

ПРАКТИЧЕСКА ЗАДАЧА ЗА 10 КЛАС

Задание: Създаване на система за управление на база от данни в кафене „Люси”

Възложител: ЕООД „Люси”, София, ул.Марин Груев 23

Целева група: сервитьори, бармани, управител на кафене „Люси”

Описание на обекта: Кафенето „Люси” разполага с 5 маси за клиенти и един бар за обслужване на поръчките. В една смяна работят само един барман и една сервитьорка. Заведението работи на две смени – сутрин и след обед. На разположение има само един компютър, към който е свързан принтер.

Асортимент: В заведението се предлагат следните напитки:

Кафе „Нова Бразилия”	0,50 лв.
Кафе „Лаваца”	1,00 лв.
Безкофеиново кафе	0,70 лв.
Нес кафе	0,60 лв.
Капучино	0,80 лв.
Мляко с нес	0,70 лв.
Чай билков	0,60 лв.
Чай черен/зелен	0,75 лв.
Мляко	0,50 лв.
Суха сметана	0,10 лв.
Течна сметана	0,15 лв.
Мед	0,15 лв.
Каничка мляко за чай	0,20 лв.
Минерална вода	0,60 лв.
Безалкохолно	0,95 лв.
Натурален сок	1,10 лв.
Фрапе	1,20 лв.

Задача: Да се създаде система, която да позволява:

- сервитьорът/барманът да открива отделна сметка на всяка маса;
- сервитьорът/барманът да записва в сметката направените поръчки от клиентите и при необходимост да ги редактира;
- сервитьорът/барманът да закрива сметката на масата;
- сервитьорът/барманът да получава информация за текущата и крайната сметка на дадена маса;
- сервитьорът/барманът да отпечатва крайната сметка с направените поръчки от клиентите на дадена маса;
- управителят да прави следните справки:
 - за оборота през деня, която може да се отпечатва;
 - за оборотите на всяка една маса;
 - за оборота в определен период от време като дни;
 - за количеството на поръчките от отделните асортименти.