



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-50-23, Враженко Д.О.*

(подпись)

Преподаватель *Ивахник Д.Е.*

(подпись)

Отчет представлен «__» _____ 202__ г.

Москва 2025 г.

Цель занятия: построение функциональной диаграммы процесса.

Постановка задачи: построить концептуальную модель и сделать декомпозицию концептуальной модели, провести декомпозицию подпроцессов.

Результат работы:

Текстовое описание процесса:

Процесс «Приготовление ромовой бабы» предназначен для создания кондитерского изделия и включает в себя следующие подпроцессы: «Приготовить тесто для бабы», «Испечь основу для бабы», «Приготовить ромовый сироп», «Пропитать основу сиропом», «Приготовить глазурь и декорировать бабу».

Результатом всего процесса является Готовая ромовая баба. Управляющими потоками для процесса является Кулинарный рецепт и Санитарные нормы. Механизмами для выполнения процесса являются Кондитер и Кухонное оборудование.

Подпроцесс «Приготовить тесто для бабы» осуществляет Кондитер с использованием Миксера, Мерных стаканов и Мисок. Управляющим потоком для всех операций в рамках данного подпроцесса является Рецепт теста.

Данный подпроцесс включает в себя следующие операции:

Операция «Подготовить опару» преобразует Дрожжи, Теплое молоко, Сахар и Муку в Готовую опару. Процесс выполняется Кондитером вручную в миске.

Операция «Замесить основное тесто» преобразует Опару, Яйца, Оставшийся сахар, Соль, Растопленное сливочное масло и Оставшуюся муку в Вымешанное тесто. Управляющими потоками для подпроцесса является Процесс выполняется Кондитером с использованием миксера.

Операция «Добавить изюм» преобразует Вымешанное тесто и Промытый изюм в Тесто с изюмом. Процесс выполняется Кондитером вручную или на низкой скорости миксера.

Операция «Дать тесту подойти» преобразует Тесто с изюмом в Готовое дрожжевое тесто. Процесс не требует активных действий, только контроль времени и температуры со стороны Кондитера.

Подпроцесс «Испечь основу для бабы» осуществляет Кондитер с использованием Духового шкафа, Противня и Форм для выпечки. Управляющими потоками для подпроцесса являются Рецепт основы и Температурный режим. Входом подпроцесса является Готовое дрожжевое тесто. Выходом подпроцесса является Испеченная основа.

Подпроцесс «Приготовить ромовый сироп» осуществляет Кондитер с использованием Мерного стакана, Плиты и Кастрюли. Управляющим потоком для подпроцесса является Рецепт сиропа. Входами подпроцесса являются Ингредиенты для сиропа. Выходом подпроцесса является Готовый ромовый сироп.

Подпроцесс «Пропитать основу сиропом» осуществляет Кондитер с использованием Кондитерского шприца. Управляющим потоком для подпроцесса является Рецепт основы с сиропом. Входами подпроцесса являются Испеченная основа и Готовый ромовый сироп. Выходом подпроцесса является Пропитанный ромовый кекс.

Подпроцесс «Приготовить глазурь и декорировать бабу» осуществляет Кондитер с использованием Миски, Венчика и Кондитерского мешка. Управляющими потоками для подпроцесса являются Рецепт глазури и декора и Эстетическое требование. Входами подпроцесса являются Ингредиенты для глазури и Пропитанный ромовый кекс. Выходом всего процесса является Готовая ромовая баба.

Визуальное описание процесса:

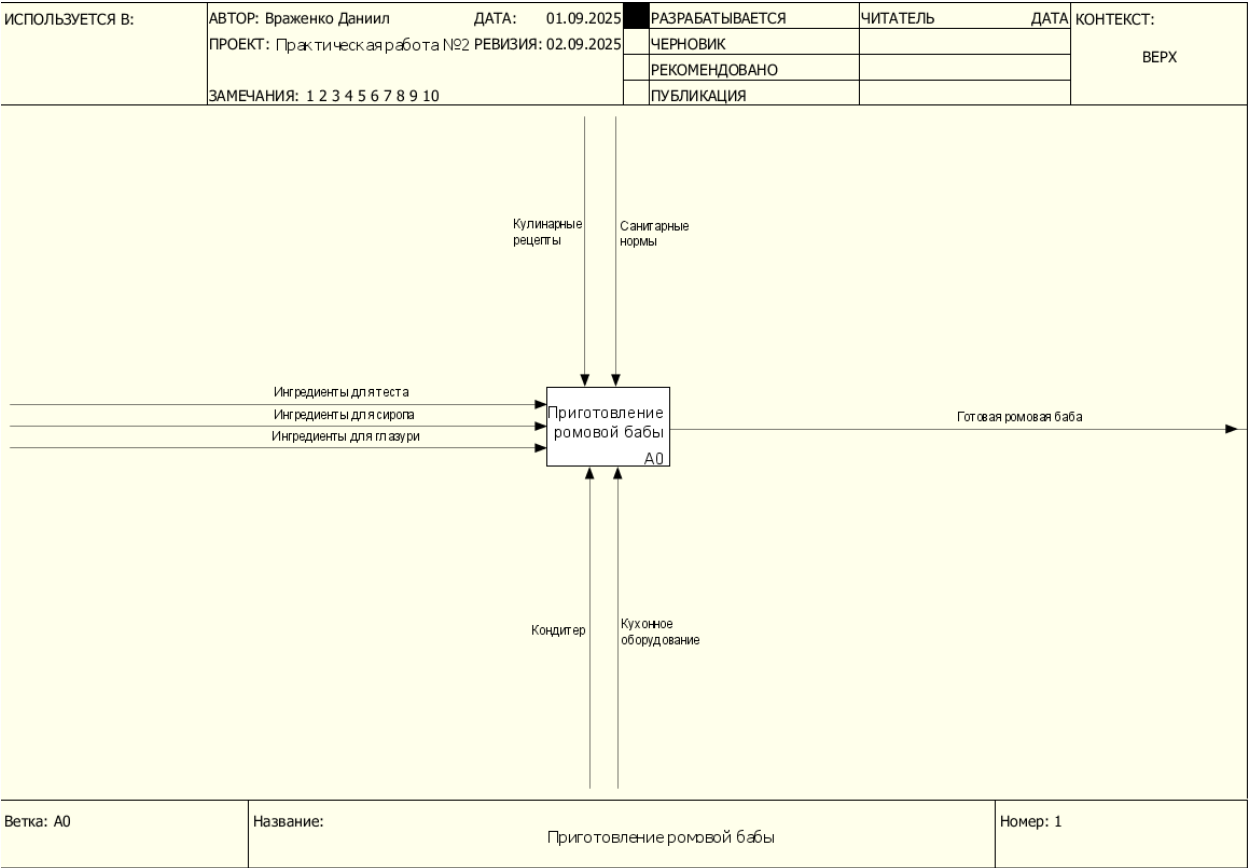


Рисунок 1 - Контекстный уровень

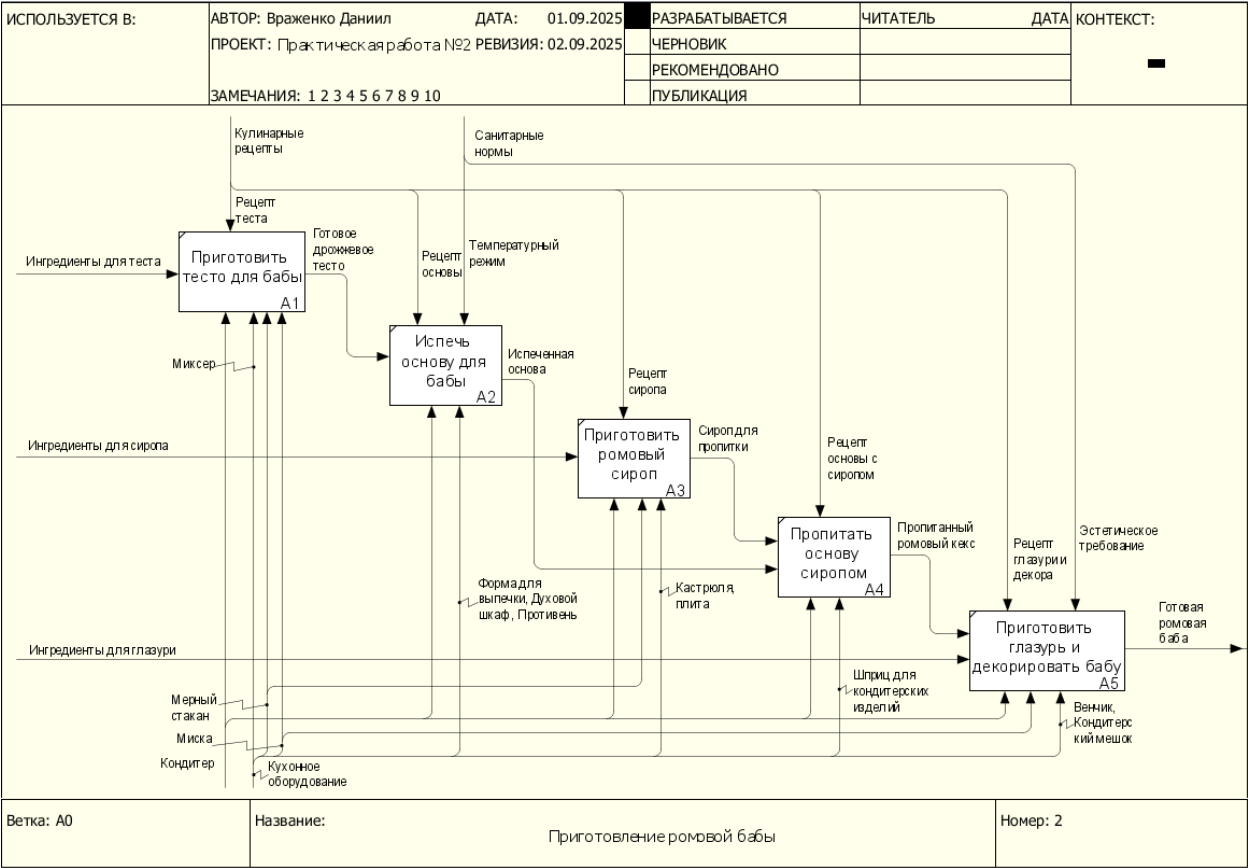


Рисунок 2 - Декомпозиция процесса "Приготовление ромовой бабы"

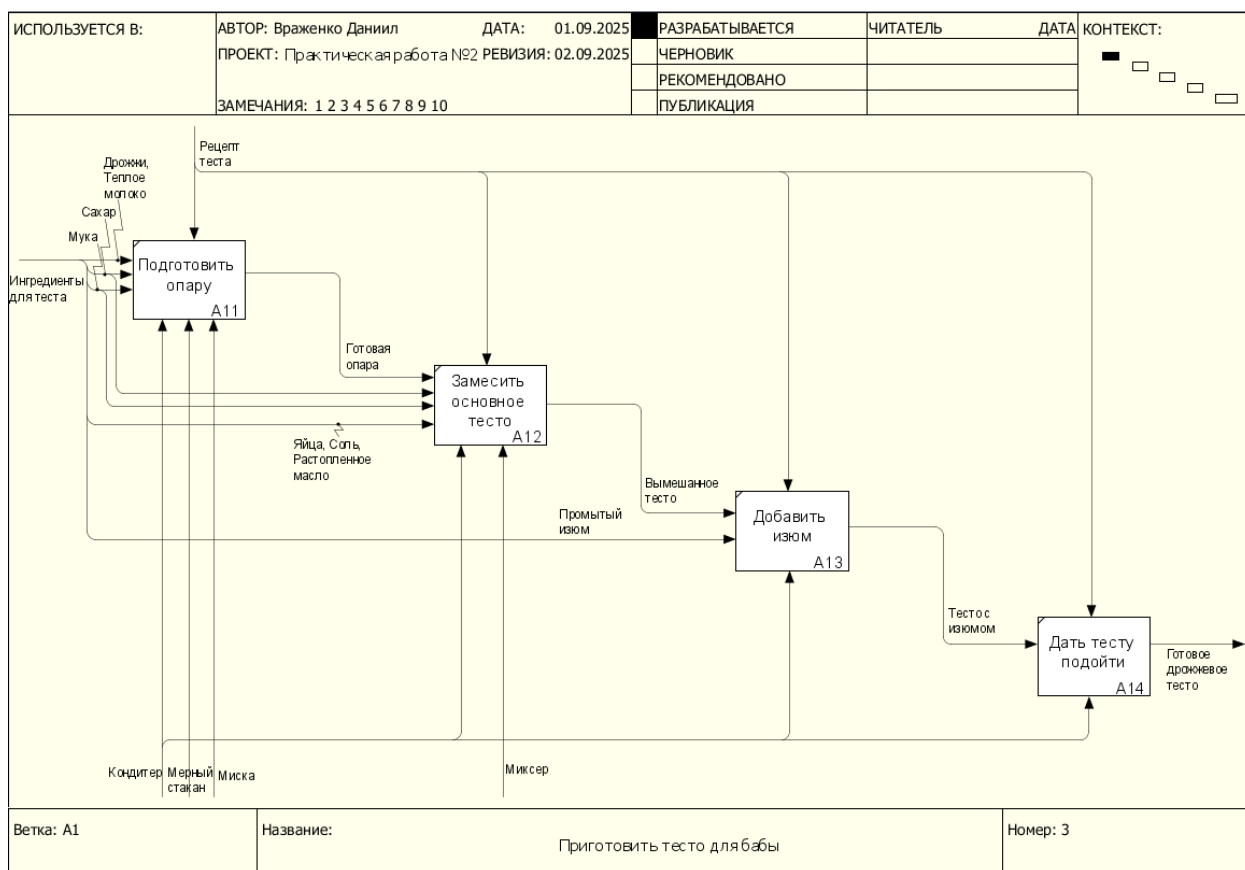


Рисунок 3 - Декомпозиция подпроцесса "Приготовить тесто для бабы"

Список использованных источников и литературы:

1. Размещенное в СДО как «Моделирование бизнес-процессов_Лекция» исправленное и дополненное учебное пособие по «Моделированию бизнес-процессов» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. В. Кириллина, И. А. Семичастнов. — М.: РТУ МИРЭА
2. Долганова О. И., Виноградова Е. В., Лобанова А. М. Моделирование бизнес-процессов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 289 с — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/450550>