



Разработка АРМ администратора ресторана

<http://diplom-it.ru/product/razrabotka-arm-administratora-restorana/>

СОДЕРЖАНИЕ 3

ВВЕДЕНИЕ 5

1. СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ 8

1.1. Анализ предметной области 8

1.2. Постановка задачи 10

1.3. Выбор технических средств 13

1.3.1. Требования к аппаратным и операционным ресурсам 13

1.3.2. Выбор инструментов разработки 13

1.3.3. Выбор СУБД и языковых средств базы данных 20

1.4. Проектирование базы данных 23

1.4.1. Инфологическое проектирование 23

1.4.2. Анализ информационных задач и круга пользователей системы 28

1.4.3. Логическое проектирование реляционной БД 30

1.4.4. Составление реляционных отношений 33

1.4.5. Физическое проектирование базы данных 36

1.4.6. Проектирование запросов 42

1.5. Проектирование программного средства 43

1.5.1 Проектирование интерфейса 43

1.5.2. Функции программного средства 46

1.5.3. Проектирование справочной системы 50

1.6 Тестирование приложения 55

2. ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА 63

2.1. Техничко-экономическое обоснование разработки 63

2.2. Определение сметной стоимости 68

3. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА 78

3.1. Введение 78

3.2. Исследование опасных и вредных факторов при работе ЭВМ 79

3.3. Методы защиты пользователей от опасных и вредных факторов 82

3.3.1 Защита от поражения электрическим током 82

3.3.2. Защита от СВЧ-излучения 89

3.3.3. Защита от ультрафиолетового излучения 92

3.3.4. Защита от рентгеновского излучения 97

3.3.5. Защита от статического электричества 102

3.3. Блики и мерцание экрана 105

3.4. Эргономические требования к рабочим местам 108



3.4.1	Требования к визуальным параметрам дисплеев	108
3.4.2	Требования к помещению и оборудованию рабочих мест	112
3.4.3	Требования к режиму работы и отдыха	113
3.4.4	Требования к освещенности рабочих мест	113
3.5	Рекомендации по защите пользователей от излучений ЭВМ	115
3.6	Выводы	116
ЗАКЛЮЧЕНИЕ		118
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ		119
ПРИЛОЖЕНИЕ 1		122
1.	Установка программы	122
2.	Вход в программу	125
3.	Главное меню	126
4.	Работа с меню	127
5.	Работа с блюдами	129
6.	Состав блюд	130
7.	Работа с разделами блюд	132
8.	Работа с продуктами	133
9.	Работа с клиентами	134
10.	Бронирование столиков	135
11.	График работы сотрудников	138
12.	Работа с персоналом	139
13.	Должности сотрудников	140
14.	Работа со счетами	141
15.	Отчет по кассе	142
16.	Администрирование	144
ПРИЛОЖЕНИЕ 2		145
ПРИЛОЖЕНИЕ 3		150

Презентация к работе: