

системы и технологии в профессиональной деятельности» Материалы II Всероссийского конкурса студенческих научно-исследовательских работ. – Ульяновск: ГСХА им. П.А.Столыпина, 2016. Т. I. С. 24-27.

9. Прохорова, К.С. Автоматизация анализа финансовой устойчивости и платежеспособности по данным бухгалтерской отчетности на примере СПК «Пламя революции» / К. С. Прохорова, О. В. Солнцева // Научно-методический электронный журнал Концепт. - 2014. - Т. 20. - С. 4096-4100.

10. Солнцева, О. В. Автоматизация учёта расчетов с бюджетом по налогу на доходы физических лиц / О. В. Солнцева, Т. В. Игонина // Научно-методический электронный журнал Концепт. - 2014. - Т. 20. - С. 2971-2975.

AUTOMATION OF ACCOUNTING OF MATERIAL VALUES IN STOCK

Malysheva A.I.

Key words: database, queries, records, tangible assets, stock, table.

This article deals with the process of automation of accounting of material assets in the warehouse by using a relational database developed in universal database management system.

УДК 004.65

ВНЕДРЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАФЕ»

**Музыченко А. Д., Шигабтдинов М. Р., Разгильдина И. О., студенты
1 курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых
производств**

**Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических
наук, доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

***Ключевые слова:** информационная система, база данных, отчеты, запросы, схема базы данных, кафе, общественное питание.*

Данная статья посвящена проектированию информационной системы по управлению кафе с помощью реляционной базы данных, разработанной в среде MS Access. Рассмотрены причины внедрения информационных систем.

В современной жизни человека огромную роль играет ресторанный бизнес. Каждый день миллионы людей посещают предприятия общественного питания, они выступают в качестве основного места употребления дневного рациона питания работающего населения мира.

Одна из главных причин автоматизации предприятий общепита - это

необходимость упорядочить работу бизнеса, наладить взаимодействие между подразделениями. Программное обеспечение даст возможность отслеживать продажи каждого блюда за год, за любой день, смотреть, когда оно лучше уходит, и соответственно корректировать ассортимент. Но операции по сбору данных — это лишь часть того, что может сделать информационная система. Как утверждают эксперты, один из основных двигателей автоматизации — борьба со злоупотреблениями персонала.

Цель нашей базы данных максимально удовлетворить посетителей благодаря квалифицированному производственному и обслуживающему персоналу, изысканным блюдам в условиях повышенного уровня комфорта. Для кафе требуется разработать автоматизированную систему для учета блюд, сотрудников, разделов меню, заказов, ценовых характеристик, расчета выручки официантов. Задача конкурсной работы состоит в том, чтобы создать информационную систему (базу данных).

Задачи, которые решает наша база данных:

1. Учет сотрудников
2. Учет официантов
3. Учет заказов официантов
4. Учет столов
5. Учет блюд
6. Учет разделов меню
7. Расчет выручки официантов

Для построения базы данных выбрана программная среда MS Access.

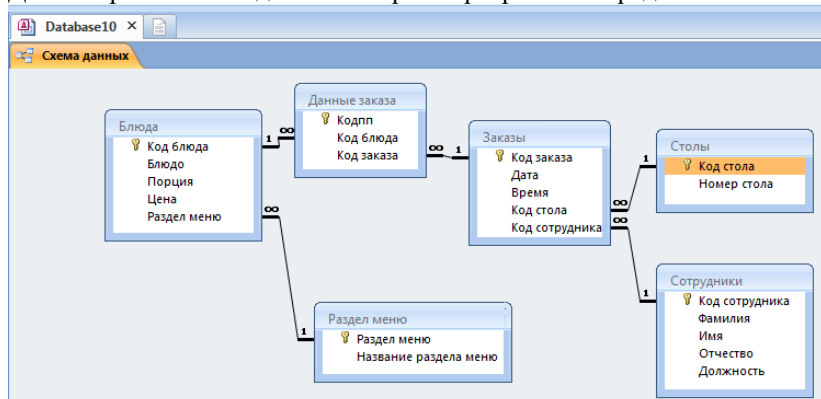


Рис. 1 Схема базы данных

Запросы служат для извлечения данных из таблиц и предоставления их пользователю в удобном виде [1]. При создании запросов использовались

запросы на выборку, вычисляемые запросы, итоговые запросы. В запросе на выборку «Заказы всех официантов» присутствуют поля Фамилия, Код блюда (в результате подстановки для вторичного ключа из таблицы Блюда отображается Блюдо), Код заказа, Цена. Вычисляемый запрос «Выручка по официантам» выполняет группировку по полю Фамилия из таблицы «Сотрудники» и на основе этого запроса создается запрос «Итоговая выручка» и отчет «Выручка_Итог».

Отчеты предназначены для вывода данных. Они создаются на основе таблиц и запросов и отражают задачи, реализуемые базой данных. В нашей базе присутствуют отчеты: Учет сотрудников, Учет официантов, Заказы всех официантов, Учет столов, Учет блюд (на его основе формируется меню), Учет разделов меню, Выручка_Итог.

Созданная база данных «Управление кафе» позволяет выполнить учет официантов, учет блюд и на его основе сформировать меню, рассчитать выручку официантов и итоговую выручку по ресторану.

Библиографический список:

1. Солнцева, О. В. Основы работы в среде MS Access 2003: Учебно-методическое пособие / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина. –Ульяновск: УГСХА, 2014. - 51 с.

2. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона/ Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук.- 2010.- №2 .- С. 60-63.

3. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России/ Н.Э. Бунина, О.В.Солнцева // В сборнике: Наука сегодня: проблемы и перспективы развития. Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции: в 3 частях. Научный центр «Диспут», 2015. С. 27-29.

4. Солнцева, О. В. Интерактивные методы изучения информационных систем в экономике / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина, О. А. Заживнова // Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии «Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании». – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. 2013. - С. 168-172.

5. Бунина, Н.Э. Использование инновационных методов в учебном процессе/ Н.Э.Бунина//В сборнике : Инновационные технологии в высшем профессиональном образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии. Ульяновск, УГСХА, 2013.

6. Солнцева, О. В. Информационные технологии в науке и образовании: Лабораторный практикум для аспирантов / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина,

М. А. Видеркер, О. А. Заживнова - Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, 2015. - 64 с.

7. Лямина Ю.А. Проектирование автоматизированного информационно-технологического процесса учета налогообложения аграрных формирований (на примере молочной фермы) / Ю.А.Лямина, Н.Э. Бунина // «Информационные системы и технологии в профессиональной деятельности» Материалы II Всероссийского конкурса студенческих научно-исследовательских работ. – Ульяновск: ГСХА им. П.А.Столыпина, 2016. Т. I. С. 25-28.

8. 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.

9. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания /Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина// НОВАЯ НАУКА: ОПЫТ, ТРАДИЦИИ, ИННОВАЦИИ: материалы международной. науч.–практ. конф.– Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116-118.

THE IMPLEMENTATION OF THE INFORMATION SYSTEM "SAFE MANAGEMENT" INFORMATION SYSTEMS "SAFE MAN- AGEMENT"

Muzychenko A. D., Shigabutdinov M. R., Rakhilina I. A.

Key words: information system, database, reports, queries, database schema, cafes, catering.

This paper focuses on the design of information system for management of a cafe with a relational database developed in MS Access. Examines the reasons for the implementation of information systems.

УДК 65.012.123

ПРОЦЕСС ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ В КФХ «ДУБЕНКИ» МАЙНСКОГО РАЙОНА УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Николаева А.В., студентка 3 курса экономического факультета
Научный руководитель – Заживнова О.А., кандидат
экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА**

***Ключевые слова:** управленческие решения, информационные технологии, программное обеспечение, техническое обеспечение.*

Работа посвящена экономическому обоснованию управленческих реше-