

АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА РАБОТЫ РЕСТОРАНА В СИСТЕМЕ «1С: ПРЕДПРИЯТИЕ 7.7.»

Автор работы

Студентка 5 курса 6 группы

М.В. Грушевская

Руководитель

Ст. преподаватель

А.В. Зенькова

Целью дипломной работы является — автоматизировать модуль учета работы официантов ресторана, а также количественный и суммовой учет популярных блюд.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- исследовать особенности работы и развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь;
- изучить систему «1С: Предприятие 7.7», а также встроенный объектно-ориентированный язык программирования;
- разработать программный модуль, который позволит автоматизировать работу официантов ресторана и учет популярных блюд.

Объектом исследования является - типовая конфигурация
«1С: Предприятие 7.7»

Предметом исследования является - автоматизированный
учет работы официантов, а также учет популярных блюд в системе «1С:
Предприятие 7.7»

Практическая значимость результатов исследования заключается в том, что результаты дипломной работы, могут быть использованы при дальнейшем управлении ресторана, и после некоторых корректировок этот модуль можно будет внедрять и в другие организации общественного питания.

Ресторан «Неаполь»

Ресторан «Неаполь» имеет определенную организационную структуру, которая базируется на горизонтальном и вертикальном разделении управленческого труда. Вертикальное разделение труда включает несколько уровней управления, а горизонтальное основывается на четком определении функций, выполняемых каждым подразделением ресторана.



Рисунок 1 – Организационная структура ресторана

Ресторан «Неаполь» предлагает комфортный зал с уютным и современным интерьером рассчитанный на 60 человек, а великолепное обслуживание, а также вкусные блюда европейской кухни, десертные угощения в широком ассортименте, коктейли на любой вкус. На рисунке 1.2 показано размещение столиков с указанием посадочных мест.



**Рисунок 1.2 – Размещение столиков
ресторана**

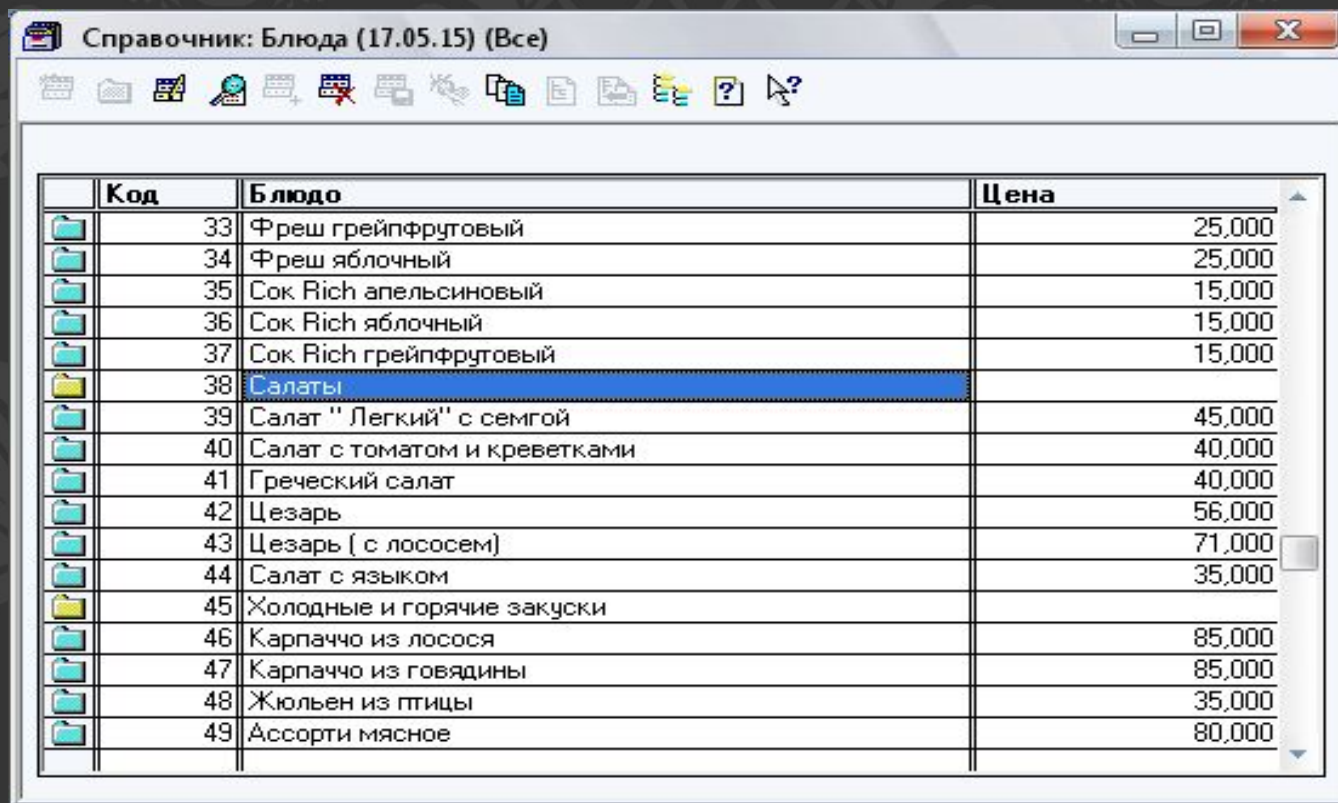
ПРОГРАММНАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ УЧЕТА РАБОТЫ РЕСТОРАНА В СИСТЕМЕ «1С: ПРЕДПРИЯТИЕ 7.7»

Разработка основных справочников ресторана в системе «1С: Предприятие 7.7»

В данной работе разработаны следующие справочники:

- справочник «Должности»;
- справочник «Сотрудники»;
- справочник «Блюда»;
- справочник «Столики».

Справочник «Блюда» предназначен для хранения полного списка блюд ресторана и формирования текущего меню на его основе.

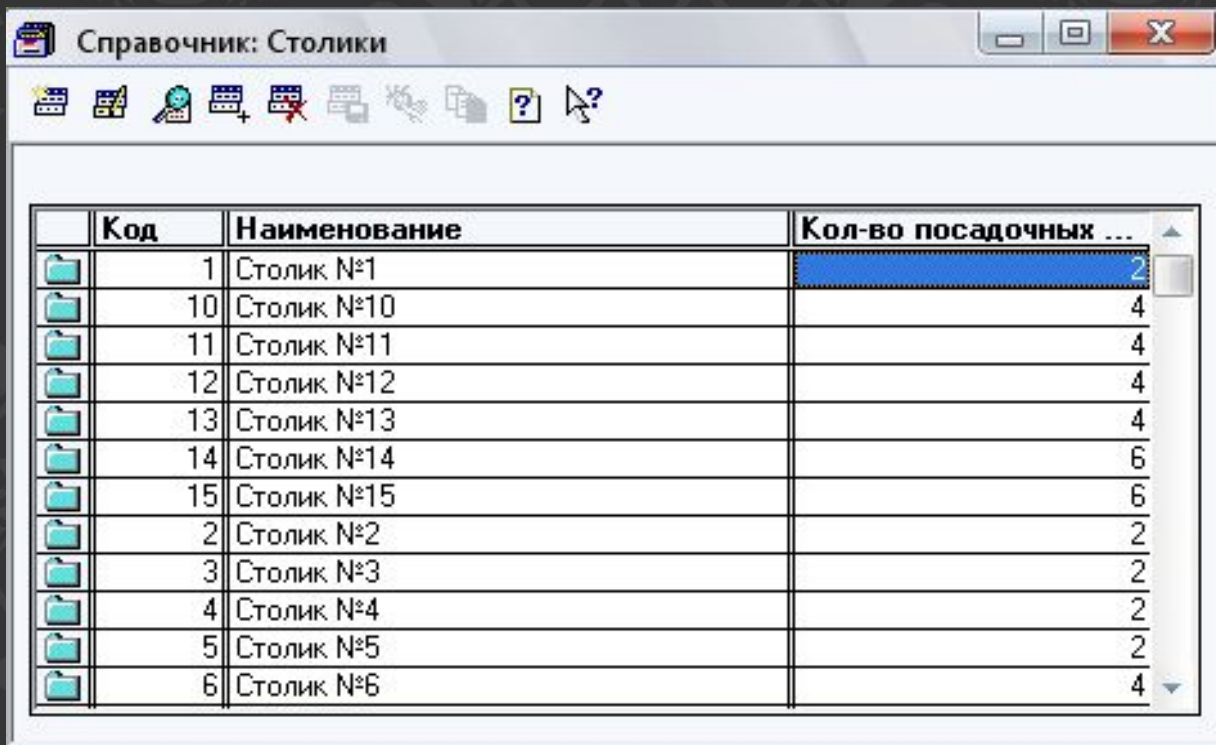


Справочник: Блюда (17.05.15) (Все)

	Код	Блюдо	Цена
	33	Фреш грейпфрутовый	25,000
	34	Фреш яблочный	25,000
	35	Сок Rich апельсиновый	15,000
	36	Сок Rich яблочный	15,000
	37	Сок Rich грейпфрутовый	15,000
	38	Салаты	
	39	Салат " Легкий" с семгой	45,000
	40	Салат с томатом и креветками	40,000
	41	Греческий салат	40,000
	42	Цезарь	56,000
	43	Цезарь (с лососем)	71,000
	44	Салат с языком	35,000
	45	Холодные и горячие закуски	
	46	Карпаччо из лосося	85,000
	47	Карпаччо из говядины	85,000
	48	Жюльен из птицы	35,000
	49	Ассорти мясное	80,000

Рисунок 3 – Справочник «Блюда»

Справочник «Столики» содержит информацию о количестве посадочных мест за столиком.



	Код	Наименование	Кол-во посадочных ...
	1	Столик №1	2
	10	Столик №10	4
	11	Столик №11	4
	12	Столик №12	4
	13	Столик №13	4
	14	Столик №14	6
	15	Столик №15	6
	2	Столик №2	2
	3	Столик №3	2
	4	Столик №4	2
	5	Столик №5	2
	6	Столик №6	4

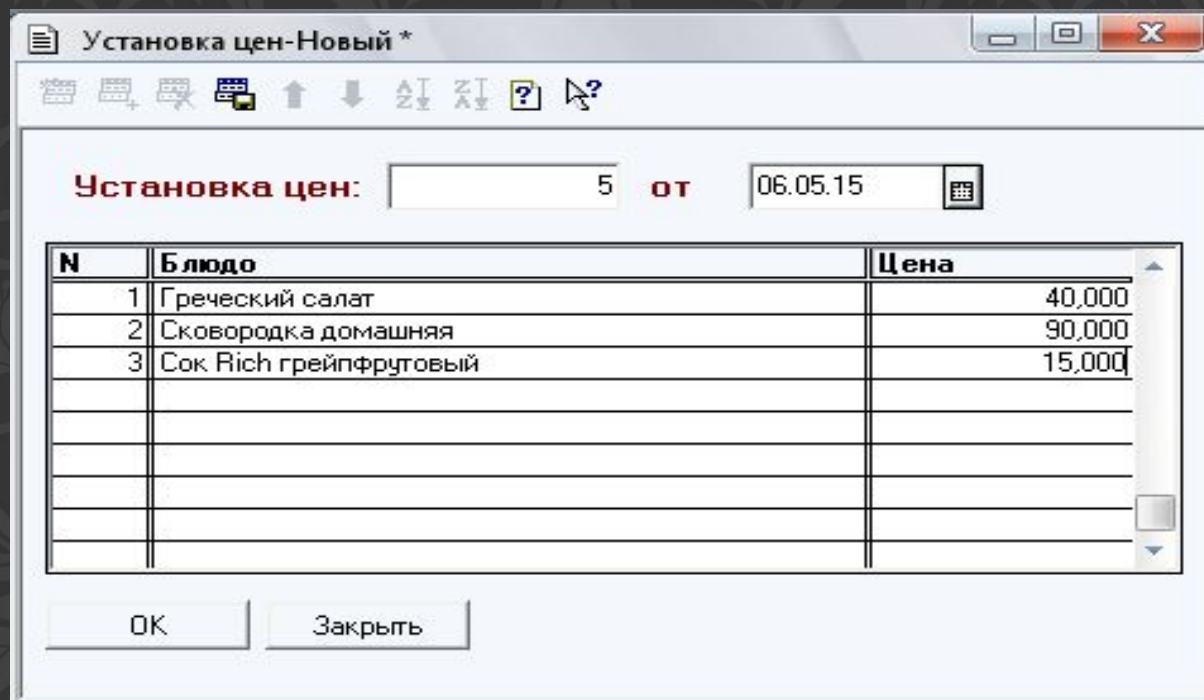
Рисунок 4 – Справочник «Блюда»

Разработка документов и журналов документов для учета работы ресторана в системе « 1С Предприятие 7.7

В данной работе разработаны следующие документы:

- «Установка цен»;
- «Заказ»;
- «Резервирование столиков».

Документ «Установка цен» предназначен для документального фиксирования изменения цен блюда на определенную дату.



Установка цен: 5 от 06.05.15

N	Блюдо	Цена
1	Греческий салат	40,000
2	Сковородка домашняя	90,000
3	Сок Rich грейпфрутовый	15,000

ОК Закрыть

Рисунок 5 – Документ
«Установка цен»

клиента.

№	Блюдо	Кол-во ...	Цена	Сумма
1	Драники с грибным соусом	1	45,000	45,000
2	Греческий салат	1	40,000	40,000
3	Сок Rich яблочный	1	15,000	15,000

Рисунок 6 – Документ «Заказ»

Документ «Резервирование столика» предназначен для документального отражения занятых столиков.

Резервирование № 3 от 17.05.15

N	Клиент	Столик	Доп. информация
1	Клиент №1	Столик №2	на 19.30
2	Клиент №2	Столик №5	на 20.00
3	Клиент №3	Столик №7	на 19.00

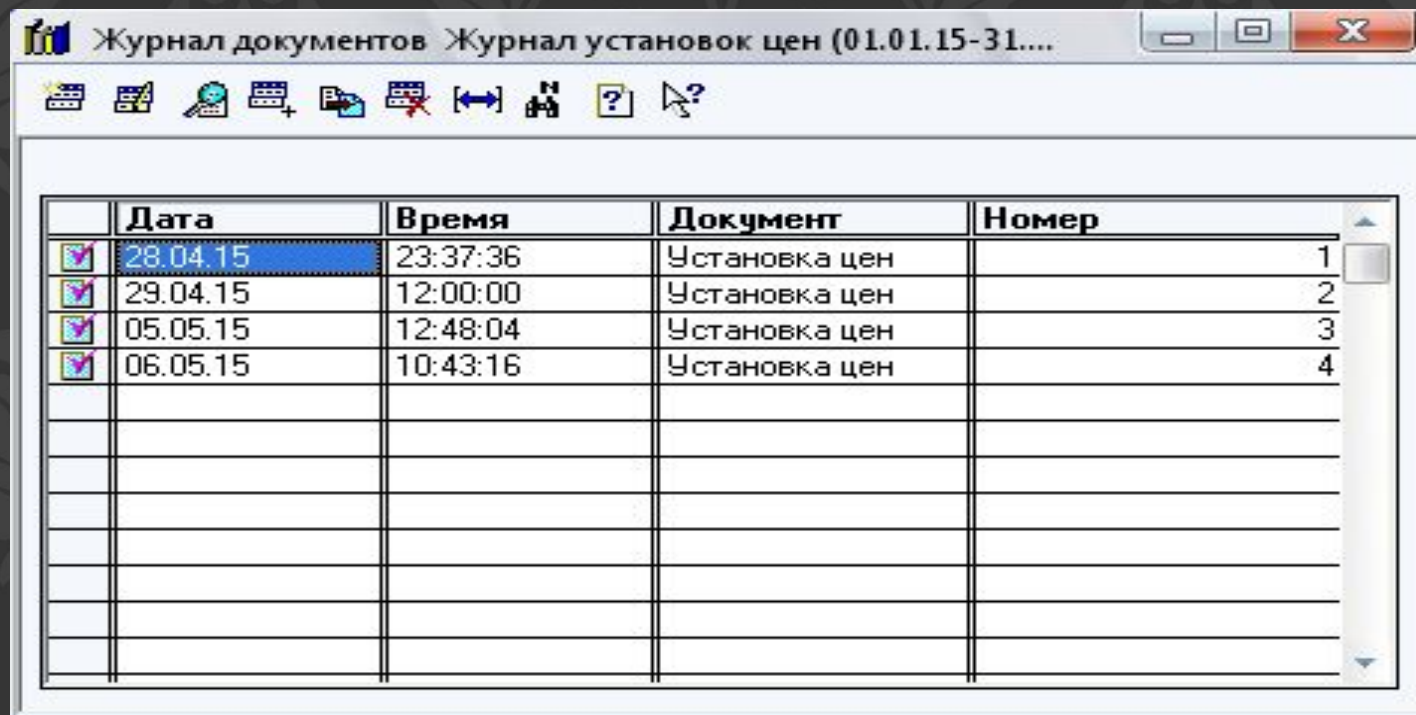
OK Закрыть

Рисунок 7 – Документ «Резервирование столиков»

В данной работе разработаны следующие журналы документов:

- Установок цен (делится на журнал установок цен на одну и другую дату);
- Заказов;
- Резервирования столиков.

Журнал установок цен - фиксирует информацию о цене блюда на определенную дату.



The screenshot shows a software window with a title bar containing the text 'Журнал документов Журнал установок цен (01.01.15-31....'. Below the title bar is a toolbar with various icons. The main area of the window contains a table with five columns: 'Дата', 'Время', 'Документ', 'Номер', and an empty column on the right. The table has four rows of data, each with a checkbox in the first column. The first row is highlighted in blue.

	Дата	Время	Документ	Номер	
☒	28.04.15	23:37:36	Установка цен	1	
☒	29.04.15	12:00:00	Установка цен	2	
☒	05.05.15	12:48:04	Установка цен	3	
☒	06.05.15	10:43:16	Установка цен	4	

Рисунок 8 – Журнал установок
цен

Журнал установок цен на одну дату:

Установка цен - 3

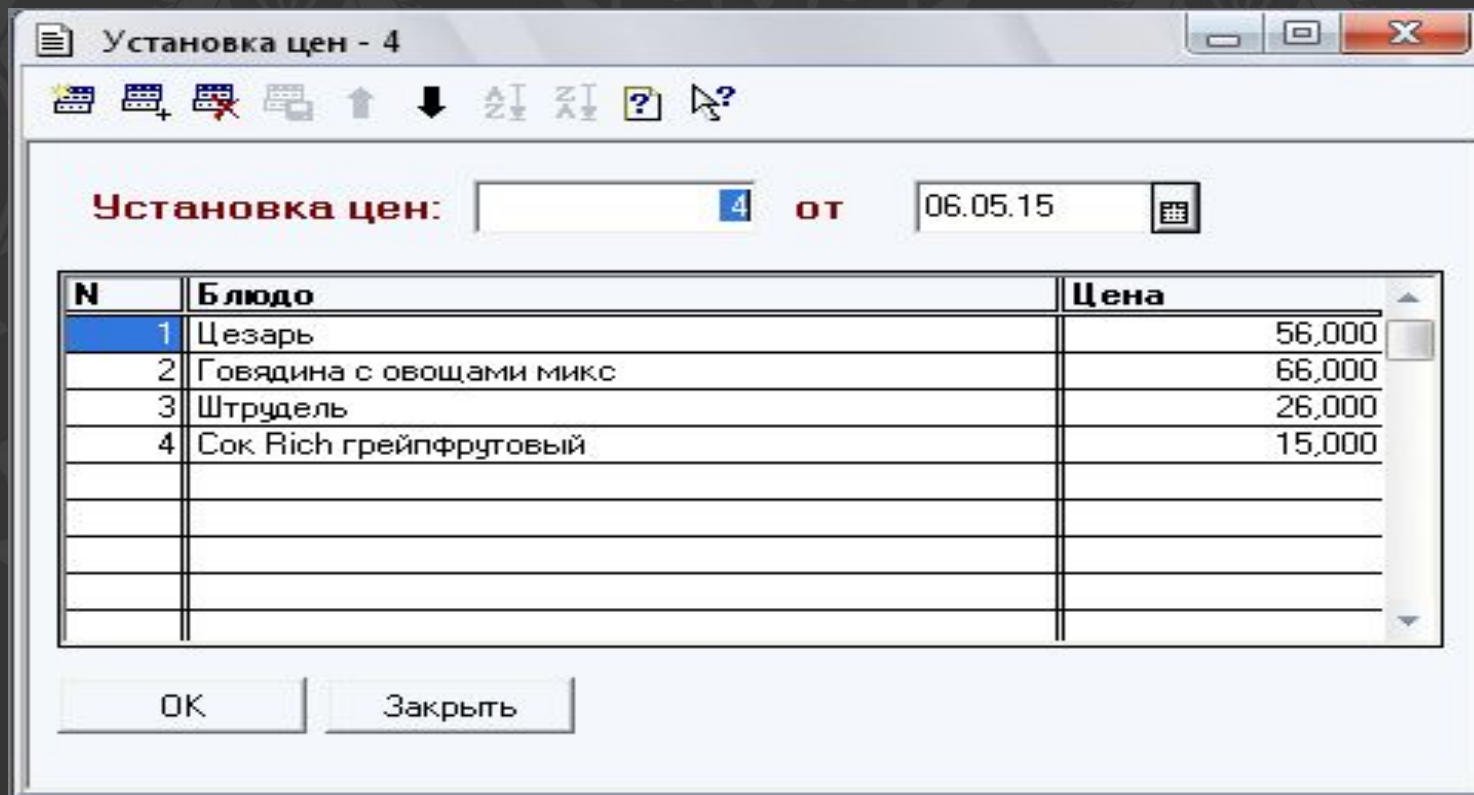
Установка цен: от

N	Блюдо	Цена
1	Цезарь	55,000
2	Говядина с овощами микс	65,000
3	Штрудель	30,000
4	Сок Rich грейпфрутовый	15,000

OK Закреть

Рисунок 9 – Журнал установок
цен

Журнал установок цен на другую дату:

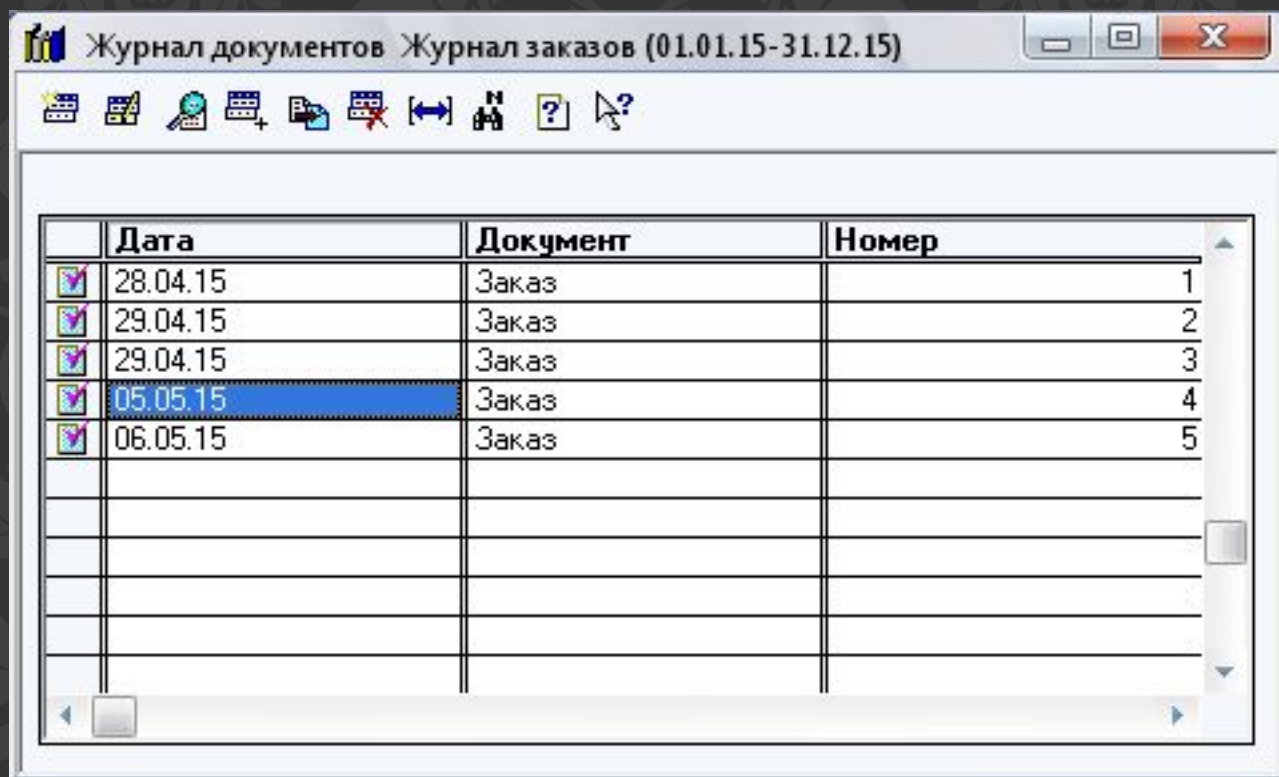


The screenshot shows a software window titled "Установка цен - 4". It features a toolbar with icons for adding, deleting, and moving items, as well as sorting and help. Below the toolbar, there is a section for "Установка цен:" with a text input field containing the number "4" and a date input field containing "06.05.15". The main area of the window contains a table with three columns: "N", "Блюдо", and "Цена". The table lists four items: "Цезарь" (56,000), "Говядина с овощами МИКС" (66,000), "Штрудель" (26,000), and "Сок Rich грейпфрутовый" (15,000). At the bottom of the window are "OK" and "Закрыть" buttons.

N	Блюдо	Цена
1	Цезарь	56,000
2	Говядина с овощами МИКС	66,000
3	Штрудель	26,000
4	Сок Rich грейпфрутовый	15,000

Рисунок 10 – Журнал установок
цен

Журнал заказов фиксирует информацию о заказе клиента.

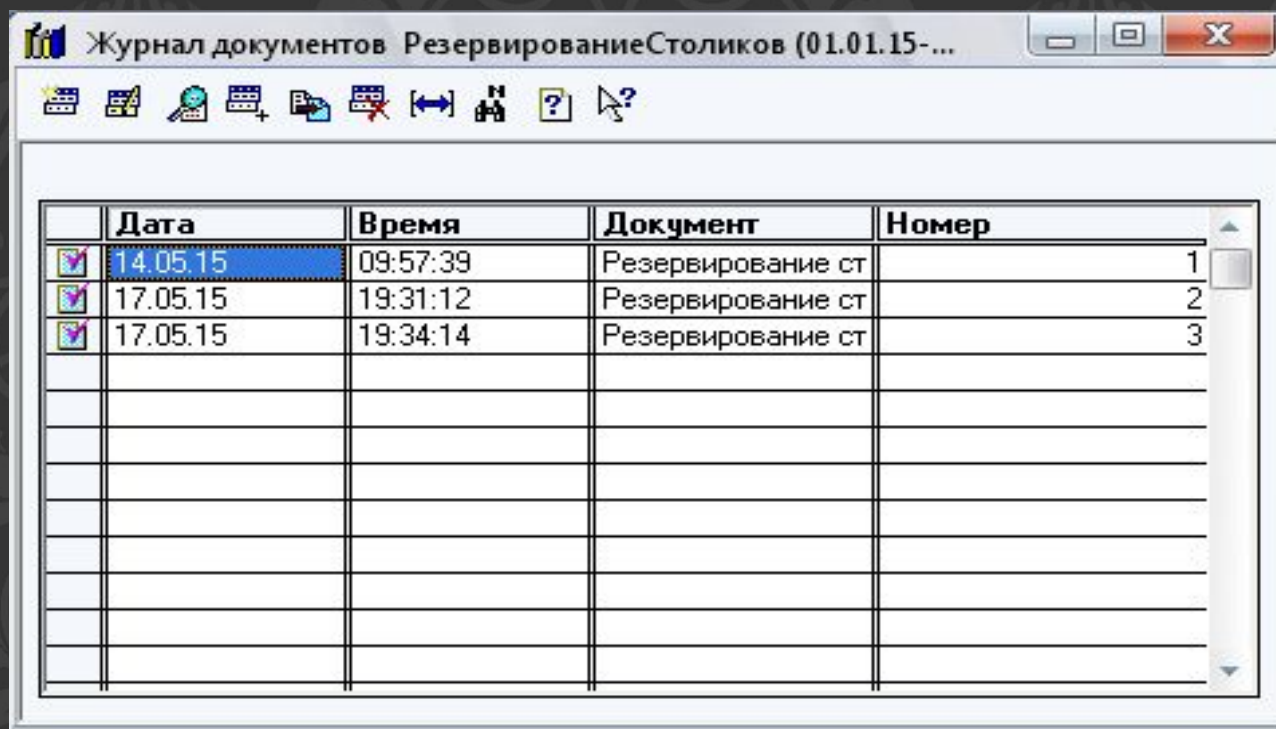


The screenshot shows a software window with a title bar containing the text 'Журнал документов Журнал заказов (01.01.15-31.12.15)'. Below the title bar is a toolbar with various icons. The main area of the window contains a table with four columns: 'Дата' (Date), 'Документ' (Document), 'Номер' (Number), and an additional column with checkboxes. The table contains five rows of data, all labeled 'Заказ' (Order) in the 'Документ' column. The fourth row is highlighted in blue.

	Дата	Документ	Номер
☒	28.04.15	Заказ	1
☒	29.04.15	Заказ	2
☒	29.04.15	Заказ	3
☒	05.05.15	Заказ	4
☒	06.05.15	Заказ	5

Рисунок 11 – Журнал заказов

Журнал резервирования столиков— фиксирует информацию о занятых столиках.



The screenshot shows a software window with a title bar and a toolbar. The main area contains a table with five columns: 'Дата', 'Время', 'Документ', 'Номер', and an unlabeled column with checkboxes. The first three rows of the table are populated with reservation data.

	Дата	Время	Документ	Номер	
☒	14.05.15	09:57:39	Резервирование ст	1	
☒	17.05.15	19:31:12	Резервирование ст	2	
☒	17.05.15	19:34:14	Резервирование ст	3	
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					
☐					

Рисунок 12 – Журнал
резервирования столиков

Разработка отчетов работы официантов и учета популярных блюд ресторана в системе «1С: Предприятие 7.7»

В данной работе разработаны следующие отчеты:

- отчет по заказам ;
- отчет по заказанным блюдам (по количеству и по сумме);
- отчет по резервированию столиков.

В работе также присутствует макет»Заказ».

Отчет по заказам - отражает результат заказа на определенную дату
как по одному официанту, так и по всем:

Отчет по заказам

Период с: 28.04.15 по: 29.04.15

Официант Иванов Иван Иванович

Столик Столик №1

Сформировать Закреть

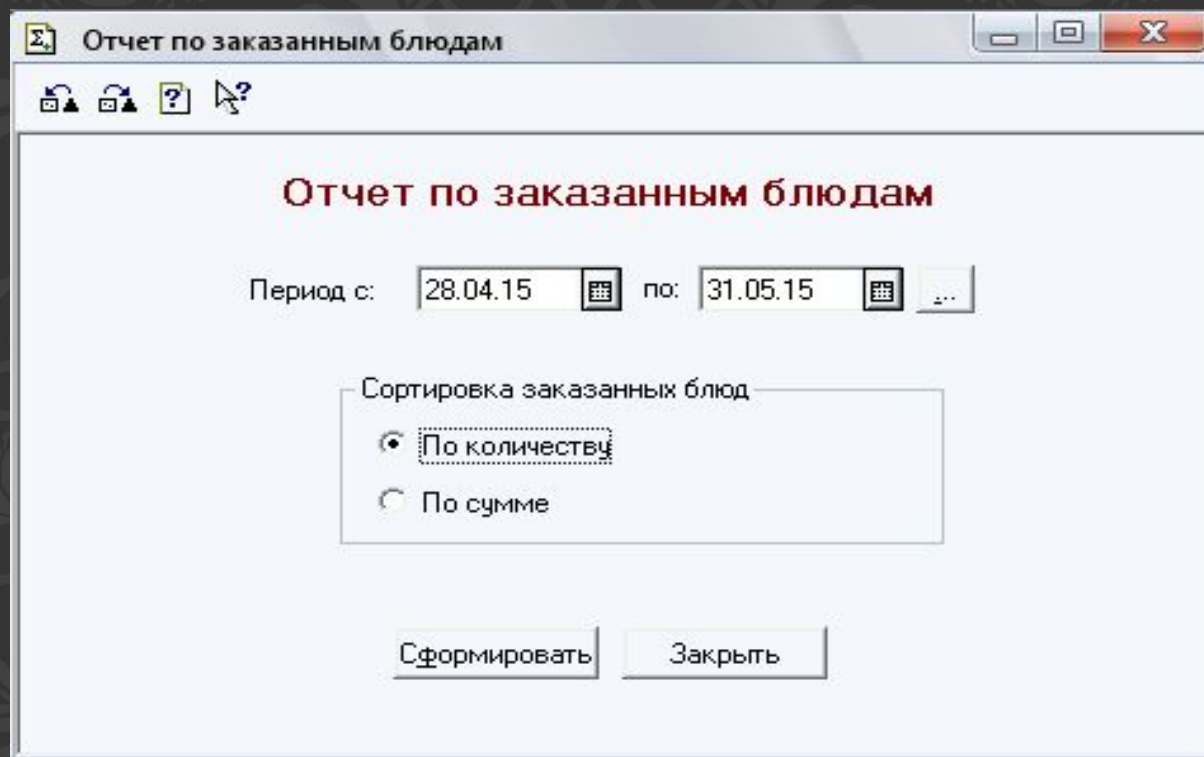
Рисунок 13 – Форма отчета по
заказам

Отчет по всем официантам на определенную дату.

Печать заказов за период *			
ЗАКАЗЫ С 28.04.15 ПО 05.05.15			
№ п/п	Блюдо	Кол-во	Сумма
Иванов Иван Иванович			
Столик №1			
1	Говядина с овощами микс	1	20000
2	Мороженое "Ассорти"	2	12000
3	Стейк из говядины	1	60000
ИТОГО ПО Столик №1:			92000
Столик №2			
1	Говядина с овощами микс	1	20000
2	Мороженое "Ассорти"	1	6000
3	Стейк из говядины	1	60000
ИТОГО ПО Столик №2:			86000
ИТОГО ПО Иванов Иван Иванович:			178000
Петров Александр Васильевич			
Столик №2			
1	Мороженое "Ассорти"	1	6000
2	Стейк из говядины	1	60000
ИТОГО ПО Столик №2:			66000
Столик №4			
1	Ассорти овощное	1	45000
2	Греческий салат	1	40000
3	Сок Rich яблочный	1	15000
4	Шоколадный Брауни	1	35000
ИТОГО ПО Столик №4:			135000
ИТОГО ПО Петров Александр Васильевич:			201000
ВСЕГО:			379000

Рисунок 14 – Отчет по заказам

Отчет по заказанным блюдам – отражает, какое блюдо и сколько раз было заказано тем или иным клиентом:



Отчет по заказанным блюдам

Период с: 28.04.15 по: 31.05.15

Сортировка заказанных блюд

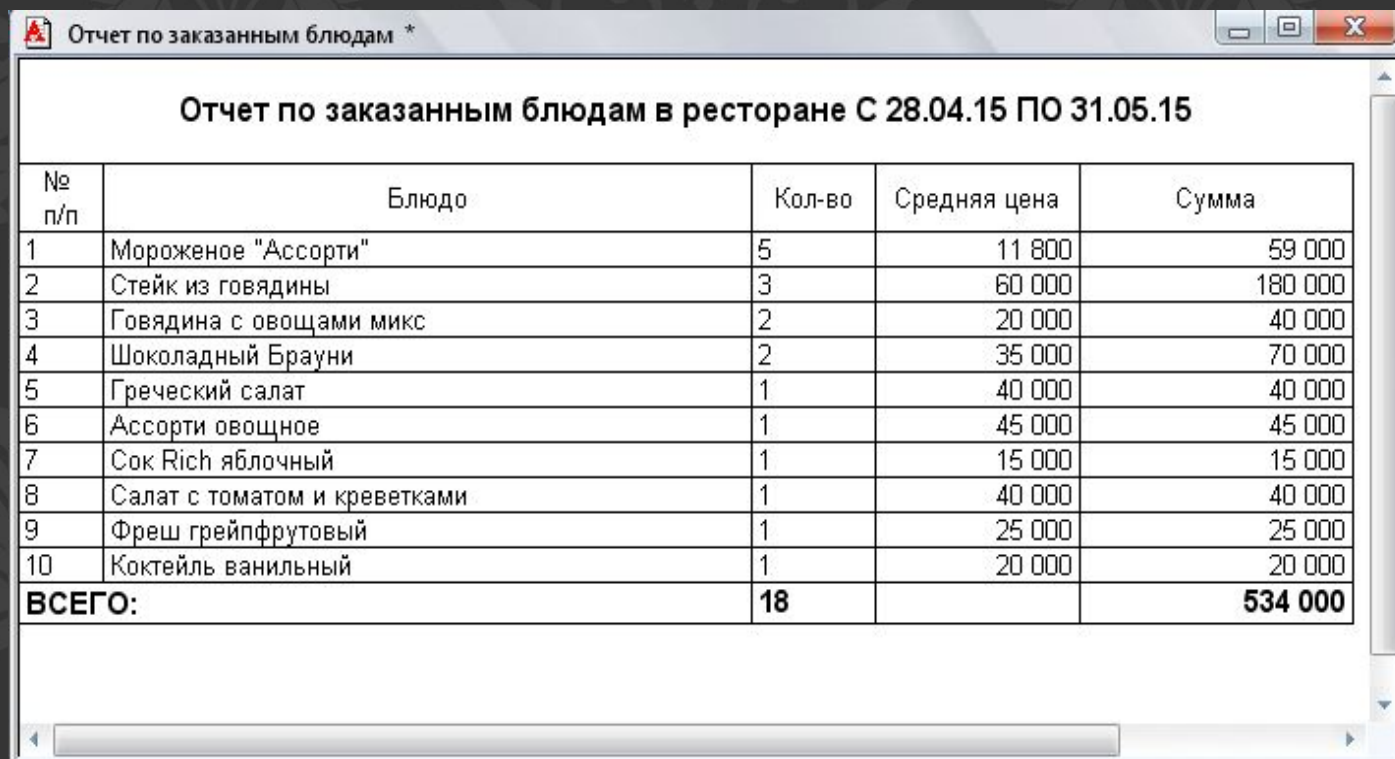
☒ По количеству

☐ По сумме

Сформировать Закрыть

**Рисунок 15 – Форма отчета по
заказам**

Сортировка заказанных блюд по количеству:

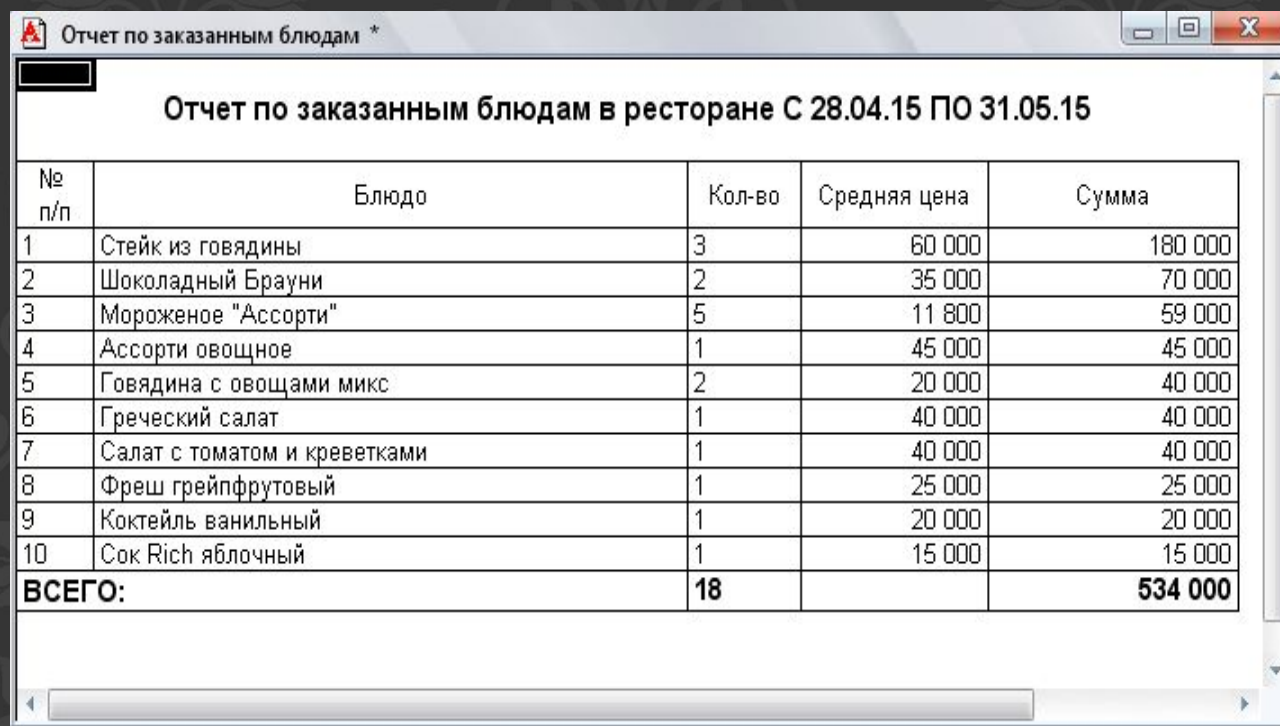


Отчет по заказанным блюдам в ресторане С 28.04.15 ПО 31.05.15

№ п/п	Блюдо	Кол-во	Средняя цена	Сумма
1	Мороженое "Ассорти"	5	11 800	59 000
2	Стейк из говядины	3	60 000	180 000
3	Говядина с овощами микс	2	20 000	40 000
4	Шоколадный Брауни	2	35 000	70 000
5	Греческий салат	1	40 000	40 000
6	Ассорти овощное	1	45 000	45 000
7	Сок Rich яблочный	1	15 000	15 000
8	Салат с томатом и креветками	1	40 000	40 000
9	Фреш грейпфрутовый	1	25 000	25 000
10	Коктейль ванильный	1	20 000	20 000
ВСЕГО:		18		534 000

Рисунок 16 – Отчет заказанных блюд

Сортировка заказанных блюд по сумме :

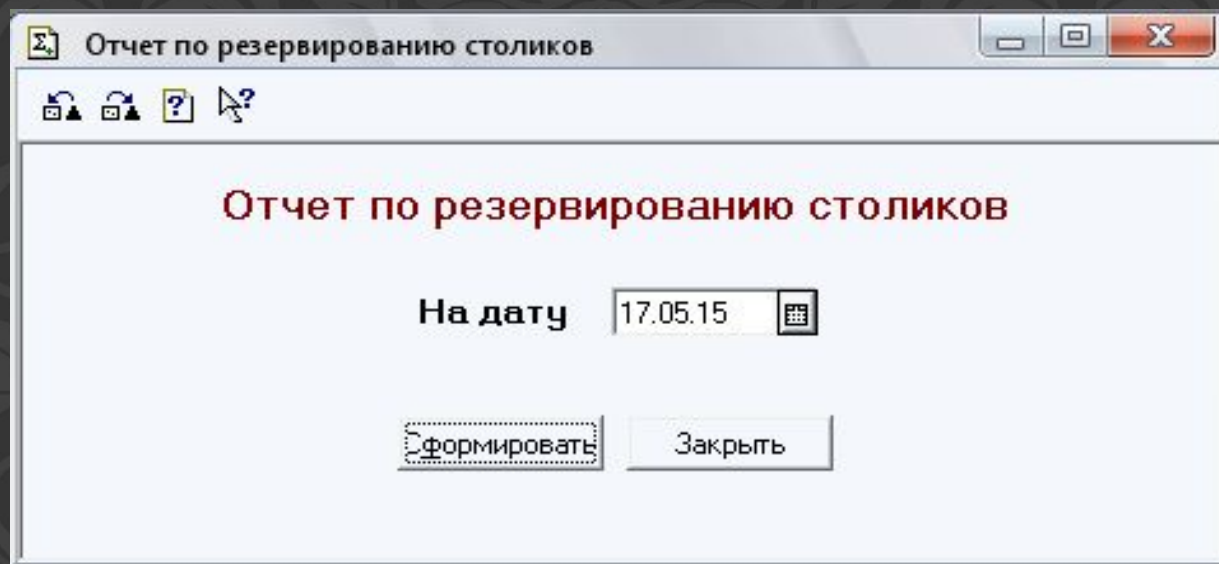


Отчет по заказанным блюдам в ресторане С 28.04.15 ПО 31.05.15

№ п/п	Блюдо	Кол-во	Средняя цена	Сумма
1	Стейк из говядины	3	60 000	180 000
2	Шоколадный Брауни	2	35 000	70 000
3	Мороженое "Ассорти"	5	11 800	59 000
4	Ассорти овощное	1	45 000	45 000
5	Говядина с овощами микс	2	20 000	40 000
6	Греческий салат	1	40 000	40 000
7	Салат с томатом и креветками	1	40 000	40 000
8	Фреш грейпфрутовый	1	25 000	25 000
9	Коктейль ванильный	1	20 000	20 000
10	Сок Rich яблочный	1	15 000	15 000
ВСЕГО:		18		534 000

Рисунок 17 – Отчет заказанных блюд

Отчет по резервированию столиков – отражает бронирование столиков и, показывает какие столики свободные, а какие нет.



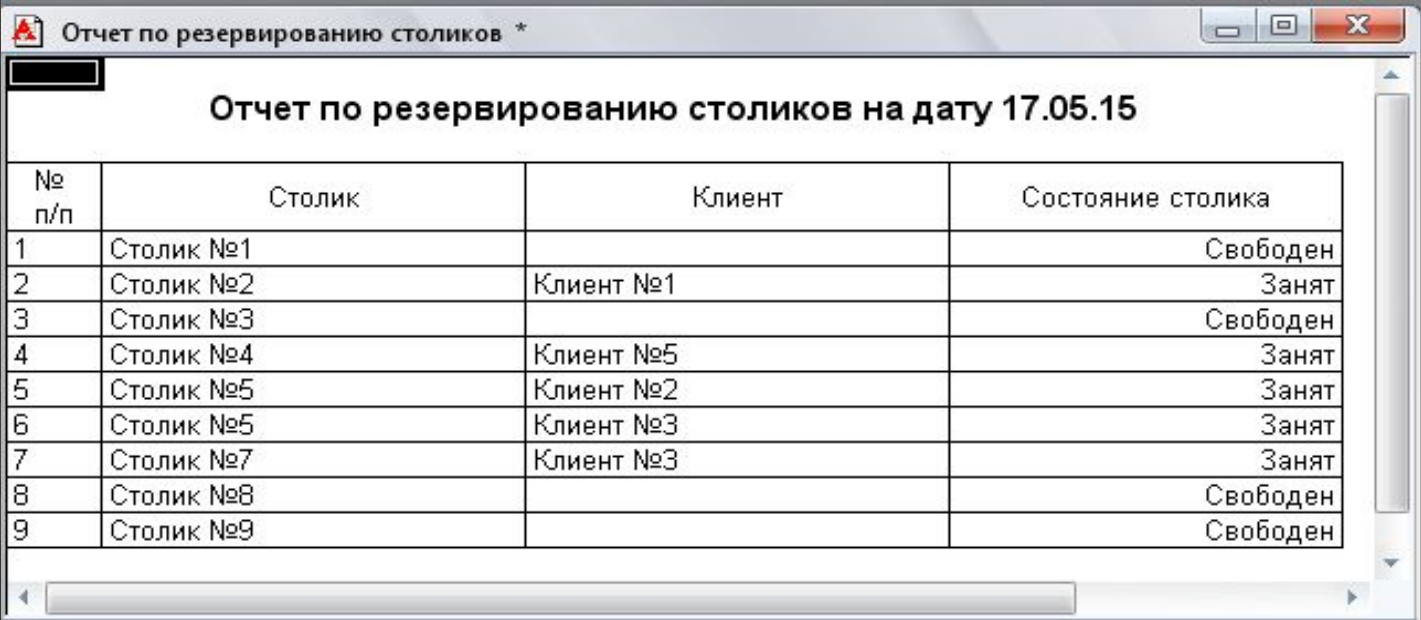
Отчет по резервированию столиков

На дату 17.05.15

Сформировать Заккрыть

Рисунок 18 – Форма отчета по резервированию столиков

Отчет по резервированию столиков



Отчет по резервированию столиков на дату 17.05.15

№ п/п	Столик	Клиент	Состояние столика
1	Столик №1		Свободен
2	Столик №2	Клиент №1	Занят
3	Столик №3		Свободен
4	Столик №4	Клиент №5	Занят
5	Столик №5	Клиент №2	Занят
6	Столик №5	Клиент №3	Занят
7	Столик №7	Клиент №3	Занят
8	Столик №8		Свободен
9	Столик №9		Свободен

**Рисунок 19 – Отчет по резервированию
столиков**

Макет «Заказ» показывает, какие блюда были заказаны, их цена и общая сумма всего заказа.



Печать заказа *

ЗАКАЗ № 6 от 18.05.15

Столик **Столик №3**

Клиент **Клиент №5**

Официант **Круглова Татьяна Михайловна**

№ п/п	Блюдо	Кол-во	Цена	Сумма
1	Стейк из говядины	1	150000	150000
2	Салат " Легкий" с семгой	1	45000	45000
3	Шоколадный Брауни	1	35000	35000
4	Сок Rich грейпфрутовый	2	15000	30000
ИТОГО:				260000

Рисунок 20 – Макет «Заказ»

Экономическая эффективность разработанного программного модуля

- улучшение скорости и качества обслуживания;
- позволяет избежать огромного количества технических ошибок, возникающих при ручном формировании унифицированных учетных документов;
- получение отчетов, которое позволит быстро анализировать работу;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатами дипломной работы являются: готовая конфигурация «1С: Предприятие 7.7», создание 4-х справочников, 3-х документов, 3-х журналов документов, 3-х отчетов, а также вывод на печать макета. Были исследованы особенности работы и развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь.

В результате проведенной работы была изучена система «1С: Предприятие 7.7» и разработан программный модуль для автоматизации учета работы ресторана, который поможет:

- избежать ошибок, допускаемых работниками при расчете посетителей;
- улучшить скорость и качество обслуживания;
- быстро получать отчеты, которые позволят анализировать работу официантов;
- вывести отчетность о заказанных блюдах;

Анализируя полученный результат в виде программного модуля можно уверенно сказать, что «1С: Предприятие» является гибкой настраиваемой системой для решения широкого круга задач в сфере автоматизации деятельности предприятий и был разработан под ресторан «Неаполь».



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ