-	-	Только при конвертации из 7.7 в 8.1	+
Объединение с существующими подсистемами предприятия	-	-	-	-	-		+
Стоимость (руб.)	150000	10000	65000	130000	90000	13000	30000

---

# Входная и выходная информация

## **Входная информация:**

- Данные для справочников
- Отчет о производстве
- Заказ на поставку МПЗ
- Заказ на поставку готовой продукции
- Отчет о продажах
- Сведения о поступивших МПЗ

## **Выходная информация:**

- Документы
  - Оборотно-сальдовая ведомость (финансы)
  - Оборотно-сальдовая ведомость (количество)
  - Отчет.
-

---

## ER - диаграмма

---

---

## Диаграмма потоков данных

---

# Прототипы интерфейсных форм

---

---

# Заключение

В результате работы был создан технический проект информационной системы учета услуг общественного питания.

**Созданная система при внедрении ее на предприятии даст следующие преимущества:**

- многократно сократит затраты времени и труда на осуществление и регистрацию операций;
  - минимизирует вероятность расчетных ошибок;
  - упростит и ускорит сдачу отчетности;
  - увеличит скорость обслуживания клиентов;
  - снизит эксплуатационные расходы (текущие затраты), связанные с обслуживанием оборудования.
-