

УДК 004.65

## АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА СТРУКТУРНЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ РЕСТОРАНА «РОССИЯ»

*Шикаева П. С., Малютова В. В., Саломатина Л. А., студентки факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств*

*Научный руководитель – Бунина Н.Э., кандидат экономических наук, доцент ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

**Ключевые слова:** база данных, схема базы данных, запросы, учет, товары, склад, таблицы, общественное питание.

*В данной статье рассматривается процесс автоматизации учета товаров на складе ресторана с помощью реляционной базы данных, разработанной в MS Access.*

Система автоматизации складского учета StoreHouse, позволяет полностью контролировать процесс управления производством на предприятиях общественного питания. Но для новых заведений покупка информационных систем данного класса выливается в значительные расходы. Для нашего ресторана мы предлагаем базу данных структурные показатели ресторана «Россия».

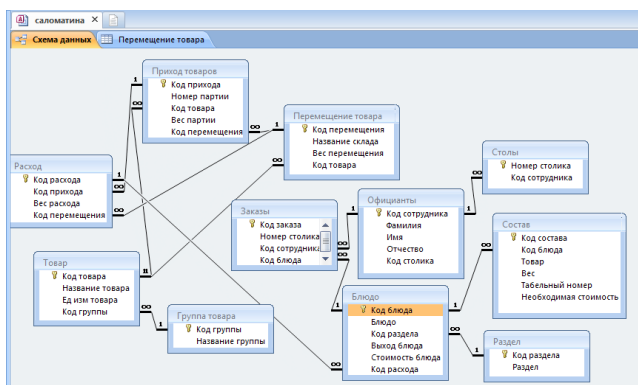
Сложность учета на предприятиях общественного питания состоит в том, что на склад закупаются продовольственные товары, а продаются совсем другие товары – блюда. Официанты принимают заказы от посетителей. Повара готовят блюда. При продаже товара должны списываться товары, входящие в состав блюда [1, с.53].

Задачи, выполняемые нашей БД:

1. Учет движения товаров (приход товаров, перемещение товаров, расход товаров)
2. Учет товаров по группам
3. Ввод и хранение данных о всех продуктах, участвующих в производстве
4. Расчет себестоимости блюд

Таблицы составляют основу БД. Они хранят все данные об объектах предметной области, а также их структуру: поля, их типы, свойства [3, с.5]. Таблицы, из которых состоит наша база данных: Группы товаров, Товар, Приход товаров, Расход, Перемещение товара, Заказы, Блюдо, Состав, Раздел, Официанты, Столы.

Запросы служат для извлечения данных из таблиц. Вычисляемый запрос «Стоимость ингредиентов для борща» показывает себестоимость основных составляющих продуктов для приготовления борща. Итоговый запрос «Стоимость блюда (на 1 кг)» позволяет рассчитать себестоимость 1 кг изготовленного блюда.



**Рисунок 1 – Схема базы данных**

В заключении можно сказать, что наша база позволяет сделать расчеты стоимости блюд, учесть приход, перемещение и расход товаров, систематизировать различные данные, используемые в общепите. С помощью нашей базы данных можно облегчить работу как персонала заведения, так и управляющего.

#### *Библиографический список:*

1. Бунина, Н.Э. Анализ уровня продовольственной безопасности России/ Н.Э. Бунина, О.В.Солнцева // Материалы международной научно-практической конференции «Наука сегодня: проблемы и перспективы развития».-Вологда: Научный центр «Диспут», 2015.- С. 27-29.
2. Бунина, Н.Э. Специализированное программное обеспечение для автоматизации предприятий общественного питания / Н.Э. Бунина, В.А. Антипова, И.А. Пахарькова // Материалы международной научно-практической конференции «Новая наука: опыт, традиции, инновации». – Стерлитамак: РИО АМИ, 2015. – С. 52 – 54.

3. 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.
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. 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.
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.

## STRUCTURAL INDICATORS OF THE RESTAURANT “RUSSIA”

*Shikaeva P., Malyutova V. , Salomatina L.*

**Key words:** *database, database schema, queries, account, merchandise, warehouse, tables, catering.*

*This article deals with the process of automation of accounting of goods in the warehouse using a relational database developed in MS Access.*