

Качуровський Я. О., Петровський С. С. Інформаційна система рекомендацій	128
Киричук В. О., Сидорук М. В. Використання MS Access в проектуванні бази даних банку	133
Ковальчук О. В., Мазурець О. В. Метод генерації тестових завдань до навчальних матеріалів на основі продукційних правил	137
Ковдря В. Ю. Автоматизована система сегментації цифрових зображень на основі дискретних структур	143
Коцюбинський В. Ю., Ткачик Д. А. Нейронні мережі в системах підтримки прийняття рішень	147
Красовський М. В. Структурна схема крокуючої роботизованої платформи типу Quadraped	150
Кремповий Д. Ю., Кучерук О. Я. Моделювання рекламної кампанії освітніх послуг	153
Кузьмінський М. С., Манзюк Е. А. Система прогнозування продажів сервісних послуг в системах обслуговування ..	157
Кутуков Є. І., Котлярська В. В., Каштальян А. С. Комп'ютерні технології автоматизації теплофізичного конструювання радіоелектронного модуля касетного типу з мікросхемами для забезпечення заданого теплового режиму	159
Ланде Д. В., Коцюба О. Ю., Рибак О. О. Виявлення джерел деструктивного інформаційного впливу в мережі Інтернет	162
Легашова С. І., Петровський С. С. Інформаційна технологія бізнес-процесів закладів харчування	166
Лисенко С. М., Шука Р. В. Модель повільних DDOS атак	169
Ліхачов Д. С., Прядко А. О. Особливості розробки програмного комплексу автоматизації закладів харчування NoReCa	174
Ліхачов К. С., Іванов О. А. Розробка додатку з доповненою реальністю для вибору меблів з можливістю керування об'єктами	179

УДК 004.4

Легашова С. І., Петровський С. С.

Хмельницький національний університет

ІНФОРМАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Розглянуто прикладні аспекти розробки інформаційної технології для класифікації та пошуку та обліку надходження продуктів, формування вартості страв і напівфабрикатів, процедур списання продуктів у закладах громадського харчування. Запропонована інформаційна технологія забезпечує точну і оптимальну організацію процесу функціонування закладів громадського харчування.

Applied aspects of information technology development for classification and search and accounting of food receipts, formation of cost of dishes and semi-finished products, procedures for writing off products in public catering establishments are considered. The proposed information technology provides accurate and optimal organization of the process of functioning of catering establishments.

Сучасні інформаційні комп'ютерні технології, розроблені спеціально для підприємств громадського харчування, дозволяють значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних, специфічних для цього бізнесу операцій.

Але організація подібного процесу вкрай складна за своїм змістом та наповненням і вимагає: дотримання санітарних і технологічних норм, контролю за стилем і культурою поведінки обслуговуючого персоналу, за обліковими процесом, аналізу транзакцій, обліку надходження продуктів, формування вартості страв і напівфабрикатів, процедур списання продуктів. Вимога автоматизації всіх цих процесів впливає, перш за все, з необхідності врахування великої кількості деталей. Для розв'язання цієї проблеми необхідне широке впровадження інформаційно-комп'ютерних технологій у процес громадського харчування. Одним з таких напрямків є розробка автоматичної системи генерації меню закладу громадського харчування з існуючих продуктових компонентів.

Метою роботи є розробка інформаційної технології для організацію оптимального процесу функціонування закладів громадського харчування з використанням інформаційно-комп'ютерних технологій.

Сучасний ресторан кафе, бар, клуб, готель - це, перш за все, красивий і комфортний спосіб проведення часу, один з основних елементів дозвілля. Організація подібного процесу вкрай складна за своїм змістом та наповненням і

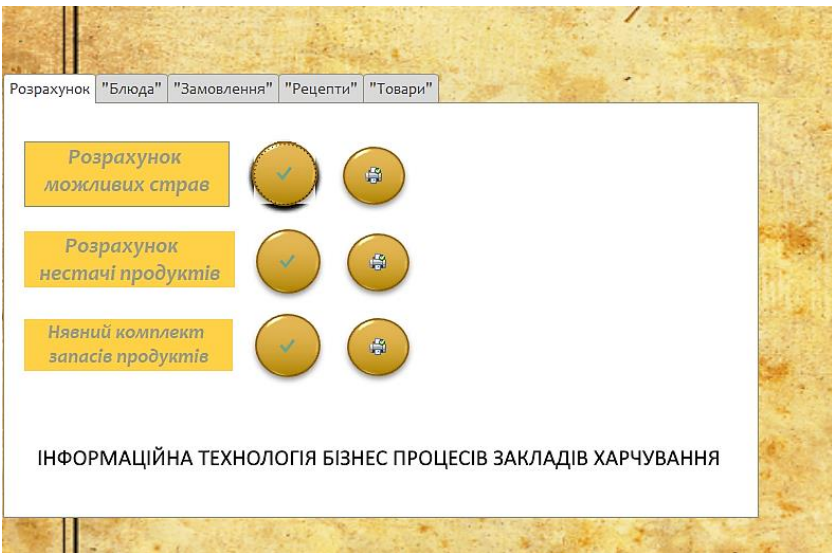
вимагає: дотримання санітарних і технологічних норм, контролю за стилем і культурою поведінки обслуговуючого персоналу, за обліковими процесом, аналізу транзакцій, обліку надходження продуктів, формування вартості страв і напівфабрикатів, процедур списання продуктів. Вимога автоматизації всіх цих процесів впливає, перш за все, з необхідності врахування великої кількості деталей [1,2].

Зручність автоматизації та інформатизації процесів на підприємстві громадського харчування очевидно не тільки з точки зору «ведення справ», але і з позицій клієнтів, так як інформаційні системи дозволяють більш оперативно здійснювати розрахунки з відвідувачами, черговістю обслуговування, забезпеченістю пропонованого меню усіма необхідними інгредієнтами [3].

Метою автоматизації ресторанного бізнесу є підвищення ефективності управління підприємством харчування, прискорення швидкості і якості обслуговування гостей, мінімізація зловживань персоналу.

Програми для автоматизації ресторану повинні бути багатofункціональним системами для підвищення прибутковості і зниження витрат підприємства, легкими у впровадженні та простими в обслуговуванні.

Автоматизація ресторанного бізнесу дозволяє виключити втрати прибутку з причини людського фактора, збільшити швидкість обслуговування клієнтів і навіть виробити маркетингову стратегію бізнесу.



Таким чином, тільки при формуванні грамотно розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, однією з яких є інформаційні технології, гарантований успіх у розвитку діяльності підприємств ресторанного господарства. Система, що розробляється є одною з складових частин електронного документообігу, ціллю якого повне відмовлення від паперових носіїв інформації і перехід виключно на електронні документи, зберігши при цьому лише невелику частину паперів, обов'язкових у зв'язку з правовими і фінансовими обмеженнями.

В результаті аналізу наочної області виділимо основні дані, які необхідно зберігати, це:

- База даних страв, яка призначена для зберігання списку страв, що містить у собі такі поля – назва страви, фото страви, опис страви, калорійність страви;
- База даних замовлень, яка призначена для зберігання список замовлень, що містить у собі такі поля – назва страви, день тижня, час тижня, порції;

Результатом впровадження розробленої інформаційної технології є представлений додаток рис. 1.

Отже, запропонована інформаційна технологія забезпечує організацію оптимального процесу функціонування закладів громадського харчування з використанням інформаційно-комп'ютерних технологій.

Перелік посилань

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури, Фірма «Інкос», 2007. – 335 с.
2. Вдовин В. М. Предметно-ориентированные экономические информационные системы: учеб. пос. / В. М. Вдовин, Л. Е. Суркова, А. А. Шурупов. – М. : Изд.-торг. корпорация «Дашков и К°», 2009. – 388 с.
3. Гройлов, А. С. Информационные технологии в сфере общественного питания / А. С. Гройлов, Е. М. Аверина, А. С. Бугаенко, И. А. Винокурова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2011. — № 3 (26). — Т. 1. — С. 100-102.