

낫또파스타 자료흐름도

2019311821 강성하_시스템분석론_박진호 교수님

Recipe

재료 : 낫또, 링귀니(파스타면), 참기름, 쫄유, 다진마늘, 마늘, 대파, 가쓰오부시 간장, 겨자, 조미김, 소금, 올리브유

1. 대파를 실파 형태로 얇게 손질한다.
2. 쫄유, 참기름, 다진마늘과 손질된 파를 섞어 소스를 만든다.
3. 마늘을 편마늘로 손질해 소스와 함께 볶는다.
4. 물을 끓이고, 끓인 물에 링귀니와 소금을 넣어 면을 익힌다.
5. 볶은 마늘에 익힌 링귀니와 소스를 넣어 볶는다.
6. 조미김을 얇게 자른다.
7. 낫또에 가쓰오부시 간장과 겨자를 넣어 섞는다.
8. 자른 조미김, 섞인 낫또, 달걀 노른자를 볶은 파스타에 넣어 섞는다.
9. 완성된 낫또파스타를 배고픈 친구에게 대접한다. 끝

Feedback & Goals

#문제점 및 생각해볼 것들

1. 자료'흐름'도임에도 불구하고, 그 순서와 흐름을 파악하기 힘들다. (가장 큰 문제!)
2. 처리 Process의 용어 설정을 명확히 할 필요가 있다. 불필요한 주어는 생략할 필요가 있다.
3. 자료저장소/단말의 존재가 자유흐름도의 가독성을 망칠 시 이 존재성에 대해 다시금 생각해보아야 한다. 더불어 냉장고, 팬트리 등을 자료저장소/단말로 처리할 때 그 통일성을 고려해야 한다.

#해결책

1. 자료흐름도의 구성을 고치는 것이 가장 큰 문제점이자, 해결해야 할 사항이다. 처리의 순서를 명확히 부여하고, 그 순서(번호)에 따라 처리의 위치를 배치해야 한다. >> 실제 파스타를 만드는 과정과 그 중에서도 큰 덩어리들을 생각하고, 이를 중심으로 구성해본다!
2. 겹치지 않으며 그 의미가 명확히 파악되도록 용어 설정을 해야 한다. 처리를 거치기 전과 거친 후의 용어를 다르게 해야 한다. 또한, 처리에는 하나의 처리만을 부여하고, 불필요한 주어는 생략한다.
3. 자료저장소/단말의 존재 여부를 결정하여 구성을 수정해야 한다.

Comment

많은 학우님들의 자료흐름도와 피드백을 바탕으로 수정·반영해보았다. 가장 큰 문제점이었던 것은 자료흐름 및 순서가 읽히지 않는다는 것으로, 내가 낫또 파스타를 알고 있기에 이 자료흐름도가 쉽게 읽히는 것이지 모르는 사람이 보면 난해하고 어지러워 보일 수 있겠구나라고 깊이 느꼈다. 그래서 레시피를 보았을 때처럼 자료흐름도만으로 그 요리법을 쉽게 알 수 있도록 자료흐름도를 구성하고자 하였다. 그리고, 단말의 존재가 이를 해친다고 생각하여 삭제하였다.

이번 수정 과정에서 가장 어려웠던 것은 처리에 번호를 부여하고, 이 번호에 따라 그 구성을 하는 것이었다. 어찌 보면 당연한 이야기지만, 1. A를 처음으로 하고, 2. B를 해서 이를 혼합하여 3. C를 만들 때에 이를 어떻게 구성해야 할까? 라는 의문은 꽤 해결하기 힘든 의문이었다.(A와 B가 독립적으로 시행된 후, C가 이 두 가지를 혼합하여 만들어지는 경우) 본인은 요리의 순대로 처리에 번호를 부여하였으나, 자료흐름도의 배치는 자료의 흐름을 파악하기 쉽도록 배치하였다. 그래서 처리의 번호와 그 배치의 순서가 불일치하는 경우가 있어 이 부분이 아쉽게 남는다.

또 한가지 힘들었던 점이 처리에 들어갈 용어를 설정하는 것이었다. 1차 과제(중간고사) 수행 때에는 용어 설정을 함에 있어 주어와 술어를 명확히 부여해 처리들 간의 차이를 분명히 해주면 되었기에 그리 어렵지 않았다. 하지만, 이번 과제 때에는 최대한 처리의 용어를 간결히 부여하고, 불필요한 주어는 생략해야 했기에 꽤 어려웠다. 최대한 간결히 하고자 노력하였다.

1차 과제 수행 때보다 2차 과제 수행이 나의 자료흐름도가 어떠한 문제를 지니고 있는지 알기에 훨씬 어려운 것 같다. 번호 부여와 그 흐름의 일치 정도, 용어 설정에 있어 조금은 아쉬움이 남지만, 이번 과제 수행 후 어떠한 업무의 절차와 요구사항을 간결히 정리하고, 자료를 중심으로 어떤 일이 발생하는지 정확히 정리·파악할 수 있는 초석을 마련하게 되어 뿌듯하다.