Potrebno je realizovati automat stanja za problem PROIZVODNJE SOKA. Proces proizvodnje kreće iz POČETNOG STANJA, u kome su svi diskretni senzori postavljenji na OFF vrednost, a analogni na 0.

U POČETNOM STANJU moguće je pritiskom na taster GUSTI SOK (ON/OFF ulazni signal) započeti proceduru pravljenja gustog soka i proizvodnja prelazi u naredno stanje, CEĐENJE SOKA ili je moguće je pritiskom na taster GAZIRANI SOK (ON/OFF ulazni signal) započeti procedure pravljenja gaziranog soka i proizvodnja prelazi u naredno stanje, TOPLJENJE KARAMELE.

Ukoliko se pravi gusti sok u stanju CEĐENJE SOKA se pali presa koju pokreće motor koji radi 4 sekunde. Potom se iz ovog stanja prelazi u DODAVANJE ŠEĆERA u kome se bira količina šećera koju treba dodati (ovo izvesti kao kontrolu oblika slajdera – „slider“). Kada se izabere količina koja je veća od 10, otvara se ventil koji dozira tu količinu šećera koja vremenski u sekundama odgovara formuli 0.3\*količina šećera. Kada istekne ovaj tajmer (odnosno kada se zatvori ventil) prelazi se u PUNJENJE BOCA. U ovom stanju je potrebno da se napuni 5 boca (simulirati punjenje boca pritiskom na ulazni taster +1; moguće je da se boca razbila u punjenju, pa se to simulira pritiskom na taster -1).

Pošto se napunilo 5 boca sistem se vraća u POČETNO STANJE.

Ukoliko se pravi gazirani sok u stanju TOPLJENJE KARAMELE se pali GREJAČ koji mora da dostigne temperaturu T1 od 7 stepeni (ovo izvesti kao kontrolu oblika slajdera – „slider“). Po dostizanju ove temperature uključuje se MEŠALICA koja radi 6 sekundi.

Po prestanku rada MEŠALICE prelazi se u stanje DODAVANJE CO2, gde se u isto vreme dodaje CO2 5 sekundi i pali MIKSER koji radi ukupno 7 sekundi.

Po isteku rada miskera sistem se vraća u POČETNO STANJE.