

**Feladat:**

Egy olyan szoftver megtervezése és elkészítése, amely egy étterem konyhai munkáját kívánja elősegíteni.

**Részfeladatok:****a) A szakdolgozat elkészítéséhez szükséges résztevékenységek:**

A megfelelő szakirodalom megismerése. A szükséges adatbázis létrehozása. A megvalósítandó főbb funkciók: rendelések érkeztetése, alapanyagok készletkezelése, az ételek elkészítésének időbeli szinkronizálása a konyhai részlegek (pl. húsos pálya) számára (mikor mit csináljanak a szakácsok, hogy időben végezzenek a tálalópult számára), pincérek értesítése (az asztalok rendeléseinek elkészülésekor).

**b) A szakdolgozat főbb részei:**

Rövid betekintés a piacon jelenleg használatos, hasonló szoftverek világába. A feladatra megtervezett és elkészített szoftver dokumentációja.

**Belső konzulens:** Pusztai Pál egyetemi adjunktus, Matematika és Számítástudomány Tanszék

**Külső konzulens:** Péter Krisztián, Junior recruiter, Photel Online Solutions Kft.