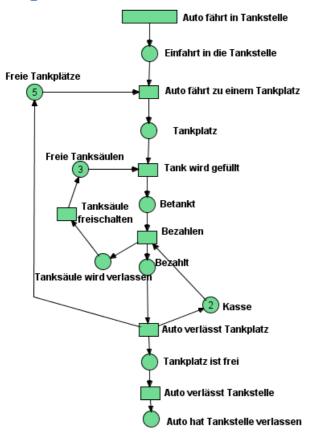
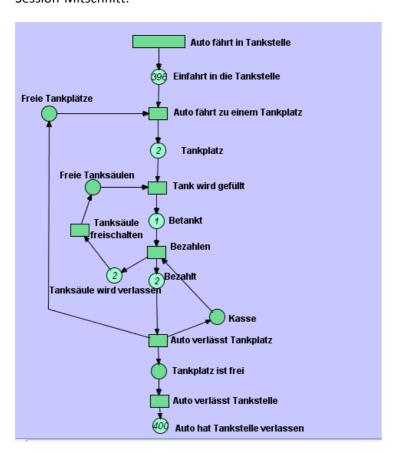
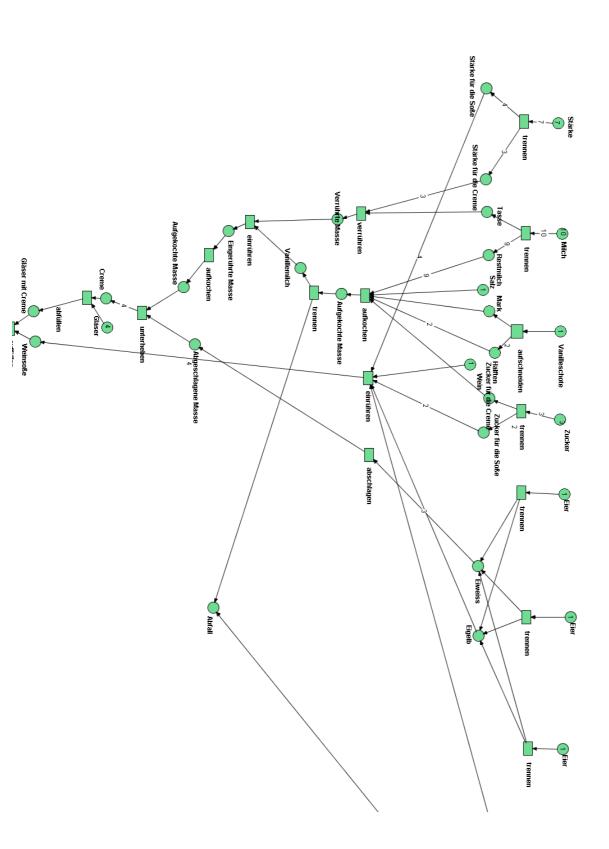
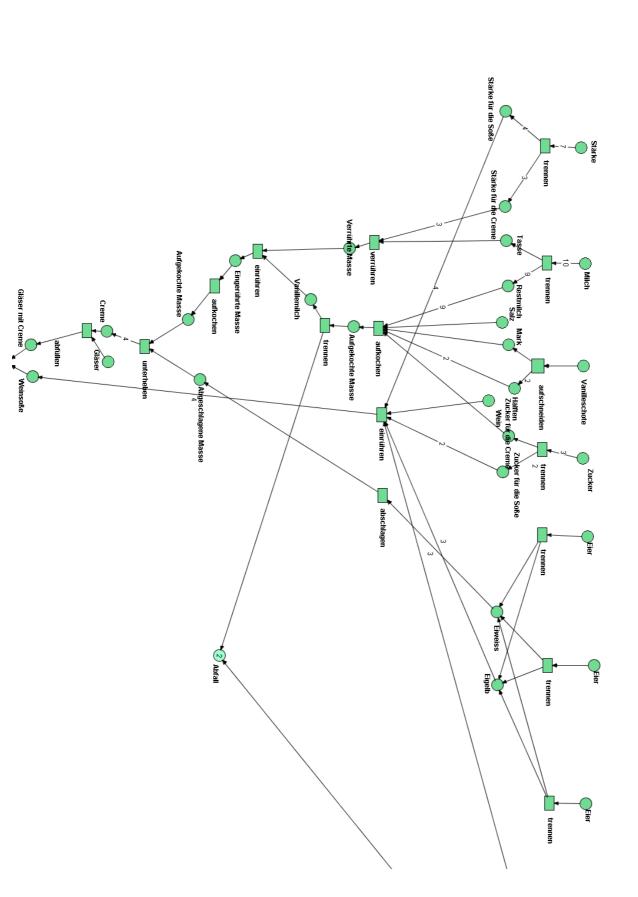
Aufgabe 1.1



Session-Mitschnitt:







2. Geben Sie die Initialmarkierung m0 des Netzes an, die der Zutatenliste entspricht! Geben Sie eine Umrechnung der Art: Eine Marke auf der Stelle "Milch" entspricht 0; 05l Milch".

m₀ = (10 Milch, 1 Vanilleschote, 1 Salz, 3 Eier, 7 Stärke, 1 Zitrone, 1 Wein, 4 Gläser, 3 Zucker)

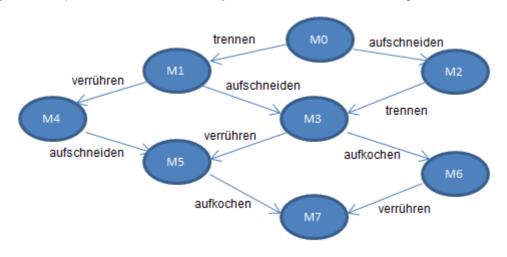
Milch (1 – 0.5l), Vanilleschote(1 – 1 Stk), Salz(1-Spur), Eier(1-1Stk), Stärke(1-10g), Zitrone(1-1Stk), Wein(1-1/4l), Gläser (1-1Stk), Zucker(1-40g)

3. Das Endprodukt des Rezeptes sind vier Gläser gefüllt mit Welfencreme. Geben Sie die korrespondierende Markierung ihres Netzes an sowie eine Schaltfolge dorthin!

Schaltfolge: trennen, aufschneiden, trennen, einrühren, abschlagen, trennen, verrühren, aufkochen, trennen, einrühren, aufkochen, unterheben, abfüllen, auffüllen, auffüllen, auffüllen, auffüllen, auffüllen, auffüllen

m' = (4 Welfencreme, 2 Abfall)

4. Zeichnen Sie das Anfangsstück des Erreichbarkeitsgraphen RG(N;m), das man erhält, wenn man nur die Transitionen aufschneiden, verrühren, aufkochen und trennen schalten lässt (und diese jeweils höchstens einmal)! Woran erkennt man im Graphen die Nebenläufigkeit?



M0 = 7'P0+10'P1+P2+3'P3+3'P4+P5+P6+P7+4'P8

M1 = 4'P9+3'P10+P11+9'P12+P15+2'P16+3'P17+3'P18+P19+P20+P2+P6+P7+4'P8

M2 = 7'P0+10'P1+P13+2'P14+3'P3+3'P4+P5+P6+P7+4'P8

M4 = 4'P9+P22+9'P12+P15+2'P16+3'P17+3'P18+P19+P20+P2+P6+P7+4'P8

M5 = 4'P9+P22+9'P12+P15+2'P16+3'P17+3'P18+P19+P20+P13+2'P14+P6+P7+4'P8

M6 = 4'P9+3'P10+P11+P22+2'P16+3'P17+3'P18+P19+P20+P6+4'P8

M7 = P20+P22+P21+4'P8

P0 = Stärke	P7 = Salz	P14 = Hälften	P21 = Aufgekochte Masse
P1 = Milch	P8 = Gläser	P15 = Zucker für Creme	P22 = Verrührte Masse
P2 = Vanilleschote	P9 = Stärke für Soße	P16 = Zucker für Soße	
P3 = Zucker	P10 = Stärke für Creme	P17 = Eiweiß	
P4 = Eier	P11 = Tasse	P18 = Eigelb	
P5 = Zitrone	P12 = Restmilch	P19 = Zitronensaft	
P6 = Wein	P13 = Mark	P20 = Abfall	

Nebenläufigkeit: M3, M5, M7 können über 2 Wege erreicht werden

5. Erlaubt ihr Netz auch Schaltfolgen, nach deren Schalten es unmöglich ist, noch die Creme

fertigzustellen? Wenn ja, welche?

Nein

- 6. Bei diesem Rezept können mehrere Köche einander gut zuarbeiten. Nehmen Sie an, dass Eiertrennen bei 3 Eiern als 3 Aktionen zählt und analog für das Abfüllen usw. Stellen Sie einen Arbeitsplan auf, bei dem 4 Köche möglichst parallel zueinander arbeiten, z.B. indem alle parallel zueinander auffüllen! (Hinweis: Die Musterlösung kommt mit 6 parallelen Arbeitsschritten aus, wobei nicht immer alle Köche in jedem Schritt beschäftigt sind.)
- 1. trennen (Milch), aufschneiden, trennen (Zucker), trennen (Stärke)
- 2. aufkochen, trennen (Ei), trennen (Ei) , trennen (Ei)
- 3. trennen (nach aufkochen), trennen(Zitrone), verrühren, abschlagen
- 4. einrühren (nach verrühren), einrühren (Zitronensaft), aufkochen (nach einrühren)
- 5. unterheben
- 6. abfüllen
- 7. auffüllen

Aufgabe 1.3

1.

