

Event Storming

•••

Что можно ещё?

О нас



- Евгений Асламов
- ИТ-архитектор
- Руководитель разработки
- Решаю проблемы
- В прошлом –
разработчик, аналитик,
РП



- Кот Кот
- Босс
- В ИТ с рождения
- Мог бы решить много
задач, но у него лапки

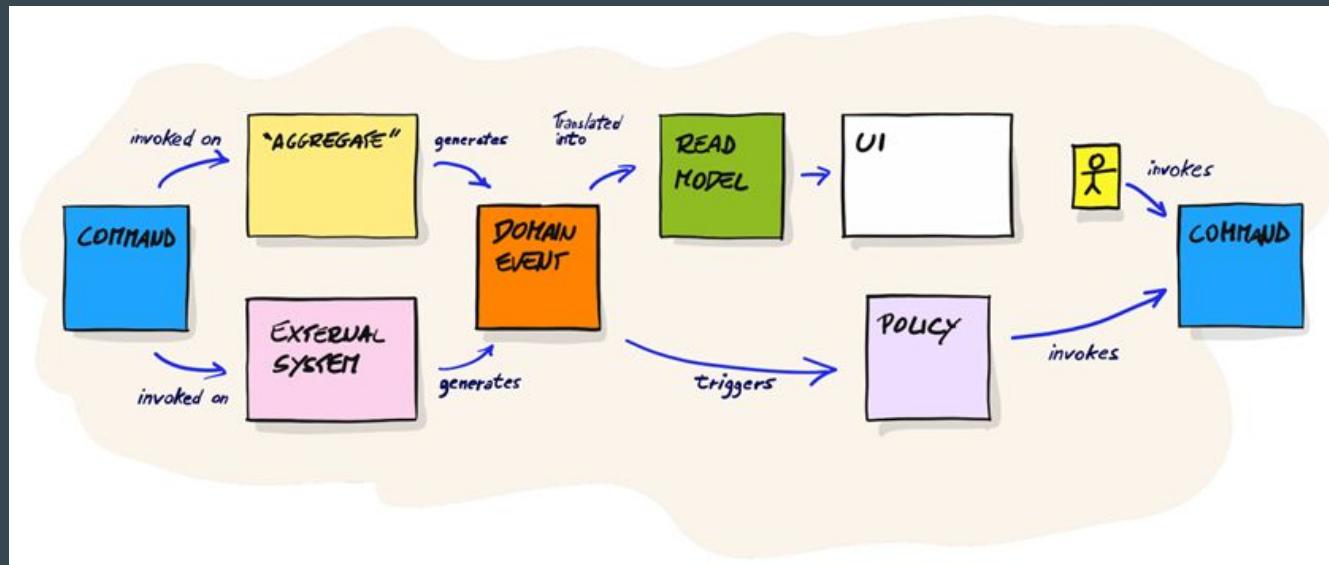


О чём речь

- Event Stroming
- Вызовы и проблемы
- Применив Event Storming
- Примеры



Event Stroming



Event Stroming

Что даёт

- Общее понимание домена
- Выявление скрытых проблем
- Основа для декомпозиции
- Быстрое вовлечение команды
- Основа для описания процессов



Event Stroming

Что даёт

- Общее понимание домена
- Выявление скрытых проблем
- Основа для декомпозиции
- Быстрое вовлечение команды
- Основа для описания процессов

Что нужно

- Вопрошающие
- Эксперты
- Фломастеры и картонки
- Пространство. Много.
- От пары часов до пары дней



Проблемы/задачи

- Discovery новой предметной области
- Анализ новых требований, фич, US, эпиков и т.п.
- Анализ порции новых требований (фича)
- Разбор существующего решения
- Погружение новой команды
- Оценка изменения



Проблемы/задачи

- IDEF - ?
- BPMN – handbook (400 страниц, жмак)
- UML – спецификация два тома по 700 страниц
- ARIS – тоже страниц не сосчитать
- Квадратики и стрелочки - 0 страниц :-)



Проблемы/задачи

- Discovery новой предметной области
- **Анализ новых требований, фич, US, эпиков и т.п.**
- Анализ порции новых требований (фича)
- Разбор существующего решения
- Погружение новой команды
- Оценка изменения
- Анализ работы команды
- Проведение ретроспективы



Проблемы/задачи

- **Discovery новой предметной области***
- **Анализ новых требований, фич, US, эпиков и т.п.**
- Анализ порции новых требований (фича)
- Разбор существующего решения
- Погружение новой команды
- Оценка изменения
- Анализ работы команды
- Проведение ретроспективы

** Где-то тут будут жить вопросы для НФТ*



Нереальная (почти) задача

- Пельмени
 - Вкусно
 - Полезно
 - Надоело
- Хотим нового



Пельмени
всплыли

Пельмени
прилипли

Соль
добавлена

Таймер
запущен

Пельмени
вытащены

Бульон
слит

Кастрюля
наполнена

Плита
включена

Кастрюля
поставлена
на плиту

Таймер
прозвенел

Пельмени
хорошо
приготовлены

Плита
выключена

Пельмени
извлечены
из
морозилки

Пельмени
положены
в воду

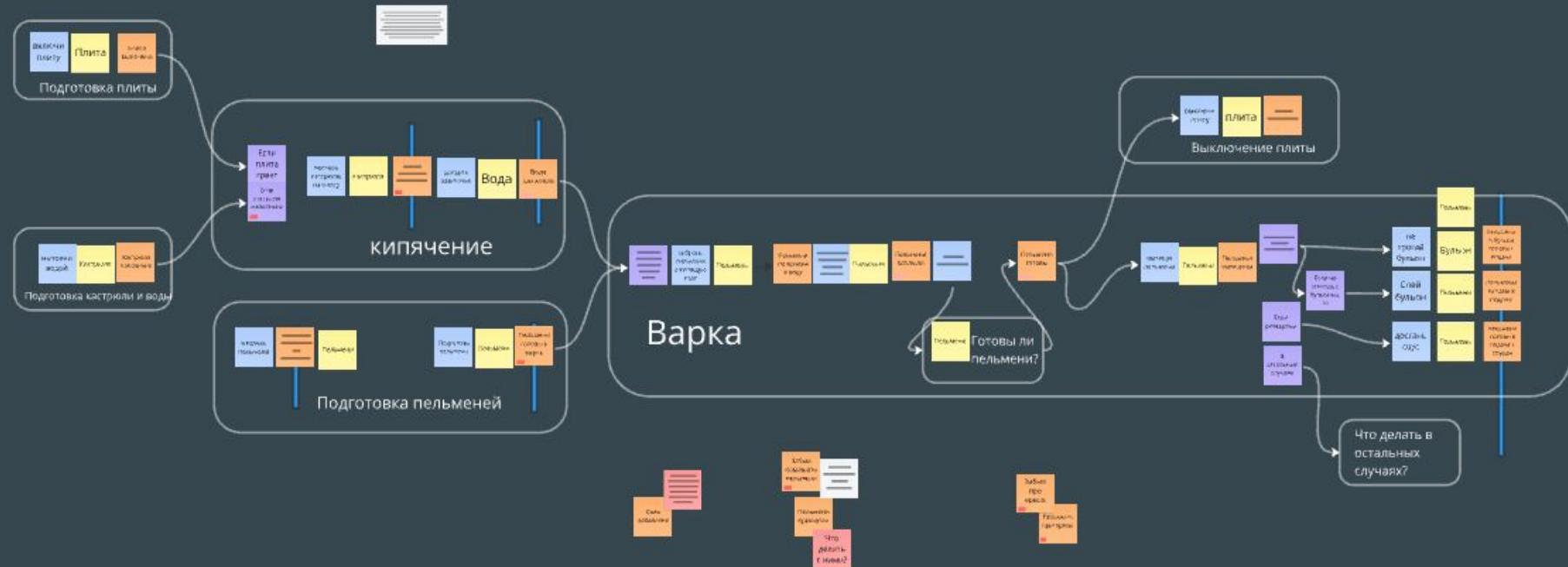
Вода
вскипела

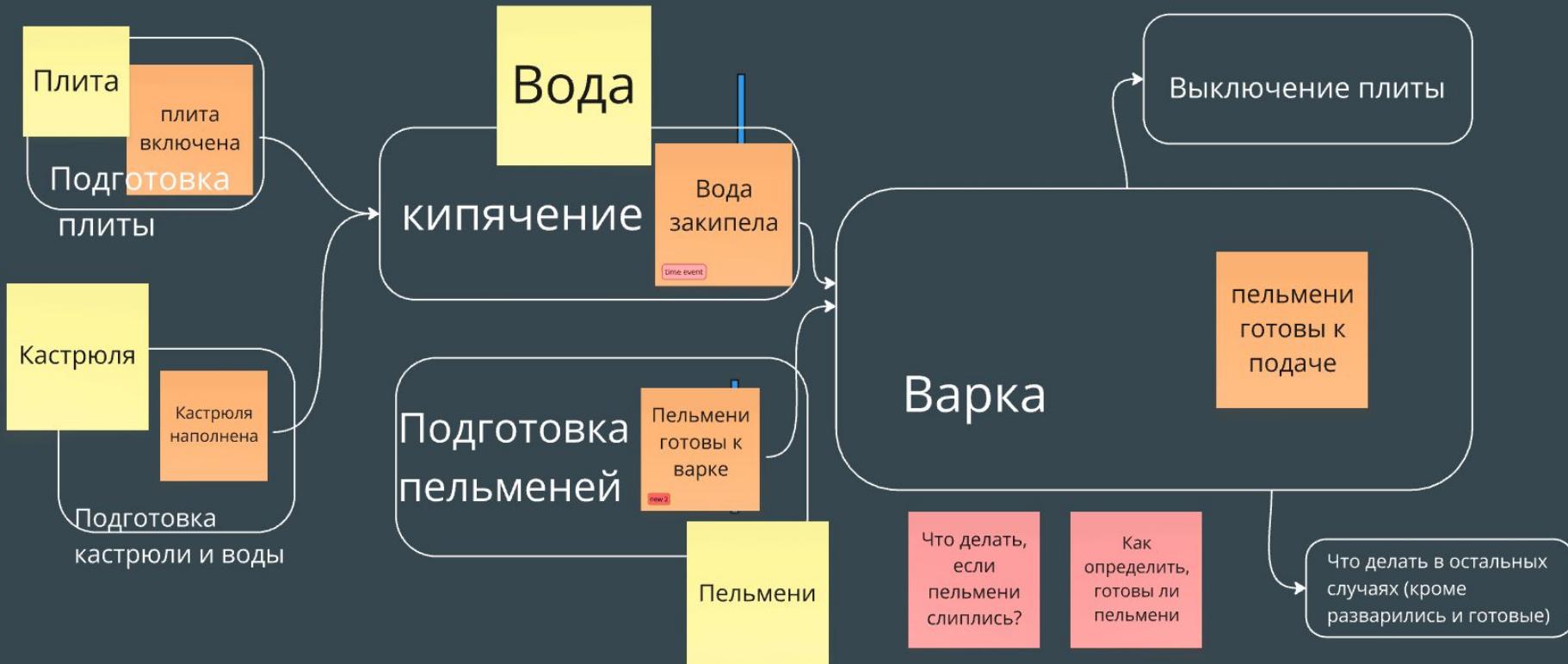
Решено, с
бульоном
или без

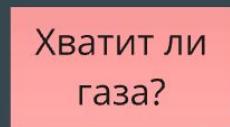
Пельмени
разварены

Пельмени
недоварены











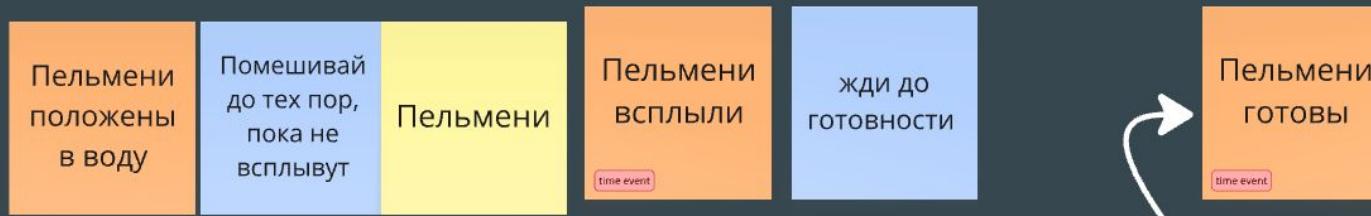
кипячение



Подготовка пельменей

Варка





Пельмени ГОТОВЫ ли пельмени?



ли
ни?



Пельмени
готовы

time event

вытащи
пельмени

Пельмени

Пельмени
вытащены

Если пельмени
хорошо
приготовлены

не
трогай
бульон

Пельмени

Бульон

Если не
хочешь с
бульоном, то

Слей
бульон

Если
разварены

В
остальных
случаях

достань
соус

Пельмени

пельмени
и бульон
готовы к
подаче

пельмени
готовы к
подаче

пельмени
готовы к
подаче с
соусом

Нереальная (почти) задача - острый томатный суп с пельменями



Основа
для супа -
бульон
или ?

Необходимые
ингредиенты в
наличии

Количество порций?

Пельмени
выбраны

Когда
закладывать
пельмени?

Суп
отдельно,
пельмени
отдельно?

Критерий
готовности
супа

Острый
томатный
суп готов

Что делать
если суп не
очень острый
в итоге?



Количество порций?

четыре

Критерий готовности супа

По готовности пельменей

Что делать если суп не очень острый в итоге?

Как в случае с недосолёенным супом

Суп отдельно, пельмени отдельно?

Пельмени варим в бульоне

Когда закладывать пельмени?

как основа закипит

Основа для супа - бульон или ?

не бульон



До не интересно - как обычные пельмени

Ингредиенты в наличии

Подготовить ингредиенты

Лук нарезан

Как подготовить посуду для жарки?

Помидоры нарезаны

Обжарить на подсолнечном масле

Лук с помидорами обжарен на подсолнечном масле

Томатная разведена водой

Включить нагрев

Обжаренный лук добавлен в основу для супа

Специи и соль добавлены в разведённую томатную пасту

Увеличить температуру

Основа для супа доведена до кипения

Дальне не интересно - как обычные пельмени





До не
интересно -
как обычные
пельмени

Ингредиенты
в наличии

Подготовить
ингредиенты

Лук
нарезан

Помидоры
нарезаны

Томатная
разведена
водой

Как
подготовить
посуду для
жарки?

Обжарить на
подсолнечном
масле

включить
нагрев

Лук с
помидорами
обжарен на
подсолнечном
масле

Обжаренный
лук добавлен
в основу для
супа

Специи и соль
добавлены в
разведённую
томатную
пасту

Увеличить
температуру

Основа для
супа
доведена
до кипения

Дальне не
интересно -
как обычные
пельмени



Как
обычные
пельмени

Как
подготовить
посуду для
жарки?

До не
интересно -
как обычные
пельмени

Подготовка
основы для
супа

Ингредиенты
в наличии

Подготовить
ингредиенты

Подготовка воды

Томатная
разведена
водой

включить
нагрев

Подготовка
поджарки

Лук
нарезан

Помидоры
нарезаны

Обжарить на
подсолнечном
масле

Лук с
помидорами
обжарен на
подсолнечном
масле

Количество
порций?

Обжаренный
лук добавлен
в основу для
супа

Специи и соль
добавлены в
разведённую
томатную
пасту

Увеличить
температуру

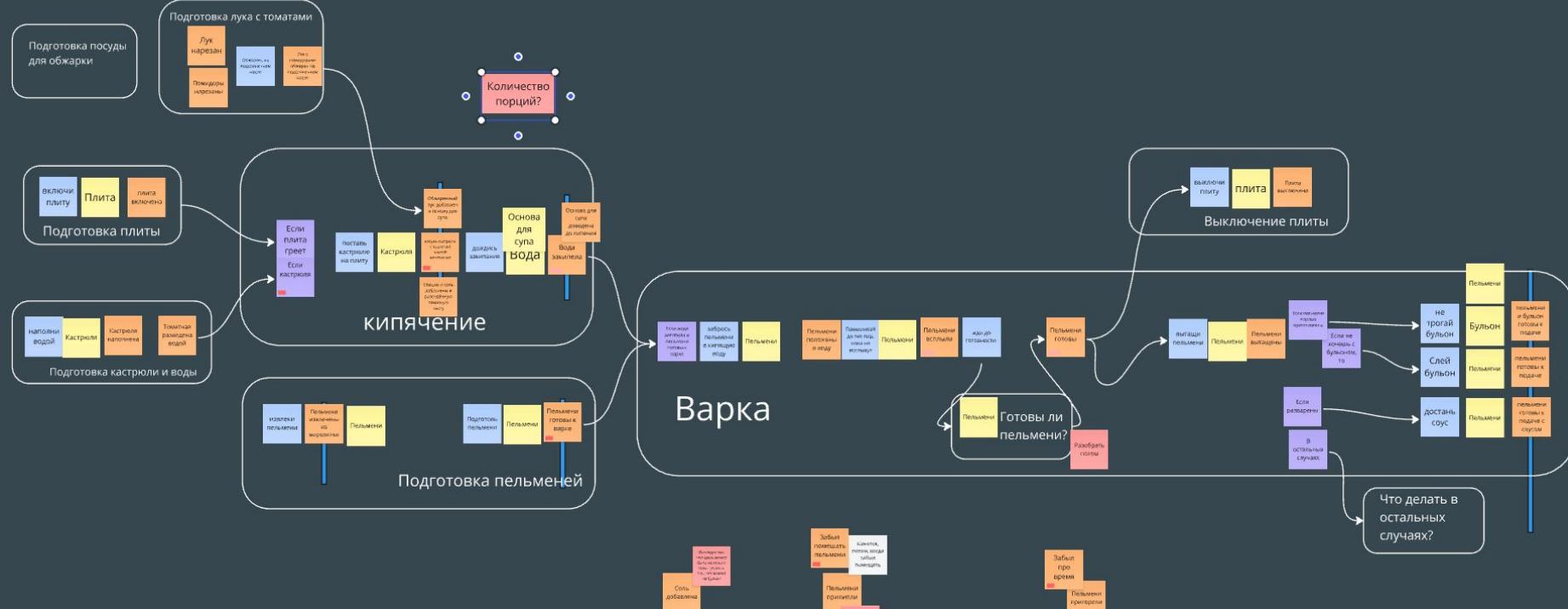
Основа для
супа
доведена
до кипения

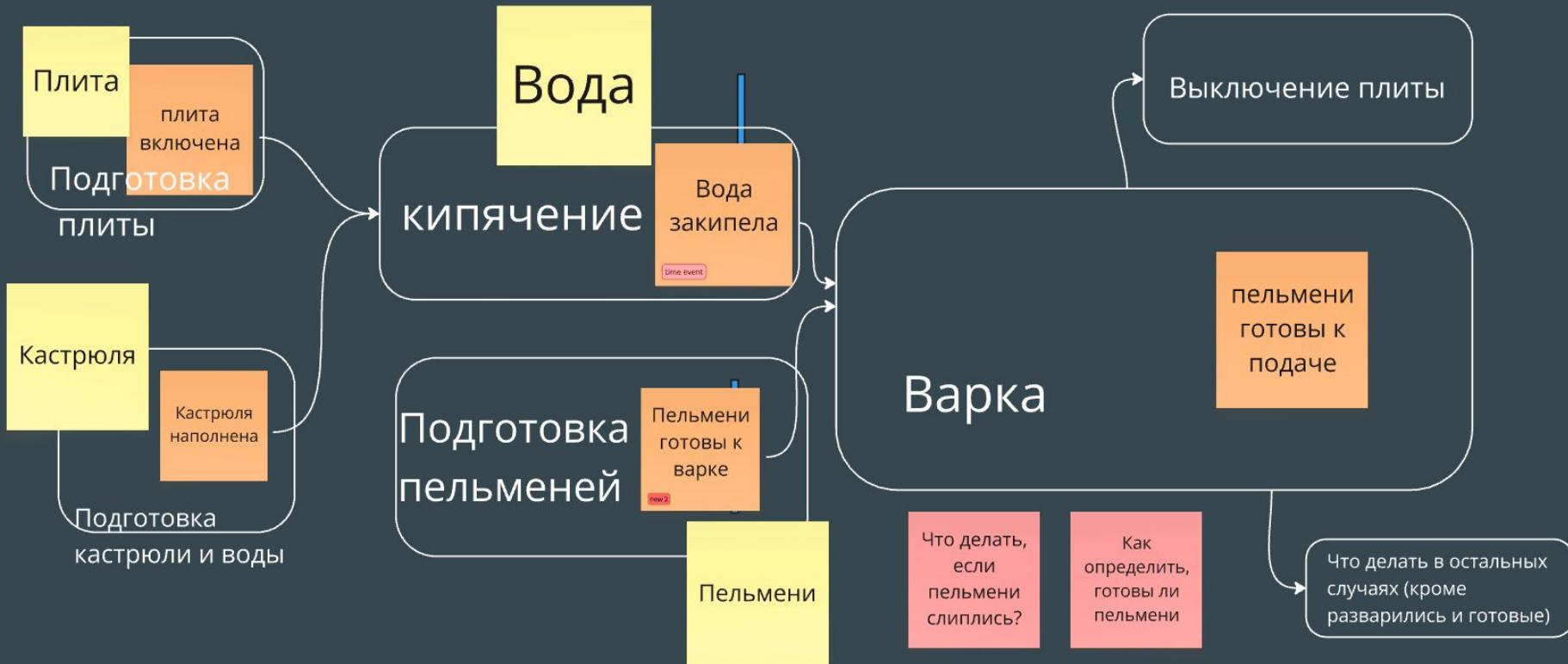
Нагрев основы

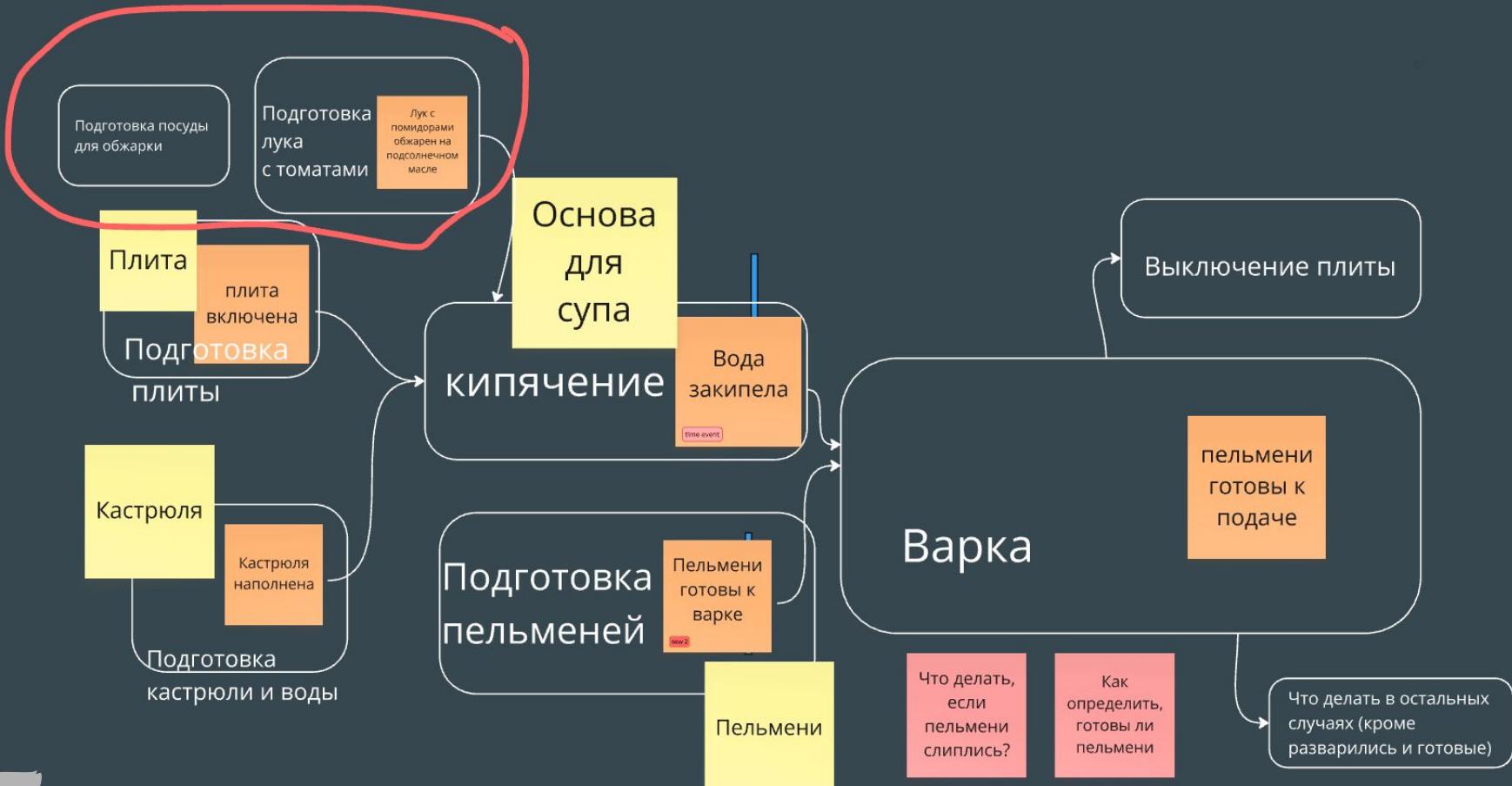
Как
обычные
пельмени

Даёне не
интересно -
как обычные
пельмени











e.aslamov@gmail.com
<https://t.me/easlamov>



shlmaxm@gmail.com
<https://t.me/simaxim>

