териалы III Международной научно-практической конференции. – Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственная акалемия. - 2011. - С. 61-64.

# USING THE SOFTWARE APPLICATION PACKAGES GENERAL PURPOSE AGRONOMY Eremina S.A.

**Keywords:** application software, agriculture, modeling, information systems, agronomy.

The paper discusses aspects of application software in the work of experts in the field of agronomy and crop production.

#### УДК 004.65

## ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Казакова Л.И. и Маркова Ю.Р., студентки 2 курса, факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических наук, доцент ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

**Ключевые слова**: базы данных, интернет, общественное питание.

В статье проанализировано использование баз данных в интернете, рассмотрен пример их применения в общественном питании.

СУБД (Система Управления Базами данных) – осуществляет доступ к данным, позволяет их создавать, изменять и удалять, обеспечивает безопасность данных.

Основные действия, которые можно осуществлять с базой данных создание структуры, заполнение информацией, изменение (редактирование) структуры и содержания, поиск информации, сортировка данных, защита данных, проверка целостности.

Для размещения баз данных в Интернете служит простое расположение информации баз данных на Web-страницах сети.

Базы данных, находящиеся в Интернете нужны для выполнения нескольких задач:

- 1) Создание и публикация информации в сети Интернет;
- 2) Разработка связи с управлением базами данных;
- 3) Построение ограниченных Онлайн сеток с поддержкой технологий публикации баз данных;
- 4) Онлайн-использование информации из имеющихся ограниченных баз данных в сети;
- 5) Ввод обозревателя Web на основе клиентской программы для доступа к базам данных в Онлайн-режиме.

Для публикации баз данных на страницах Интернета применяются два главных метода разработки страниц, использующих информацию из баз данных: статическая публикация, динамическая публикация. Также базы данных используются на различных предприятиях, в том числе и в общественном питании.

Базы данных (БД) в общественном питании используются для создания различных отчетов, БД сотрудников, бухгалтерии, клиентской БД, в меню, заказах, на складах и т.д.

Созданная нами БД «Ресторан» включает таблицы: «Поставки», «Заказы», «Меню».

Отчеты в базе данных «Ресторан» являются продуктивным способом использования данных в печатной форме. Они созданы для восприятия сведений, созданных базой данных, в удобном виде. Отчёт «Меню» формируется на основе служебного запроса «Просмотр Отчета» и предназначен для того, чтобы вывести на экран монитора меню в удобной форме.

Для разработки схем используется локальная СУБД Microsoft Access. Система выполняет хранение информации, поиск данных в БД, построение свободных таблиц по интересуемым сотрудникам, формирование отчетов, вывод отчетов на устройство вывода.

Описание входной оперативной информации содержит новые заказы, сводки по кадрам, информацию о выполнении заказа.

Для существования фирмы в условиях твердой конкуренции одна из основных задач - получить как можно больше покупателей. В настоящее время одним из основных видов повышения конкурентоспособности заведения является автоматизация его работы.

Смысл автоматизации заключается в том, чтобы уменьшить количество потраченных материальных ресурсов и избежать ошибок при обработке на предприятия общественного питания, что приводит к экономии времени сотрудников и повышает оперативность принимае-

мых решений. Надежное хранение данных позволяет увеличить точность и достоверность предоставляемых работнику сведений.

С помощью автоматизации можно получить отчеты по заданным условиям с подсчетом итоговых значений, и организовать хранение данных для последующего анализа. Основными задачами являются повышение качества работы, уменьшение затрат времени на обслуживание клиентов, помощь руководителю в управлении предприятием.

Для решения этих задач применяют специальные программы обеспечения, позволяющие вести учёт склада, учёт продаж и закупок, учет материальных средств, хранить базы документов поставщиков и клиентов, рассчитывать основные показатели деятельности предприятия.

Система позволяет сохранять и применять поступающие данные для дальнейшего использования, как для формирования разных отчетов, так и для автоматизации делопроизводства, она позволяет повысить скорость обслуживания клиентов. Эффективность обусловлена автоматизированным расчетом оплаты за услуги, а также предоставлением полной информации о блюдах ресторана с подробным описанием, занесением информации о клиентах и заказах, которые могут быть созданы заранее.

Рассмотрим несколько примеров таблиц базы данных:

#### Таблица 1 «Меню»

<b>Ш</b> Меню									
		Наименование 🔻	Объём порции 🔻	Стоимость -	Время приготовления	¥			
	+	Компот	250	15,00p.		10			
	+	Плов	250	60,00p.		40			
	+	Салат "Лёгкий"	150	75,00p.		15			
	+	Салат "Летний"	150	75,00p.		15			
	+	Шашлык	250	120,00p.		40			

**Таблица 2 «Поставки»** (Код ингредиента, Наименование ингредиента, Дата закупки, Количество, Поставщик, Стоимость).

Заказы									
Код заказа 🕶	Дата заказа 🕶	Заказчик 🕶	Телефон заказчика	Код блюда 1 -	Код блюда 2 🕶	Код блюда 3	Стоимость	Код сотрудника 🕶	Код ингредиента
1	10.12.2015	Разакова 3.1	8-800-555-35-35	1	3	6	850,00p.	2	
2	11.12.2015	Петров П.П.	8-500-635-96-96	8	7	4	920,00p.	1	
3	10.12.2015	Курмаев Э.,	8-908-569-23-21	1	2	8	750,00p.	5	
4	10.12.2015	Курмаев Э.,	8-908-569-23-21	2	5	1	420,00p.	5	
5	11.12.2015	Петров П.П.	8-500-635-96-96	8	3	1	651,00p.	1	
6	12.12.2015	Разакова 3.1	8-800-555-35-35	4	5	8	453,00p.	2	
7	12.12.2015	Разакова 3.1	8-800-555-35-35	1	6	2	791,00p.	2	
8	10.12.2015	Петров П.П.	8-500-635-96-96	6	1	. 3	821,00p.	1	
9	11.12.2015	Иванов И.И	8-927-895-21-25	4	3	7	963,00p.	4	
10	13.12.2015	Курмаев Э.,	8-908-569-23-21	3	8	2	654,00p.	5	
11	13.12.2015	Иванов И.И	8-927-895-21-25	5	2	4	674,00p.	4	
12	11.12.2015	Разакова 3.1	8-800-555-35-35	2	1	. 3	782,00p.	2	
13	10.12.2015	Иванов И.И	8-927-895-21-25	7	8	4	712,00p.	4	
14	10.12.2015	Иванов И.И	8-927-895-21-25	3	1	. 6	888,00p.	4	

**Таблица 3 «Заказы»** (Дата, Время, ФИО заказчика, Телефон, Код блюда 1, Код блюда 2, Код блюда 3, Стоимость, Код сотрудника, Код ингредиента).

<b>Поставки</b>								
	Код ингрид 🔻	Наименова 🕶	Дата закупк 🕶	Кол-во, кг-г ▼	Поставщик →	Стоимость -		
+	1	Картофель	10.12.2015	50	Маркова Ю.Р.	1 500,00p.		
+	2	Лук	11.12.2015	20	Кудакова Н.А.	500,00p.		
+	3	Морковь	10.12.2015	15	Носок Е.Н.	480,00p.		
+	4	Капуста	10.12.2015	5	Носок Е.Н.	550,00p.		
+	5	Свекла	11.12.2015	8	Кудакова Н.А.	740,00p.		
+	6	Огурцы	12.12.2015	10	Маркова Ю.Р.	700,00p.		
+	7	Томаты	12.12.2015	10	Маркова Ю.Р.	650,00p.		
+	8	Перец	10.12.2015	6	Кудакова Н.А.	360,00p.		
+	9	Caxap	11.12.2015	10	Казакова Л.И.	600,00p.		
+	10	Масло подсол	13.12.2015	6	Носок Е.Н.	1 200,00p.		
+	11	Сухофрукты	13.12.2015	4	Казакова Л.И.	200,00p.		
+	12	Сметана	11.12.2015	4	Маркова Ю.Р.	230,00p.		
+	13	Яйца	10.12.2015	30	Казакова Л.И.	155,00p.		
+	14	Говядина	10.12.2015	13	Казакова Л.И.	3 200,00p.		

#### Рассмотрим схему БД:



Введение баз данных в ресторанный бизнес позволяет быстрее качественнее лучше осуществлять обработку поступивших сведений от клиентов. Для того чтобы выполнить поставленные задачи администратор предприятия может реализовать их в разработанном приложении путем добавления строк, столбцов и целых таблиц, прилагая к этому меньше усилий и тратя намного меньше времени. Согласно приведённым выше данным, можно утверждать, что базы данных актуальны как в ресторанном бизнесе, так и в других сферах современного

общества. Поскольку базы данных достигли довольно успешного развития за короткий промежуток времени, можно предположить, что через некоторое время, все предприятия общественного питания будут автоматизированы и компьютеризированы.

## Библиографический список

- 1. Бенкен Е.С., Самков А.Г. Программирование для Интернета Издательство: БХВ-Петербург, 2009 г. . 464 с.
- 2. Бунина Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона/ Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук, 2010. №2 . c.60-63
- 3. Солнцева О.В., Бунина Н.Э. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности // Сборник научных трудов VIII Международной научно-практической конференции «Современные тенденции развития науки и технологий». Белгород, 2015.
- 4. Солнцева О.В., Бунина Н.Э. Интерактивные методы изучения информационных систем в экономике/ О.В.Солнцева, Н.Э. Бунина, О.А.Заживнова // В Сб: Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. 2013. Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А.Столыпина, С. 168-17
- 5. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова// НОВАЯ НАУКА: ОТ ИДЕИ К РЕЗУЛЬТАТУ: материалы международной. науч.—практ. конф.— Стерлитамак: РИО АМИ, 2015.—С. 119-121

# NFORMATION SUPPORT IN PUBLIC NUTRITION

Kazakova L., Markova J., Bunina N.

Keywords: database, Internet, public nutrition.

**Abstract:** The article analyzes the use of databases on the Internet, and their use in catering.

Kонтактная информация: julymarkova97@mail.ru – 89084842122 kazakowa.linara@mail.ru - 89021215723