



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«МИРЭА – Российский технологический университет»

РТУ МИРЭА

Институт информационных технологий (ИИТ)

Кафедра практической и прикладной информатики (ППИ)

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ

по дисциплине «Моделирование бизнес-процессов»

Практическое занятие № 2

Студент
группы

ИКБО-20-19 Московка А. А.

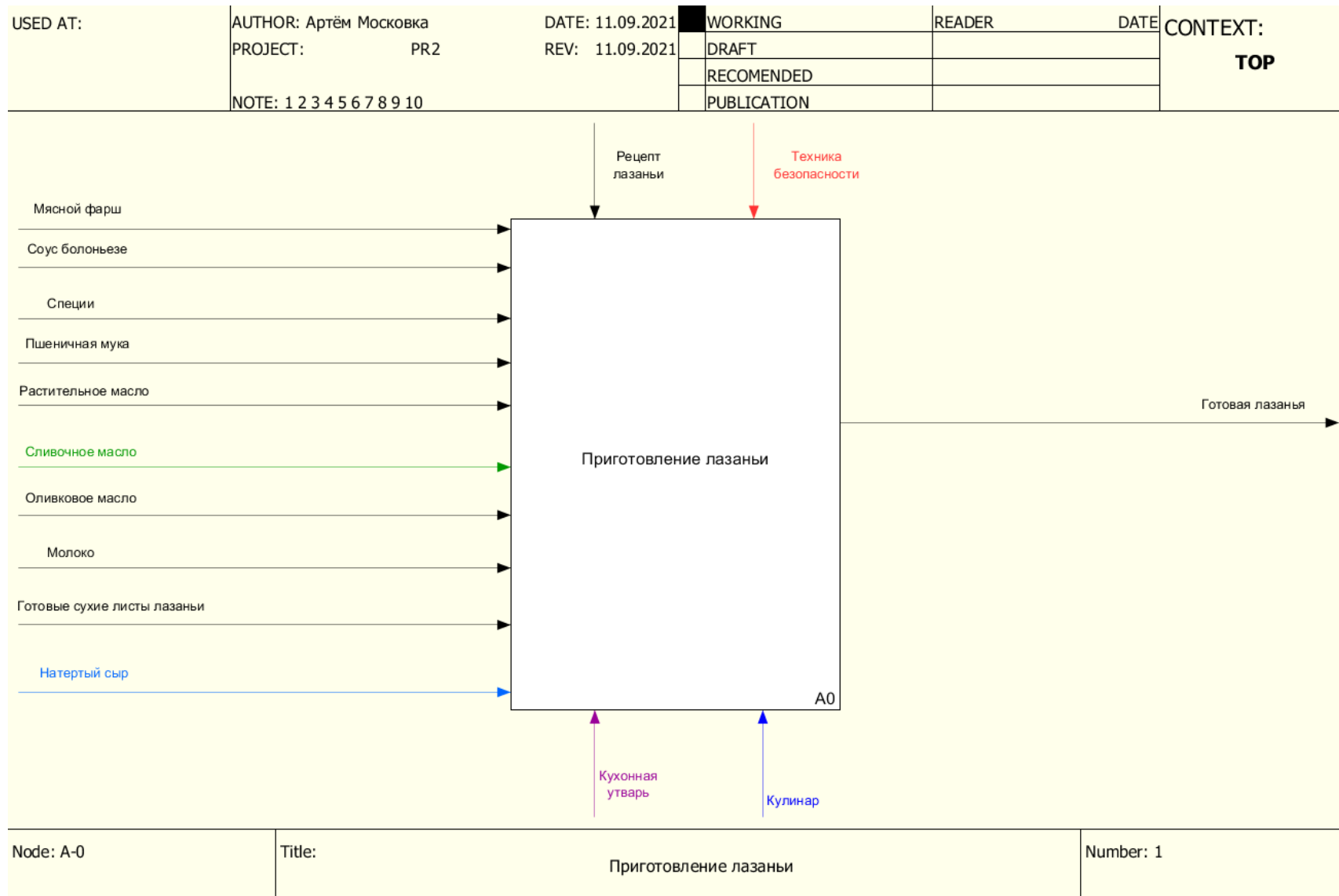
Преподаватель

Исаев Р.А.

Лазанья



Главный процесс



Содержание диаграммы

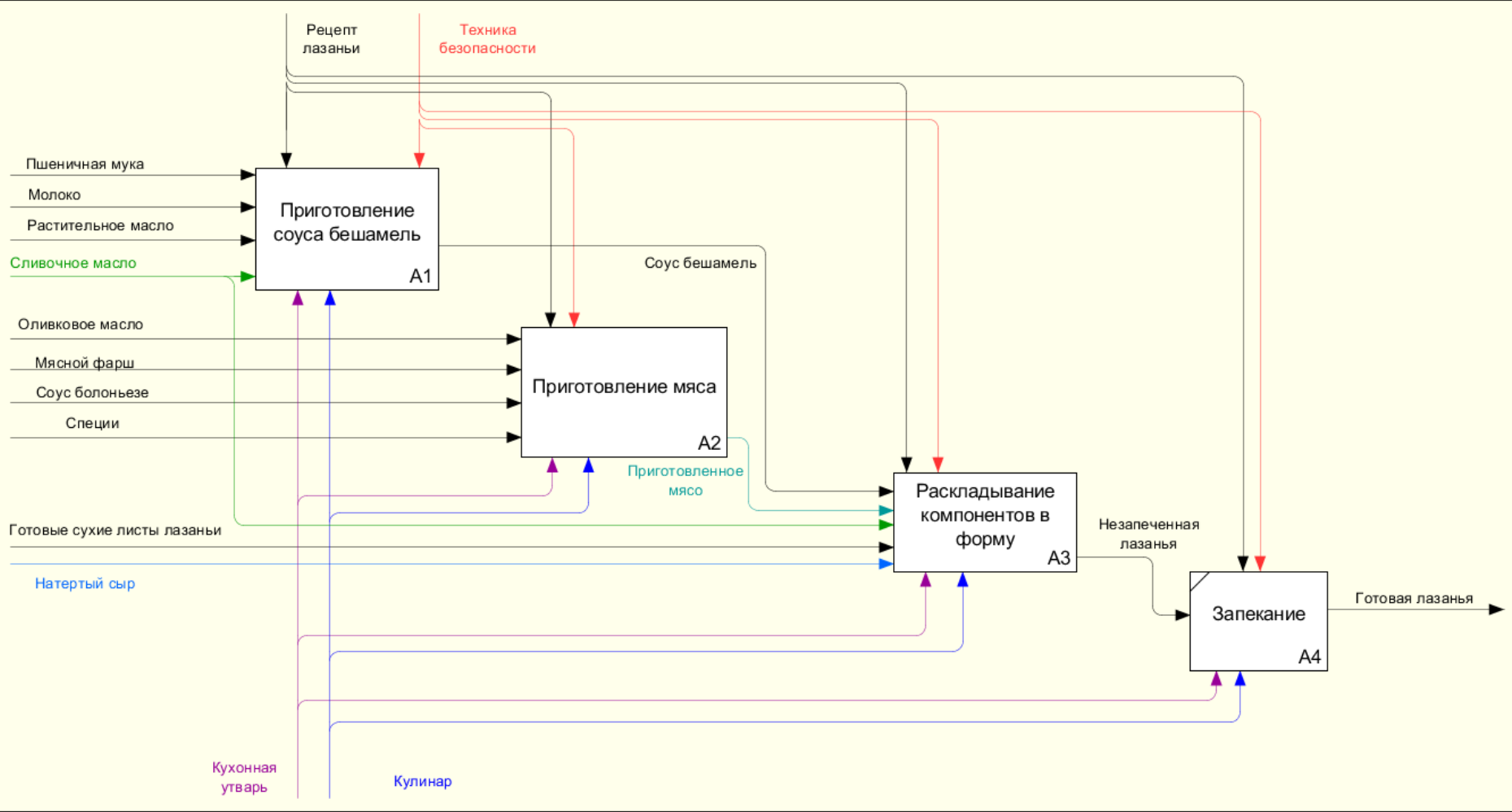
Предыдущий слайд показывает главный процесс “Приготовление лазаньи”.

Входами процесса являются: мясной фарш, соус болоньезе, специи, пшеничная мука, растительное масло, сливочное масло, молоко, готовые сухие листы лазаньи, натертый сыр.

Управляющий поток: рецепт лазаньи, техника безопасности.

Механизмы: кухонная утварь, кулинар.

Выходом является: готовая лазанья.



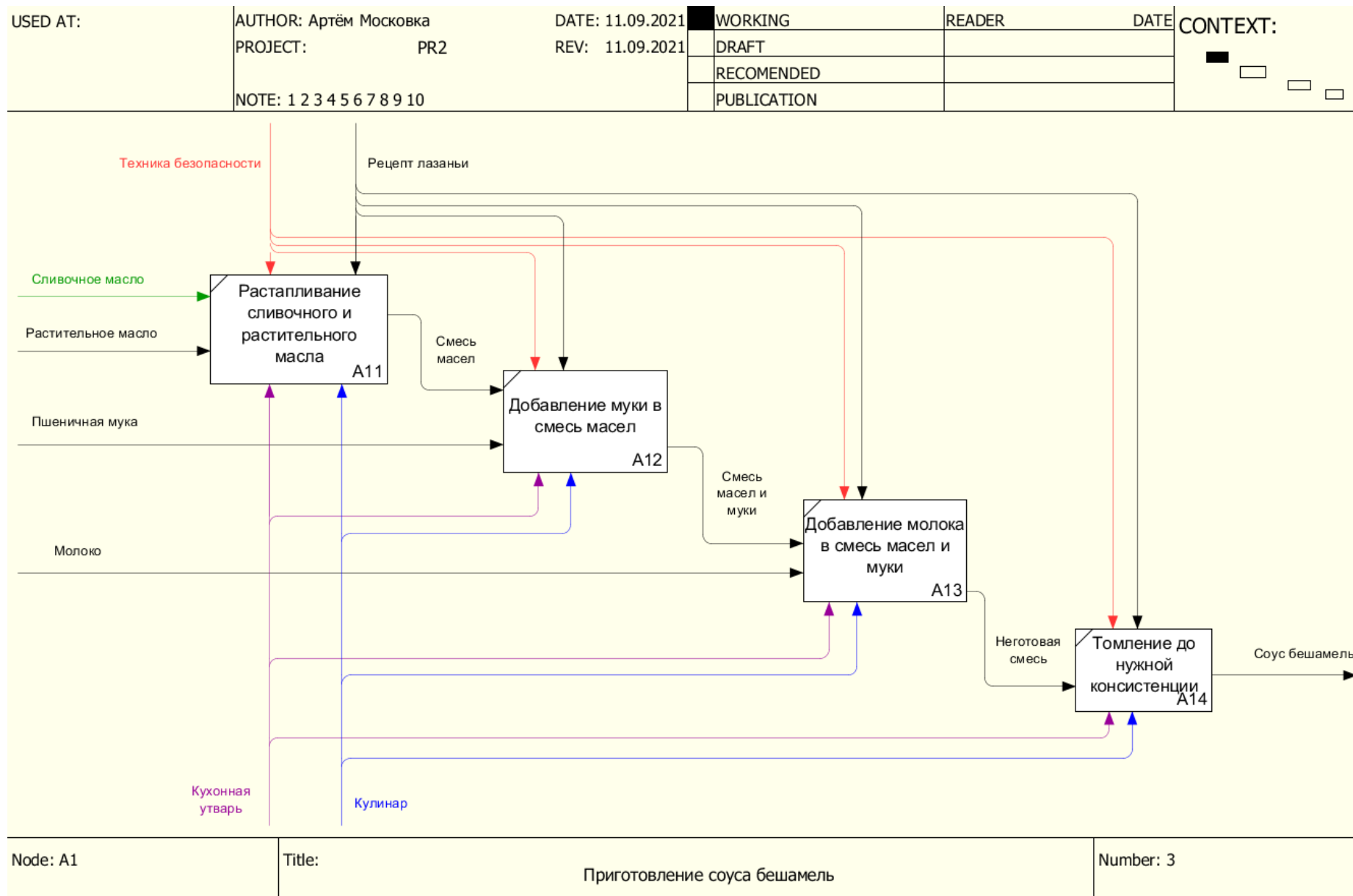
Декомпозиция
процесса
«Приготовление
лазаньи»

Содержание диаграммы

Эта декомпозиция состоит из нескольких процессов:

1. Приготовление соуса бешамель;
2. Приготовление мяса;
3. Раскладывание компонентов в форму;
4. Запекание.

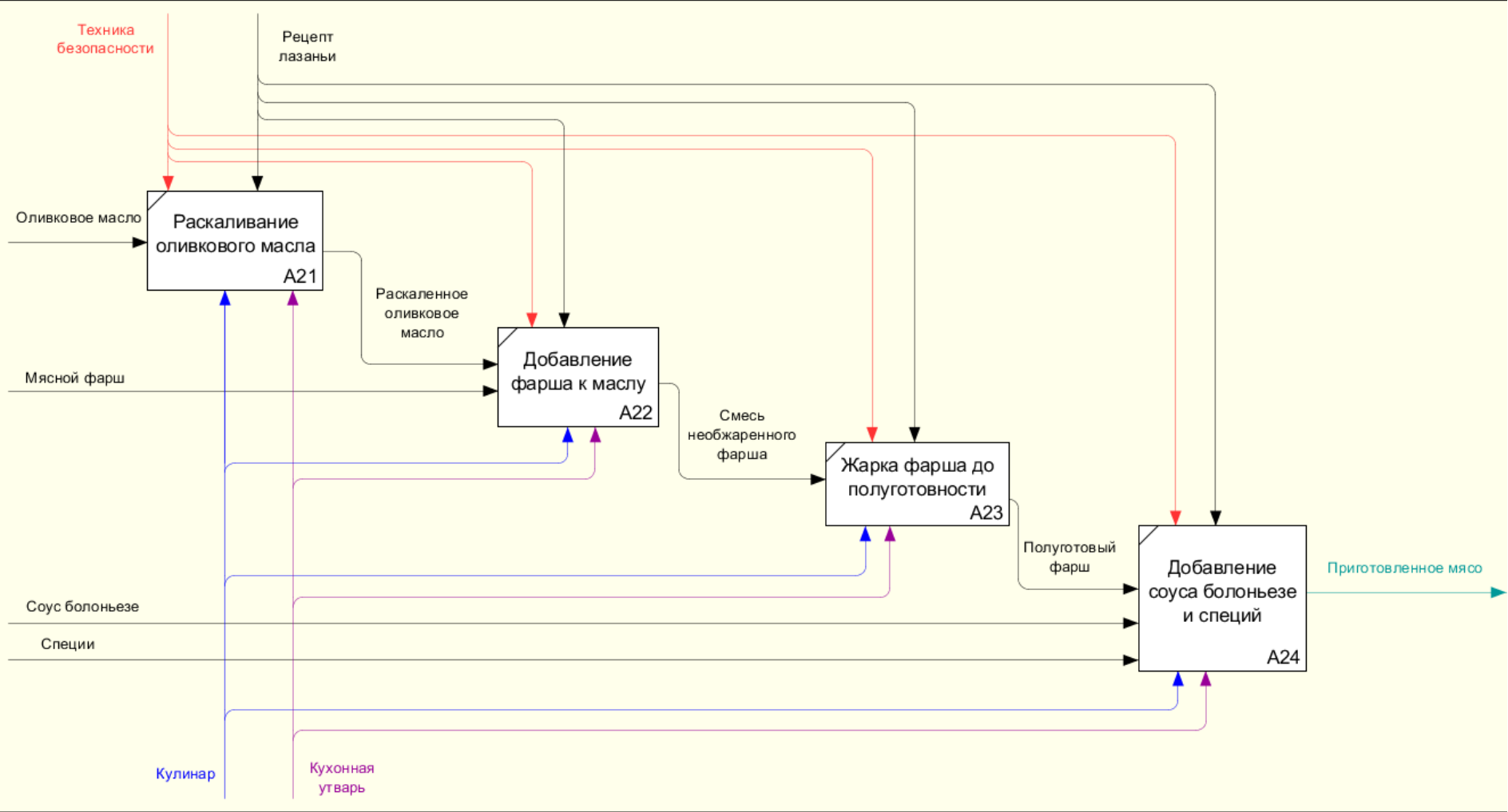
Декомпозиция процесса «Приготовление соуса бешамель»



Содержание диаграммы

Эта декомпозиция состоит из нескольких процессов:

1. Растапливание сливочного и растительного масла;
2. Добавление муки в смесь масел;
3. Добавление молока в смесь муки и масел;
4. Томление до нужной консистенции.



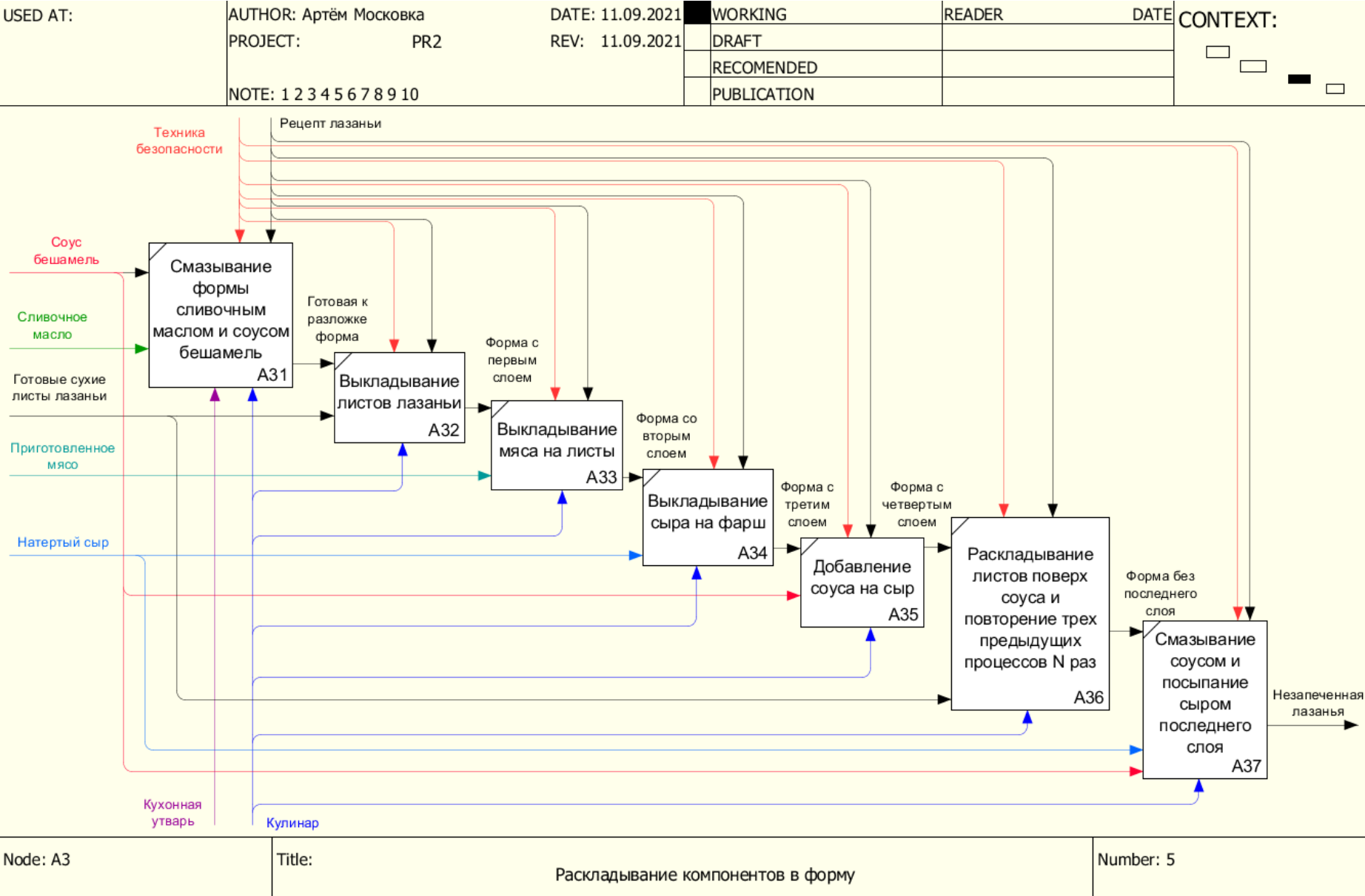
Декомпозиция
процесса
«Приготовление
мяса»

Содержание диаграммы

Эта декомпозиция состоит из нескольких процессов:

1. Раскаливание оливкового масла;
2. Добавление фарша к маслу;
3. Жарка фарша до полуготовности;
4. Добавление соуса болоньезе и специй.

Декомпозиция
процесса
«Раскладывание
компонентов в
форму»



Содержание диаграммы

Эта декомпозиция состоит из нескольких процессов:

1. Смазывание формы сливочным маслом и соусом бешамель;
2. Выкладывание листов лазаньи;
3. Выкладывание мяса на листы;
4. Выкладывание сыра на фарш;
5. Добавление соуса на сыр;
6. Раскладывание листов поверх соуса и повторение трех предыдущих процессов N раз;
7. Смазывание соусом и посыпание сыром последнего слоя листов.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

