

Übungsaufgabe 0.2: Rezept für Welfencreme

Jan Scholz, Lukas Kozlowski

Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg,
 jan.scholz2@haw-hamburg.de
 lukas.kozlowski@haw-hamburg.de

Aufgabe 1

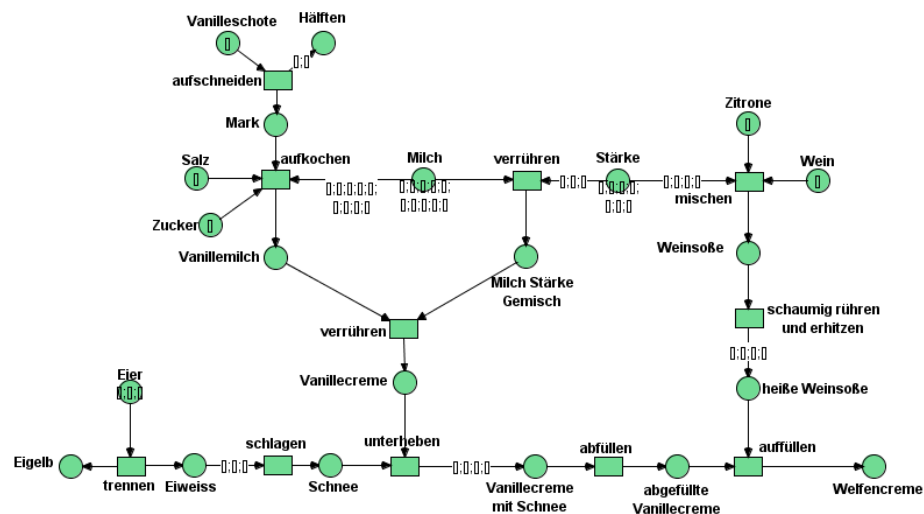


Abbildung 1: Das auf Basis der Rezeptur erstellte Petrinetz

Aufgabe 2

Die Initialmarkierungen m_0 sind wie folgt:

$$m_0 = \text{Vanilleschote} + \text{Salz} + \text{Milch}^9 + \text{Stärke}^7 + \text{Zitronensaft} + \text{Wein} + \text{Zucker} + \text{Ei}^3$$

Die Aufschlüsselung der dazugehörigen Mengen je Platz und Markierung ist wie folgt:

$$\begin{aligned} \textit{Milch} &= 0,05l \\ \textit{Zucker} &= 40g \\ \textit{Salz} &= 1 \textit{ Spur} \\ \textit{Vanillestange} &= 1 \textit{ Stück} \\ \textit{Speisestärke} &= 10g \\ \textit{Ei} &= 1 \textit{ Stück} \\ \textit{Wein} &= \frac{1}{4} \textit{ l} \\ \textit{Zitronensaft} &= 1 \textit{ El.} \end{aligned}$$

Alle nicht genannten Plätze haben entweder unbestimmte Mengen pro Markierung oder sind mit 1 Stück definiert.

Aufgabe 3

Aufgabe 4

Aufgabe 5

Aufgabe 6

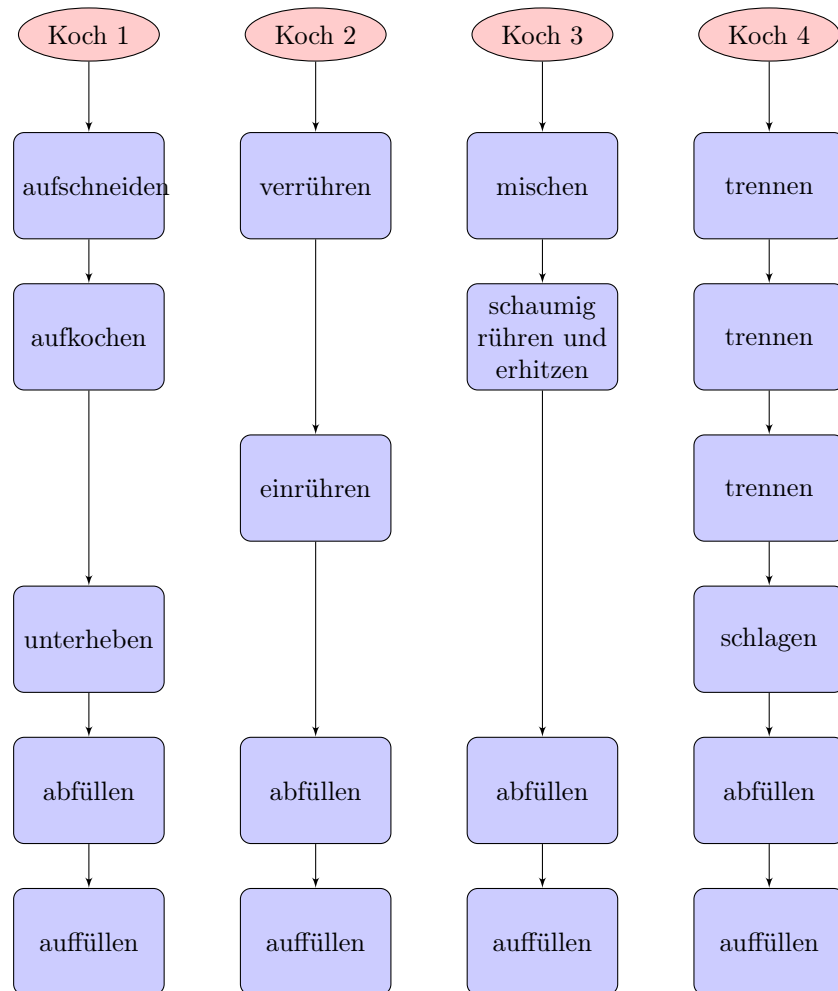


Abbildung 2: Flowchart für die Transitionen von 4 Köchen, Transitionen auf gleicher Höhe können parallel geschehen.