

СЕКЦИЯ VIII ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И МОДЕЛИРОВАНИЕ

WEB-ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ РАБОТЫ И ВЕДЕНИЯ СКЛАДСКОГО УЧЕТА КАФЕ

А. Н. Анелькин

Учреждение образования «Гомельский государственный технический университет имени П. О. Сухого», Республика Беларусь

Научный руководитель В. Ф. Велесницкий

Общественное питание занимает важное место в жизни современного общества. Это достигается за счет усовершенствования технологий переработки продуктов питания, развития коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификация многих производственных процессов. Большой популярностью пользуются такие заведения, как кафе, рестораны, бары. В связи с этим автоматизация деятельности мест общественного питания является весьма актуальным вопросом.

Использование современных информационных технологий может значительно облегчить работу мест общественного питания. Особенно, если это будет специализированное программное обеспечение для конкретных типов заведений. Чаще всего, в их роли выступают веб-сайты для заказов блюд, бронирования или просто сайты-визитки. Часто это приложения для какого-то конкретного заведения. Реже встречаются приложения сразу для нескольких подобных заведений. Далеко не у всех таких приложений есть удобный интерфейс.

На основе всего вышеперечисленного было разработано программное обеспечение, которое охватывает широкую область деятельности работы кафе – от обслуживания клиентов до учета формирования отчетности заведения. Приложение не ограничивается функционалом одного заведения, а рассчитано на работу с множеством подобных заведений. На рис. 1 приведен интерфейс этого приложения.

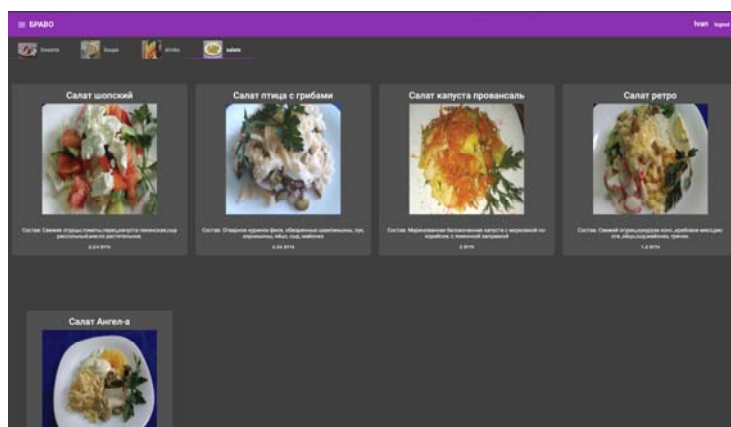


Рис. 1. Интерфейс приложения

В дополнение к уже перечисленным опциям приложения был предусмотрен функционал для автоматизации работы персонала.

Для официанта программа предоставляет опцию по регистрации заказа, его обработке и редактированию с учетом пожеланий клиента. Также присутствует визуализация примерного интерьера кафе.

Для повара сделана онлайн-доска для отслеживания заказов (приходящих от официанта), изменения их статуса, а также возможность по контролю доступных ингредиентов (для своевременного пополнения запасов).

Товароведу предоставлен функционал для управления поставками, учета содержимого складов и составления отчетной информации. Есть возможность управлять заказами, отслеживать количество ингредиентов, а также формировать отчетность по работе заведения.

Руководитель имеет возможность отслеживать работу персонала и статистику продаж. Например, можно просмотреть количество обслуженных клиентов конкретным сотрудником, рентабельность для заведения отдельных блюд.

На рис. 2 представлена общая схема приложения.

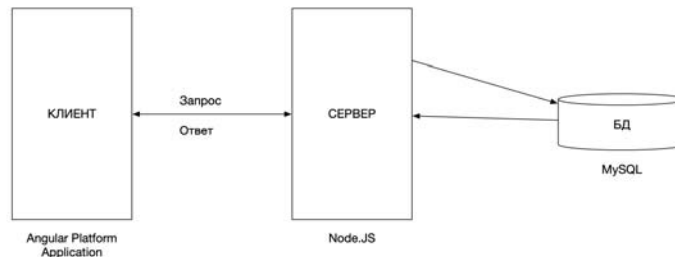


Рис. 2. Общая схема приложения

Чтобы реализовать данную задачу, были выбраны следующие технологии разработки:

- Angular Platform Application – для реализации клиентской части;
- Node.js – для реализации серверной части;
- СУБД MySQL – для работы с данными.

Изначально программа предназначалась для внедрения в учреждения питания города Гомеля, но сейчас из архитектуры нашего приложения убрано это ограничение. Его может использовать организация общественного питания из любого географического места с учетом доступа в интернет. На данном этапе программа проходит последние этапы тестирования разработчиков, а также выбирается кафе для апробации программного продукта.