

УДК 004.65

ПРОЕКТИРОВАНИЕ БАЗЫ ДАННЫХ ООО «ХЛЕБОКОМБИНАТ»

*Рахматуллина Д.Р., Азизова А.А., студентки факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: база данных, схема базы данных, запросы, внешний вид, блюдо, порция, меню, технолог, кондитер, меню, общественное питание.

В данной статье рассматриваются основные задачи автоматизации предприятий общественного питания, цели созданной базы данных, схема базы данных.

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.

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

Наименование нашей базы данных ООО «Хлебокомбинат»

Цели базы данных:

1. Учет движения товаров
2. Учет смен
3. Учет технологов
4. Учет кондитеров
5. Расчет блюд
6. Расчет стоимости меню

Схема базы данных приведена на рис. 1

Перемещение, Расход. Меню формируется на основе запроса «Состав блюд меню» и одноименного отчета.

В настоящее время существует много различных программных продуктов, автоматизирующих складской учёт и деятельность предприятия общественного питания. Но нужно помнить, что все коммерческие проекты разработаны для типового случая и не всегда удовлетворяют потребностям определенного предприятия.

Основные задачи автоматизации предприятий общественного питания: повышение прибыльности и снижение издержек предприятия; оптимизация деятельности предприятия; улучшение качества обслуживания; увеличение производительности труда персонала.

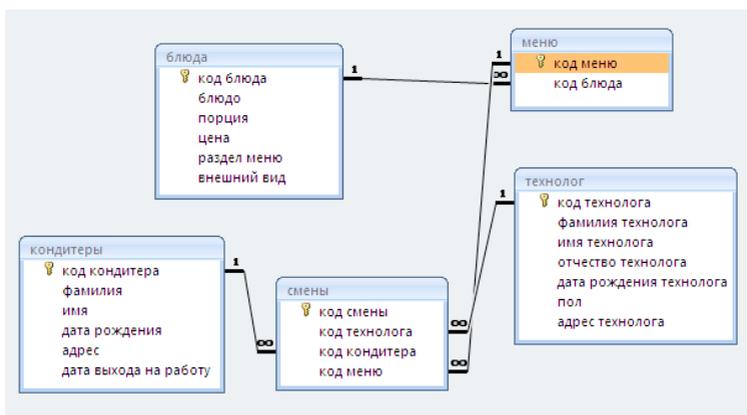


Рисунок 1 – Схема базы данных

Учет движения товаров производится на основе отчетов Приход, В процессе создания базы данных было проведено исследование бизнес - процессов предприятия общественного питания, разработана программа автоматизации складского учета для ресторана, позволяющая фиксировать весь товар, привезенный на склад и его количество, а также перемещение и расход товаров.

Библиографический список:

1. Базы данных. Введение в теорию и методологию: Учебник. / Марков А.С., Лисовский К.Ю. - М.: Финансы и статистика, 2006. – 512с.
2. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарь-

- кова // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 52 – 54.
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. Основы работы в среде MS Access 2003: Учебно-методическое пособие / О. В. Солнцева, Н. Э. Бунина. –Ульяновск: УГСХА, 2014. - 51 с.
 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. Бунина, Н.Э. Некоторые аспекты продовольственной безопасности региона / Н.Э. Бунина // Вопросы экономических наук. – 2010. – № 2. – С. 60 – 63.
 8. 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.
 9. Солнцева, О.В. Определение основных направлений повышения продовольственной безопасности / О.В. Солнцева, Н.Э. Бунина // Современные тенденции развития науки и технологий. – 2015. – № 8(7). – С. 104 – 107.
 10. Кучина, Е.Д. Инструменты автоматизации предприятий общественного питания / Е.Д. Кучина, Н.Э. Бунина // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 116–118.

DESIGNING THE DATABASE OF LLC “KHLEBOKOMBINAT”

Rakhmatullina D., Azizova A.

Key words: *database, database schema, queries, records, goods, arrival, flow, movement, storage, tables, catering.*

This article deals with the process of automation of accounting of goods in the warehouse enterprises of public catering with relational databases, discussed the problem of automation.