

УДК 004.9

## РАЗРАБОТКА МАРКЕТПЛЕЙСА ДЛЯ ЧАСТНЫХ ПЕКАРЕН

Сергеев Д. М., студент группы ПИР-211, III курс

Вайнилович Ю. В. к.т.н., доцент кафедры ПОИТ

Научный руководитель: Вайнилович Ю. В. к.т.н., доцент

Межгосударственное образовательное учреждение высшего образования

«Белорусско-Российский университет»

г. Могилев, Беларусь

Пекарня — небольшое немеханизированное предприятие по выпечке и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий. Типичный ассортимент пекарен составляют различные хлеба, торты, пирожные и пироги. Некоторые пекарни также сочетают в себе функции кафе.

По данным мониторинга, проведенного с помощью поисковой системы «Google trends», более 50% просмотренных пекарен в целом не имеют своего онлайн-каталога для демонстрации и заказа продукции, а более 60% не доставляют свою продукцию на дом. Это свидетельствует о низком уровне развития технологий и логистики в области частных пекарен.

Исследования в области управления частными пекарнями, подчеркивают растущую необходимость в инновационных методах управления и организации процесса оформления заказов [1-4].

Для решения вопросов заказа продукции частных пекарен в ИТ-сфере была разработана цифровая платформа, которая нацелена на предоставление пользователю каталога пекарни, составления индивидуального заказа с помощью генерации изображения по описанию и возможностью получить заказ до дверей. Для владельца пекарни разработанная цифровая платформа представляет собой удобный инструмент для обработки и изменений заказа с системой автоматического оповещения пользователя.

Главная страница содержит список всех частных пекарен, которые имеются в выбранном городе.

Страница частной пекарни позволяет отобразить свою продукцию, отзывы также имеет блог индивидуального заказа, в котором пользователь вводит описание желаемого продукта, в случае чего его редактирует и оформляет заказ.

Блог заказов позволяет пользователю просмотреть информацию о заказе или увидеть смену статуса заказа, для пекарни позволяет менять статусы заказа или дополнять его.

Платформа имеет 2 функциональных роли: пользователя и владельца частной пекарни.

Пользователь может просматривать продукцию пекарни, составлять индивидуальный заказ, оставлять отзывы.

Владелец частной пекарни может обновлять продукцию пекарни, откликается на заказ, вписывает время выполнения и менять статусы заказа.

Технология управления процессом заказа с использованием цифровой платформы состоит из следующих шагов.

Шаг 1. Регистрация на сайте (рисунок 1).

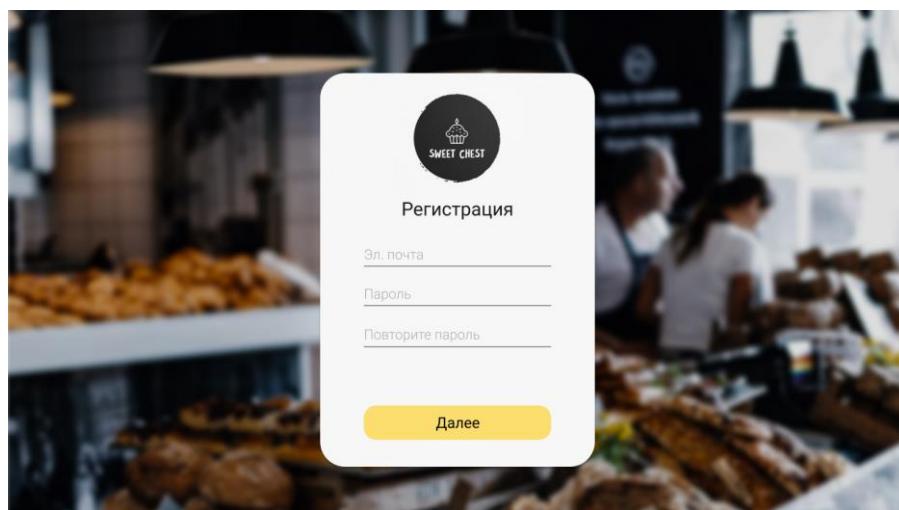


Рисунок 1 – Регистрация на площадке

Шаг 2. Выбор пользователем пекарни из каталога (рисунок 2).

Рисунок 2 – Выбор пекарни

Шаг 3. Просмотр пользователем доступной продукции пекарни, добавление товара в корзину (рисунок 3).

## Для любых событий и дорогих вам людей

		
<b>Кремовый замок</b> Нежный крем любого цвета на выбор, вафельная основа 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Малиновый рай</b> Воздушный крем, темная основа и ягода малины 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Фейерверк</b> Разноцветные крем, с бисквитной основой 8 р/шт. <a href="#">-</a> <span style="background-color: green; color: white; padding: 2px 5px;">1</span> <a href="#">+</a>
		
<b>Шоколадный мир</b> Ореховая стружка, нежный крем и шоколадная основа 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Слезы дракона</b> Нежный крем любого цвета на выбор, вафельная основа 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Летняя фантазия</b> Украшения в форме сердец, для любимого человека 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>
		
<b>Мыс безумия</b> Разноцветная основа, стружка и нежный крем 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Облачная сказка</b> Светлая основа, нежный крем со стружкой сверху 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>	<b>Темный рыцарь</b> Тёмная основа, нежный крем и вкусные шарики 8 р/шт. <a href="#">Заказать</a>

Рисунок 3 – Страница выбора продукции

Шаг 4. Оформление заказа.

## Оформить заказ



### Детали заказа

Корзина  
1 x Фейерверка, 2 x Темного рыцаря

Какие-то пожелания?  
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut sollicitudin tincidunt mauris, id vestibulum nibh porttitor sed. Nunc porta orci leo, eu ultricies nisl dignissim id. Donec sed accumsan eros.

Заказ размещен  
26/02/2024

Адрес доставки  
Могилев, ул. Ленинского 52-69

Стоимость  
24 бел. рублей

**ОФОРМИТЬ**

**ОЧИСТИТЬ КОРЗИНУ**

Рисунок 4 – Форма оформления заказа

Шаг 5. Для оформления индивидуального заказа пользователю необходимо ввести описание желанной продукции (рисунок 5).

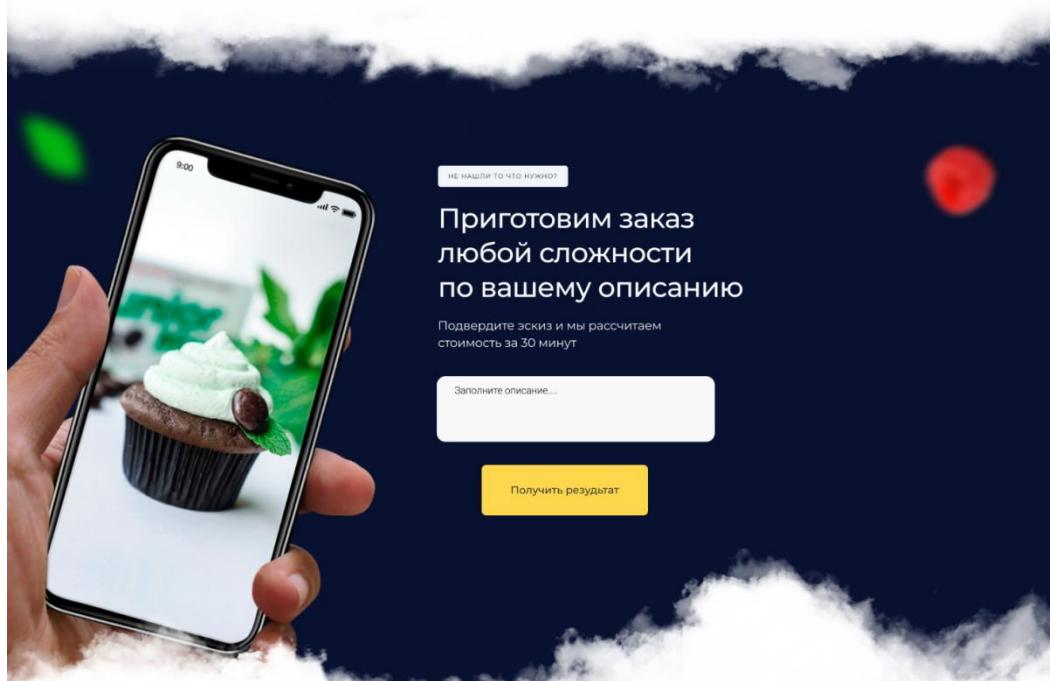


Рисунок 5 – Блог формирования индивидуального заказа

Шаг 6. После получения наглядного представления пользователь может запросить перерисовать изображение по нового требованию, воспользоваться ластиком, удалив непонравившуюся область, и дорисовать по новому описанию, или просто загрузить свое изображение (рисунок 6).

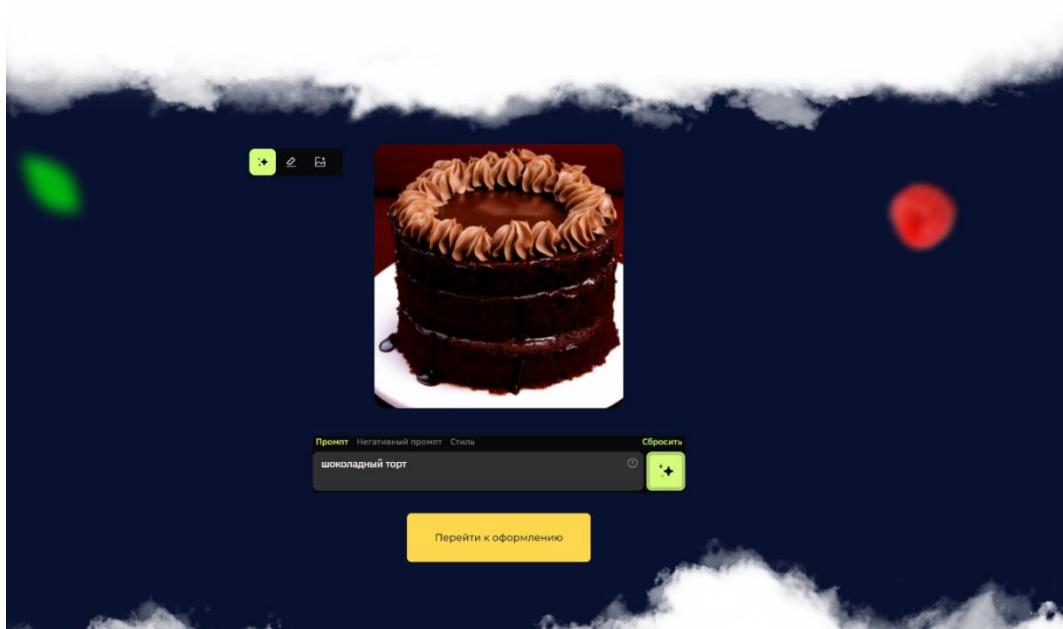
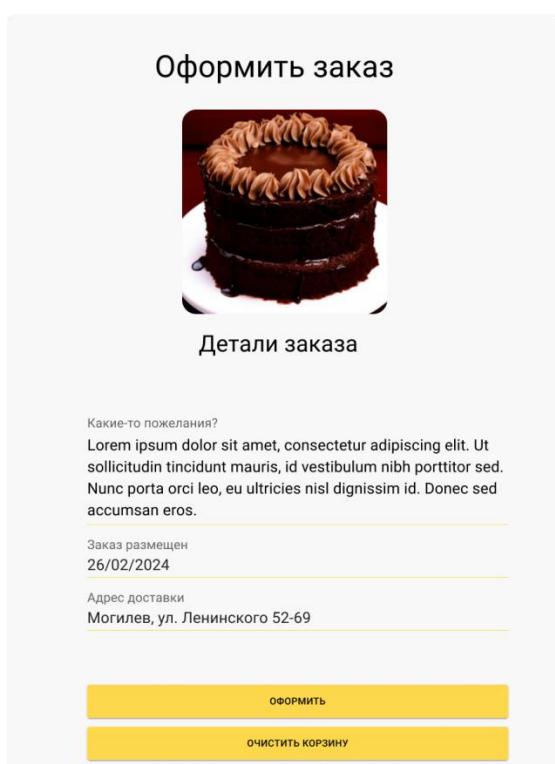


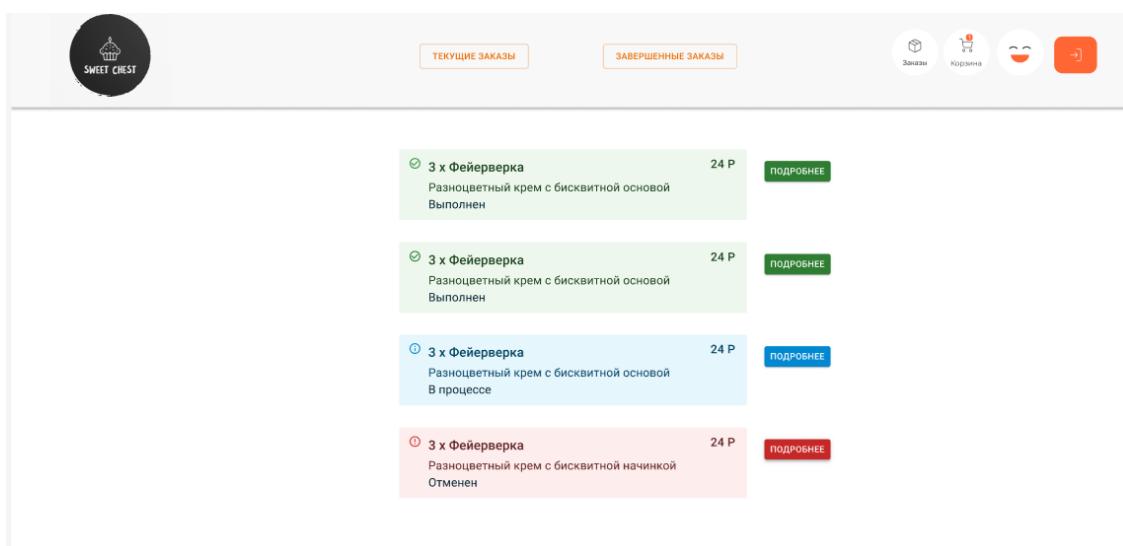
Рисунок 6 – Редактирование дизайна продукции

Шаг 7. После получения удовлетворительного изображения оформляется заказ (рисунок 7).



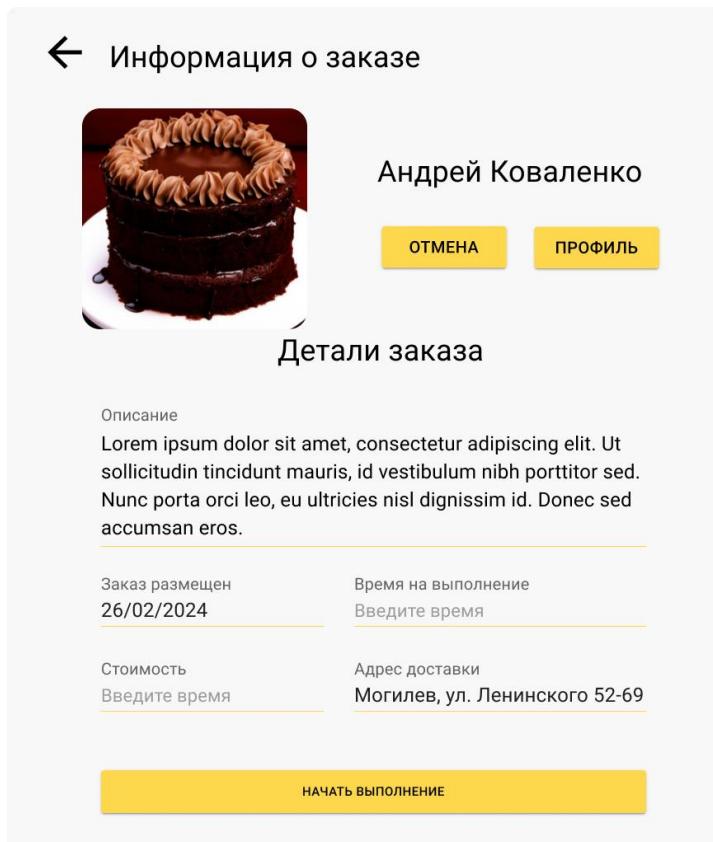
### Рисунок 7 – Оформление индивидуального заказа

Шаг 8. Убедиться в том, что заказа принят можно в списке заказов (рисунок 8).



### Рисунок 8 – Просмотр доступных заказов

Шаг 9. Владелец пекарни открывает заказ из списка заказов, просматривает информацию индивидуального или обычного заказа, вводит время на выполнения, стоимость для индивидуального заказа и приступает к выполнению заказа (рисунок 9).



### Рисунок 9 – Просмотр владельцем пекарни заказа

Таким образом, процесс взаимодействия пользователя и пекарни в ИТ-сфере с использованием описанной платформы представляет собой комплексный и продуманный подход, который позволяет пользователям удобно заказать имеющуюся продукцию, составить индивидуальный заказ, с использованием генерации изображения по описанию. Для владельца пекарни, в свою очередь, платформа представляет удобный инструмент для обработки, доставки заказа, также автоматического уведомления пользователя о изменении статуса заказа.

#### **Список литературы:**

- 1 Федорова, Е. А. Современные пекарни: маркетинг, качество и безопасность продукции // Молодой ученый. – 2021. – № 19(361). – С. 150-152.
- 2 Коробкова, В. Г., Ускова Н. И., Путилина Т. И. Исследование потребительских свойств и оценка качества хлебных изделий // Инженерный вестник Дона. – 2014. – № 2(29). – С. 111.
- 3 Думчева, Е. А., Вайнилович Ю. В. Информационные технологии для автоматизации мастерской кондитерских изделий ручной работы // Механизм реализации стратегии социально-экономического развития государства : Сборник материалов XV Международной научно-практической конференции, Дагестанский государственный технический университет, 20–21 сентября 2023 года. – Махачкала: Дагестанский государственный технический университет, 2023. – С. 182-185.
- 4 Думчева, Е. А., Вайнилович Ю. В. Исследование потребительского поведения на рынке кондитерских изделий ручной работы // Современные вопросы естествознания и экономики : сборник трудов V Международной научно-практической конференции, Прокопьевск, 16 марта 2023 года. – Прокопьевск: Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Кузбасский государственный технический университет имени Т. Ф. Горбачева" в г. Прокопьевске, 2023. – С. 153-156.