Проектирование защищенных систем ч.1.

**Практическое занятие №1**

**Разработка бизнес цели и задач проектируемой системы.**

**Цель занятия:** научиться определять бизнес цели, задачи проектируемой системы и необходимость защиты информации в системе.

**Теоретическая информация.**

Бизнес цели и требования к проектируемой системе формируются на основе анализа исходных данных, возможностей бизнеса и нужд клиентов (пользователей).

Рассмотрим определение бизнес-целей на примере разработки интернет кафе.

***Предпосылки для ведения бизнеса.***

Большинство сотрудников фирмы ХХХ в настоящее время тратят в среднем 60 минут в день, чтобы выбрать, оплатить и съесть обед в кафетерии. Около 20 минут уходит на то, чтобы дойти до кафетерия и вернуться на рабочее место, выбрать еду и оплатить ее наличными или кредитной картой. Таким образом, сотрудники проводят около 90 минут вне рабочих мест. Некоторые звонят в кафетерий заранее, чтобы блюда были готовы к их приходу. Они не всегда получают то, что заказали, потому что некоторые блюда заканчиваются до их прихода. Кафетерий впустую расходует значительный объем продуктов, которые не реализуются, и их приходится выбрасывать. Те же проблемы возникают утром и вечером, хотя гораздо меньше сотрудников завтракает и ужинает, чем обедает.

Многие сотрудники хотят заказывать блюда по сети, чтобы их доставляли в назначенное место в офисе компании в указанный день в указанное время. Подобная система сэкономит значительное время и позволит получать те блюда, которые хотят клиенты. Это улучшит как качество рабочей среды, так и производительность труда. Кроме того, предоставленные заранее сведения о том, какие блюда хотят получить клиенты, позволит уменьшить потери и увеличит эффективность работы персонала кафетерия. Если сотрудники получат в будущем возможность заказывать доставку блюд из близлежащих ресторанов, то у них появится больший выбор при меньшей цене, так как фирма сможет заключать оптовые соглашения с ресторанами. А значит, кафетерию Process Impact придется обслуживать только посетителей в обеденные часы, тогда как рестораны решат вопросы с завтраками, ужинами, обслуживанием особых событий и питанием по выходным дням.

**Бизнес-цель-1.** Уменьшить потери продуктов в кафетерии на 50% в течение 6 месяцев после первого выпуска системы \*\*\*.

Масштабы: стоимость продуктов, выбрасываемых каждую неделю персоналом кафетерия.

Способ измерения: исследование инвентарных журналов кафетерия. Показатели в прошлом (2002г., первоначальное исследование): 30%. Планируемые показатели: менее 15%. Обязательные показатели: менее 20%.

**Бизнес-цель-2.** Уменьшить оперативные расходы кафетерия на 15% в течение 12 месяцев после первого выпуска системы.

**Бизнес-цель-3.** Увеличить среднее эффективное рабочее время каждого сотрудника на 20 минут в день в течение трех месяцев после первого выпуска системы.

**Критерий успеха-1.** 75% сотрудников, в настоящее время пользующихся кафетерием, должны начать использовать систему \*\*\* в течение 6 месяцев после первого выпуска системы.

**Критерий успеха-2.** Достичь увеличения среднего рейтинга по ежеквартальному опросу об удовлетворенности работой кафетерия на 0,5 балла в течение 3 месяцев после первого выпуска системы и на 1,0 балла в течение 12 месяцев после первого выпуска системы.

**Определение факторов бизнес-риска.**

**Факторы бизнес-риска-1.** Профсоюз работников кафетериев может потребовать пересмотра контрактов сотрудников кафетерия, чтобы они отражали новое распределение обязанностей и график работы кафетерия. (Вероятность = 0,6; ущерб =3.)

**Факторы бизнес-риска-2.** Слишком мало сотрудников могут сразу принять новую систему, что уменьшит прибыль от инвестиций в разработку системы и изменений в процедурах работы кафетерия. (Вероятность = 0,3; ущерб = 9.)

**Факторы бизнес-риска-3.** Близлежащие рестораны могут не согласиться предоставить скидки, оправдывающие использование сотрудниками системы, что уменьшит удовлетворенность сотрудников системой и возможно, ее использование. (Вероятность = 0,4; ущерб = 3.)

Далее необходимо определить имеется ли в системе информация при нарушении безопасности которой (необходимо оперировать критериями целостности, конфиденциальности и доступности информации) бизнесу будет нанесен ущерб. В случае, если такая информация имеется, то возникает необходимость защиты информации в системе.

Методические рекомендации:

Учебная группа делится на рабочие группы по 4-5 человек.

Каждая рабочая группа выбирает проект для разработки самостоятельно или из списка, предложенного преподавателем.

Темы проектов.

1. Система дистанционного обучения по дисциплине «Средства и методы защиты информации».
2. Система поддержки документооборота кафедры.
3. Справочная система поддержки малого бизнеса.
4. Система поддержки аудита безопасности.
5. Система интернет продаж книжной продукции.