

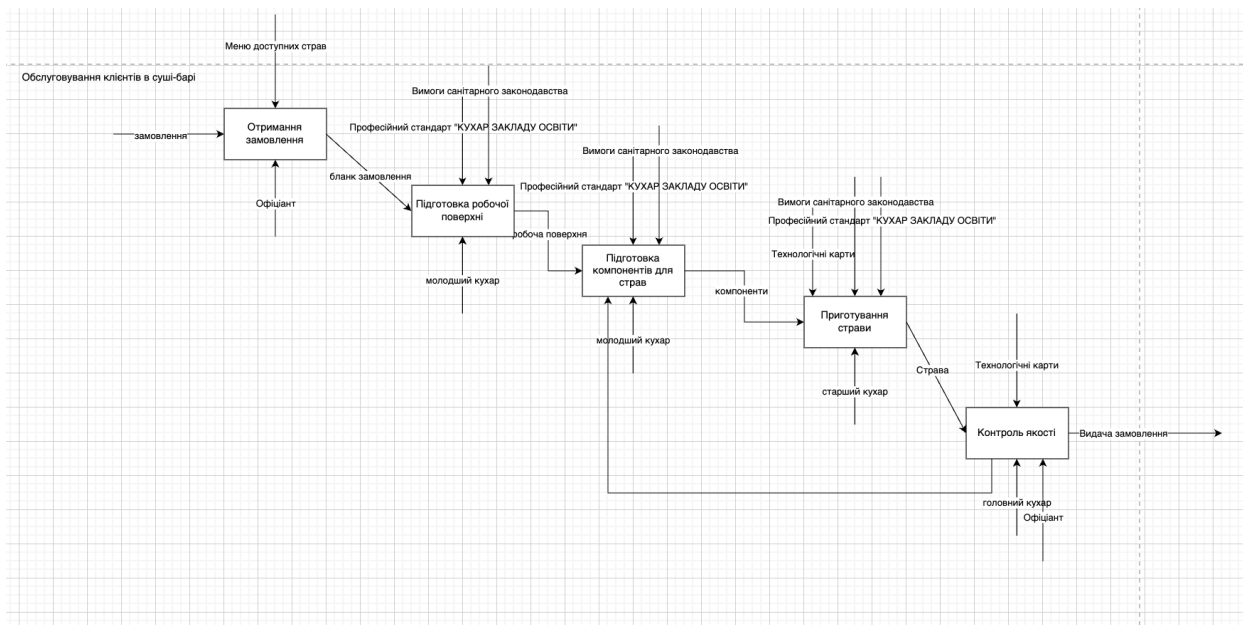
Міністерство Освіти і Науки України
Київський Національний Університет імені Тараса Шевченка
Факультет Інформаційних Технологій
Кафедра Інформаційних систем та технологій

Звіт з лабораторної роботи № 6
з дисципліни « Інформаційна інфраструктура підприємств »
Тема « Функціональне моделювання бізнес-процесів в нотації IDEF0 »

Виконав студент 1-го курсу магістратури
групи ІРма-12
Гаврасієнко Є.О.

Київ – 2025

Мета роботи: вивчити основні способи створення контекстної діаграми, здійснювати декомпозицію контекстної діаграми, набути досвіду проектування моделювання функціональної моделі в нотації IDEF0 з використанням Microsoft Visio



Варіант для завдання: “Обслуговування клієнтів в суші-барі”

Контекстна діаграма ілюструє основний бізнес-процес у сфері громадського харчування — обслуговування клієнтів у суші-барі — з фокусом на приготування страв відповідно до професійних стандартів, санітарних вимог та технологічних карт.

Основні етапи процесу:

1. Отримання замовлення (Відвідувач робить замовлення через офіціанта, який передає його до кухні. Основні вхідні дані: замовлення, меню страв.)
2. Підготовка робочої поверхні (Молодший кухар готує робоче місце згідно з професійними стандартами та вимогами санітарного законодавства.)
3. Підготовка компонентів для страв (Відбувається підготовка інгредієнтів для майбутніх страв відповідно до встановлених норм.)
4. Приготування страви (Старший кухар готує страву на основі технологічних карт та з підготовлених компонентів.)
5. Контроль якості (Головний кухар та офіціант проводять перевірку якості приготованої страви відповідно до технологічної документації.)

6. Видача замовлення (Готова страва передається клієнту через офіціанта.)

Учасники процесу:

- Офіціант – приймає замовлення та передає готову страву.
- Молодший кухар – відповідає за підготовку робочої зони та інгредієнтів.
- Старший кухар – здійснює приготування страв.
- Головний кухар – контролює якість перед подачею.

Використані стандарти та вимоги:

- Професійний стандарт “Кухар закладу освіти”
- Вимоги санітарного законодавства
- Технологічні карти страв

Висновки

У ході виконання лабораторної роботи було побудовано функціональну діаграму у нотації IDEF0, яка відображає процес обслуговування клієнтів у суші-барі. Діаграма дозволяє чітко побачити структуру процесу приготування страв: від отримання замовлення до контролю якості та видачі готової продукції.

Було визначено ключові функції, вхідні та вихідні дані, механізми виконання (ролі персоналу) та нормативні обмеження, такі як професійні стандарти і санітарні вимоги. Дана модель забезпечує глибоке розуміння логіки бізнес-процесу та дозволяє виявити вузькі місця, які можна оптимізувати для підвищення якості обслуговування клієнтів.

Робота над діаграмою сприяла засвоєнню принципів побудови IDEF0-моделей та розвитку практичних навичок структурного аналізу функціональних бізнес-процесів у сфері громадського харчування.