



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-07-22 Онищук Н.И.

(подпись)

Преподаватель Шендяпин А.В.

(подпись)

Отчет представлен «__»_____2024г.

Москва 2024 г.

Цель занятия:

Построение функциональной диаграммы процесса.

Постановка задачи:

Построить концептуальную модель и сделать декомпозицию концептуальной модели, провести декомпозицию подпроцессов. В качестве процесса предлагается процесс приготовления блюда, каждый студент получает свое задание, возможен выбор блюда студентов с соблюдением требования неповторения выбранного блюда в рамках группы, технологию или рецептуру студенту предлагается найти и изучить самостоятельно, используя информационно-коммуникационную среду. 1. В процессе выполнения практического задания студент должен ознакомиться с процессом, с его этапами и их последовательностью. 2. Определить Входы процесса: необходимые ингредиенты 3. Определить Выход процесса: результат (блюдо) 4. Определить Механизмы: кто и что требуется для приготовления блюда 5. Определить Входы и Выходы каждого подпроцесса 6. Связать подпроцессы друг с другом, проверив их на условие: А) не менее 3 и не более 6 функциональных блоков; Б) соразмерность подпроцессов друг другу, например, не могут быть подпроцессы «подготовить овощи» и «взять мясо» на одном уровне детализации, так как «подготовить овощи» явно требует детализации, а «взять мясо» это атомарное действие. Равноценным может быть «подготовить овощи» и «приготовить мясо», и то и другое может быть детализировано.

Результат работы:

Построенные и сохраненные в файле текстового формата текстовое описание процесса, структурно функциональная диаграмма бизнес-процесса, презентация по результатам работы, представленные преподавателю в конце практического занятия (форма отчета размещена в СДО), обязательная индивидуальная защита полученного результата.

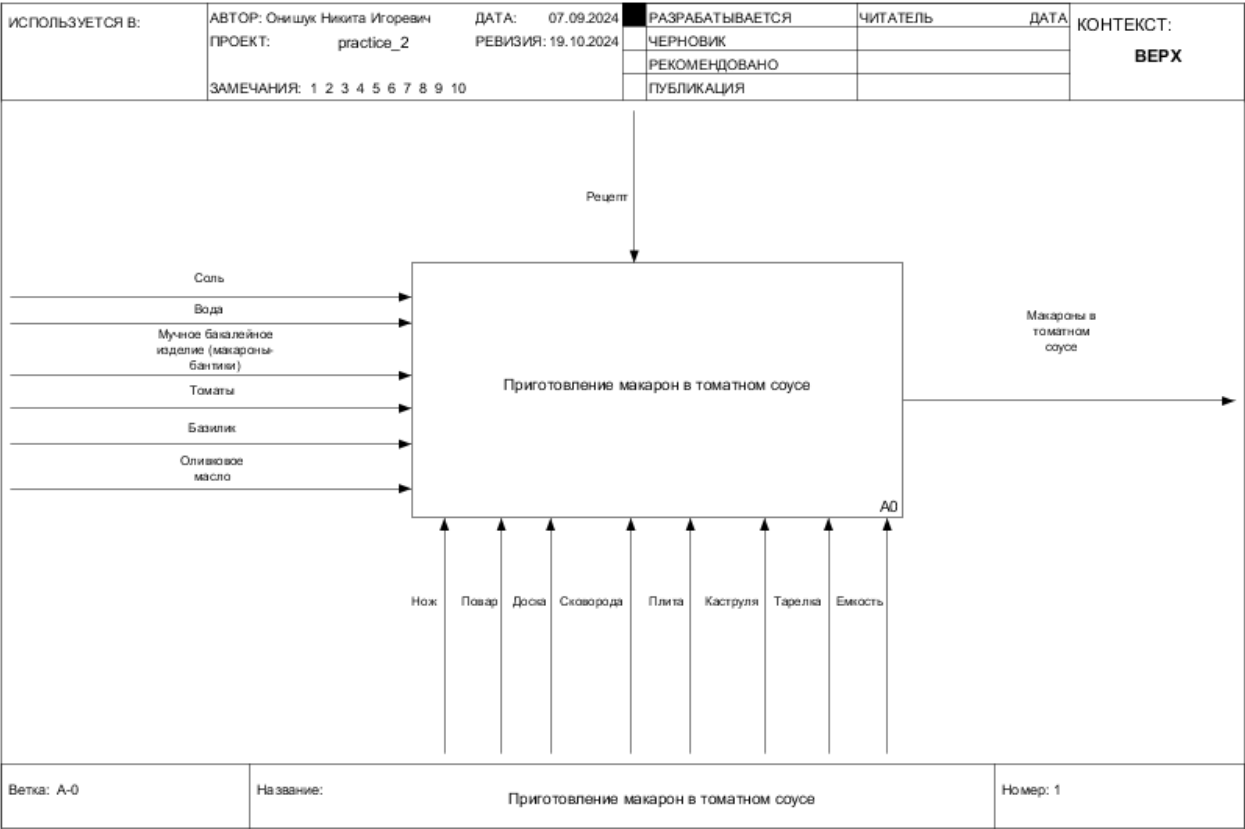


Рисунок 1 – процесс “приготовление макарон в томатном соусе”

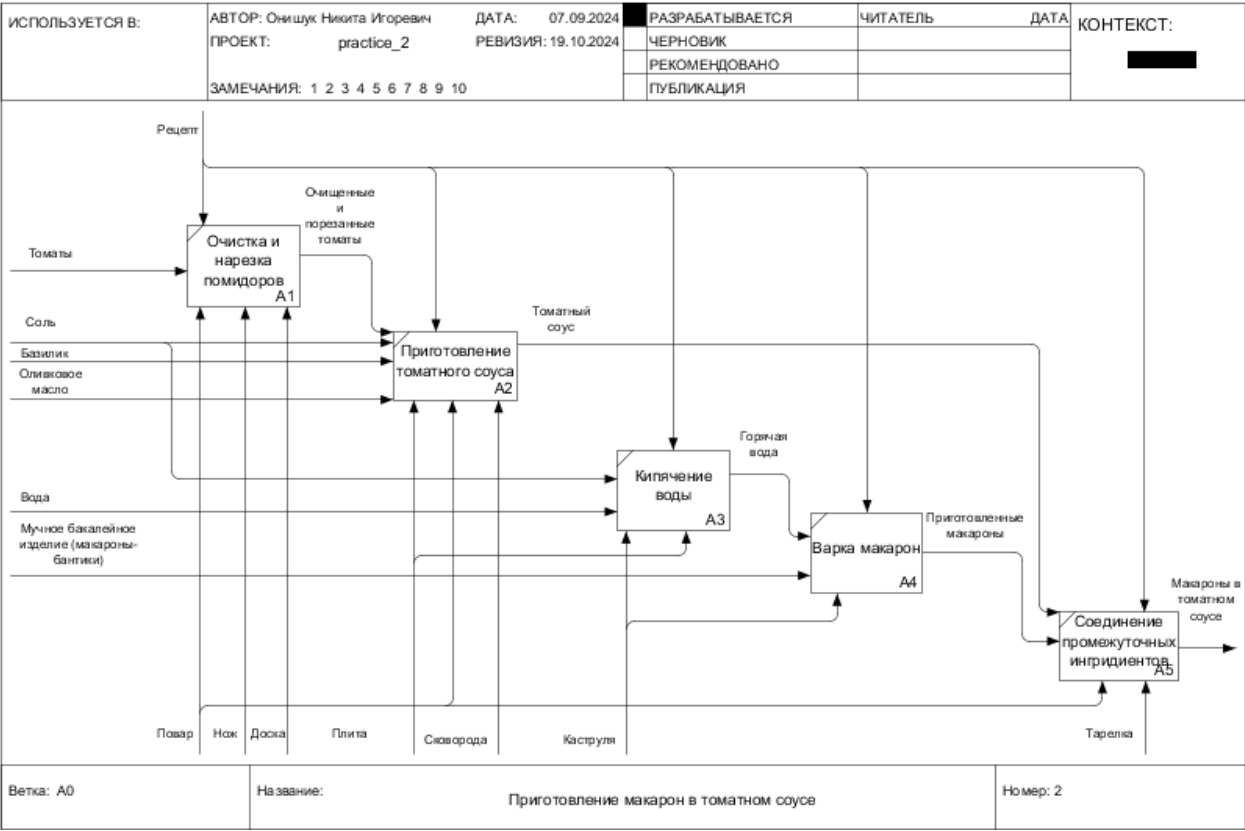


Рисунок 2 – декомпозиция процесса “Приготовление макарон в томатном соусе”

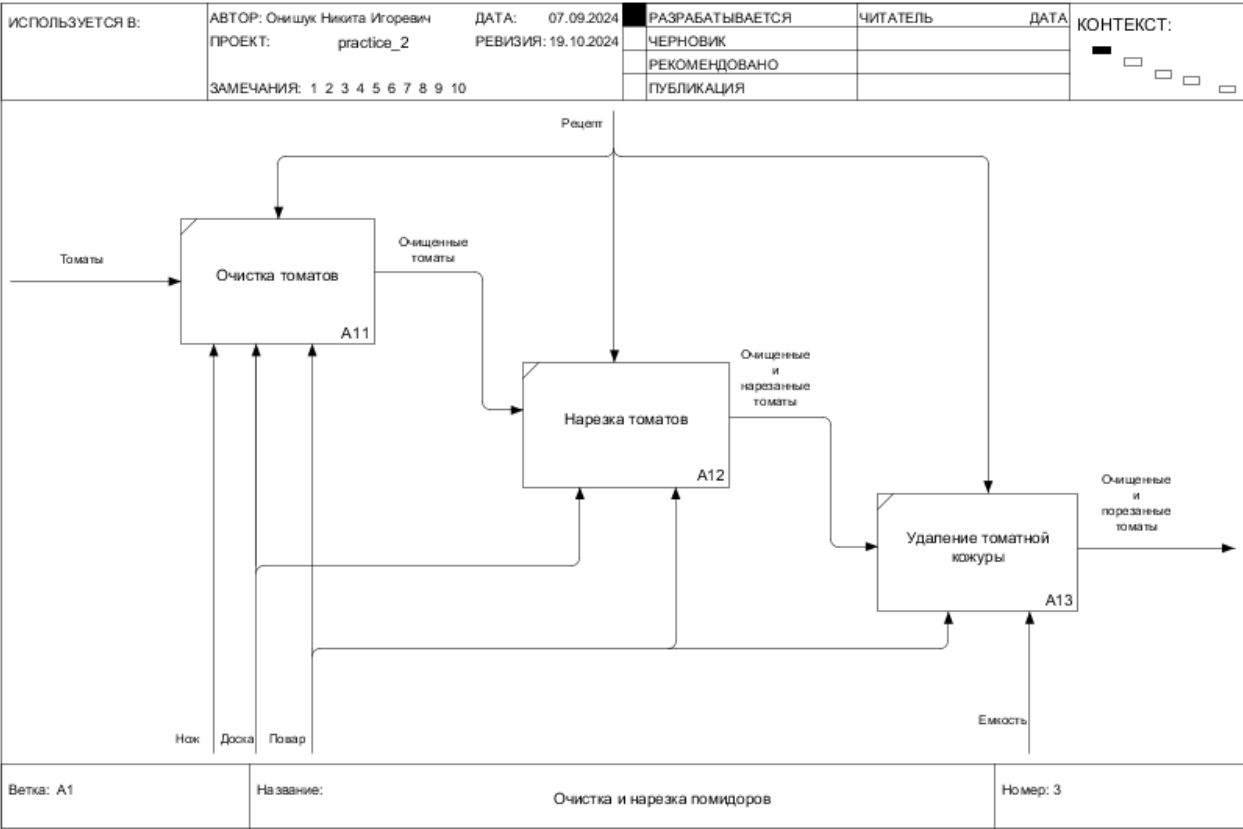


Рисунок 3 – декомпозиция процесса “Очистка и нарезка помидоров”

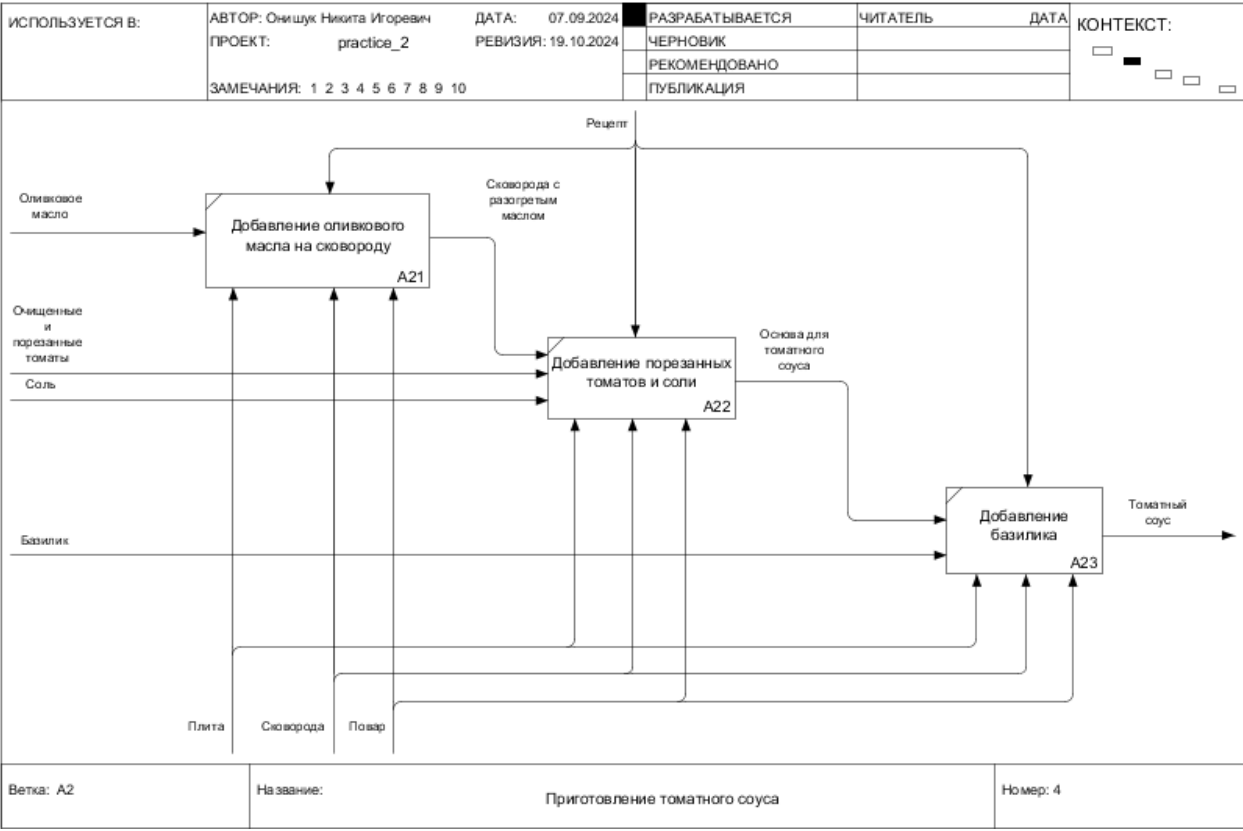


Рисунок 4 – декомпозиция процесса “приготовление томатного соуса”

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>
3. Каменнова М. С., Крохин В. В., Машков И. В. Моделирование бизнес-процессов. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 282 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/469152>
4. Грекул В. И., Коровкина Н. Л., Левочкина Г. А. Проектирование информационных систем [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 385 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/450997>