

Міністерство освіти і науки України  
Національний технічний університет  
«Дніпровська політехніка»

(інститут)

ФІТ Факультет інформаційних технологій

(факультет)

Кафедра системного аналізу і управління

(повна назва)

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**  
**кваліфікаційної роботи ОКР бакалавра**

студента Єременко Валерії Дмитрівни  
(ПІБ)

академічної групи СА-15-2  
(шифр)

напряму підготовки 124 Системний аналіз  
(код і назва спеціальності)

на тему Система підтримки прийняття рішень з управління запасами  
в рамках підприємства Цепі  
(назва за наказом ректора)

Керівники	Прізвище, ініціали	Оцінка за шкалою		Підпис
		рейтинговою	інституційною	
кваліфікаційної роботи	<i>К.т.н., доц. Коряшкіна Л.С.</i>			
розділів:				
<i>Інформаційно- аналітичний</i>	<i>К.т.н., доц. Коряшкіна Л.С.</i>			
<i>Спеціальний</i>	<i>К.т.н., доц. Коряшкіна Л.С.</i>			
Рецензент	<i>Д.т.н., проф. Слесарев В.В.</i>			
Нормоконтролер	<i>К.т.н., доц. Малієнко А.В.</i>			

Дніпро  
2019

## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка: 61 с., 3 рис., 7 додатків, 10 джерел.

**Об'єкт дослідження:** процес управління запасами ресурсів закладу громадського харчування.

**Предмет дослідження:** засоби підвищення ефективності роботи закладу і оптимізація закупівлі ресурсів.

**Мета дослідження:** підвищення ефективності роботи підприємства шляхом аналізу його функціонування, технологій отримання продукції, виявлення можливостей раціональної закупівлі інгредієнтів для продуктів, що пропонує підприємство, оптимізації плану реалізації сумішей.

**Методи дослідження:** методи оптимізації, задачі цілочисельного лінійного програмування, задачі управління запасами.

В інформаційно-аналітичному розділі наведені означення методів оптимізації, їх моделі, види рішень і характеристики задач управління запасами.

У спеціальному розділі представлені математичні моделі трьох основних задач дипломної роботи, їх рішення та висновки за допомогою яких оптимізується робота закладу в цілому, а саме максимізується прибуток, що є дуже важливо.

**Економічна ефективність:** очікується позитивною за рахунок збільшення прибутку, максимізації витрат швидкопсувних та дорогих інгредієнтів, утилізація яких приносить тільки збитки.

**Практична цінність** роботи полягає у розробці оптимального рішення задач, що призводять до позитивної та прибуткової роботи закладу та висновків, за допомогою яких підприємство працює безвідходно.

Ключові слова: ОПТИМІЗАЦІЯ, БАР, КОКТЕЙЛЬ, СУМІШ, ЗАПАСИ, УПРАВЛІННЯ, ЗАКЛАД, МАКСИМІЗАЦІЯ, МІНІМІЗАЦІЯ, ВИТРАТИ.