

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 № 13

Студент группы	ИКБО-50-23, Враженко Д.О.	
		(подпись)
Преподаватель	Ивахник Д.Е.	
		(подпись)
Отчет представлен	«»202г.	

Цель работы: отработка применения типизации событий и элемента «Задача», а также маркеров действий при создании моделей процессов в методологии BPMN.

Результат работы:

Текстовое описание бизнес-процесса:

Название процесса: Приготовление куриной лапши под заказ.

Инициирующее событие: Поступил заказ от клиента на блюдо "Куриная лапша".

Ключевые роли: Шеф-повар, Повар, Помощник повара.

Основные этапы:

- 1. Прием и анализ заказа. Шеф-повар получает заказ, проверяет наличие всех необходимых ингредиентов на складе. Если какого-то ингредиента не хватает, процесс ожидает его поставки (событие-сообщение).
- 2. Подготовка ингредиентов. Шеф-повар инициирует параллельную подготовку:
 - Подпроцесс "Приготовить бульон": Повар варит куриный бульон. Это сложный многошаговый процесс, который мы детализируем отдельно.
 - Подготовка овощей и лапши: Помощник повара нарезает овощи (лук, морковь) и отмеряет необходимое количество яичной лапши.
- 3. Приготовление супа. После готовности бульона, Повар добавляет в него подготовленные овощи и лапшу, варит до полной готовности всех компонентов. На этом этапе Повар осуществляет циклическую проверку готовности лапши (дескриптор цикла).
- 4. Финальное приготовление и сервировка. Процесс сходится. Повар добавляет зелень, соль и специи по вкусу. Этот этап моделируется как Ad-hoc подпроцесс, так как порядок действий (добавить соль, потом

- зелень, или наоборот) может быть произвольным и остается на усмотрение повара.
- 5. Завершение. Шеф-повар проводит финальный контроль качества. Если все в порядке, он инициирует завершающее событие-сигнал "Блюдо готово", который уведомляет официанта или систему о возможности подачи блюда.

Модель бизнес-процесса в нотации ВРМN:

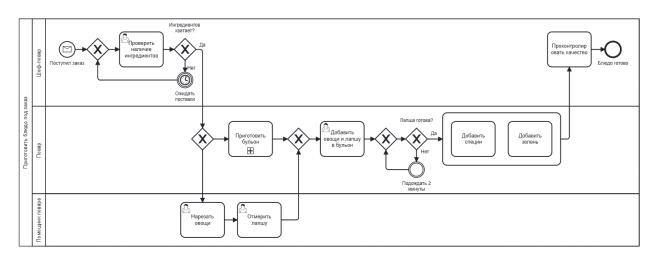


Рисунок 1 — Бизнес-процесс «Приготовить блюдо под заказ»

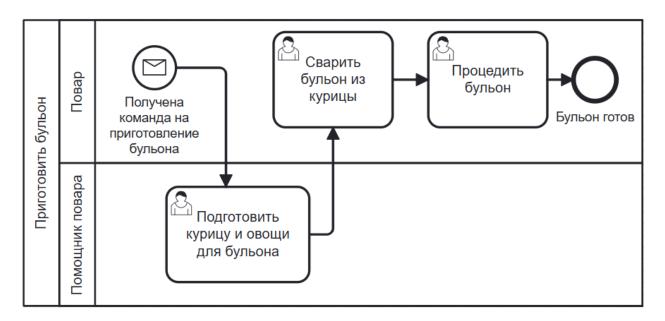


Рисунок 2 — Подпроцесс «Приготовить бульон»

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