

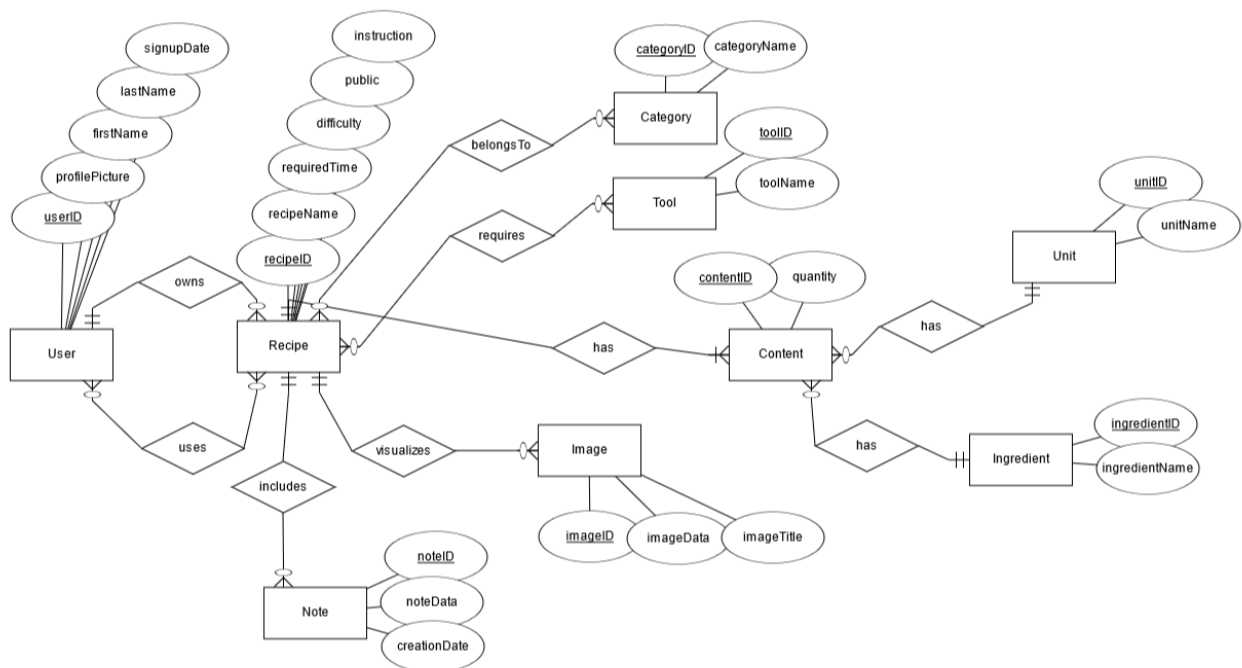
Oman projektin datamallinnus – ryhmä 8

Tehtävä 1

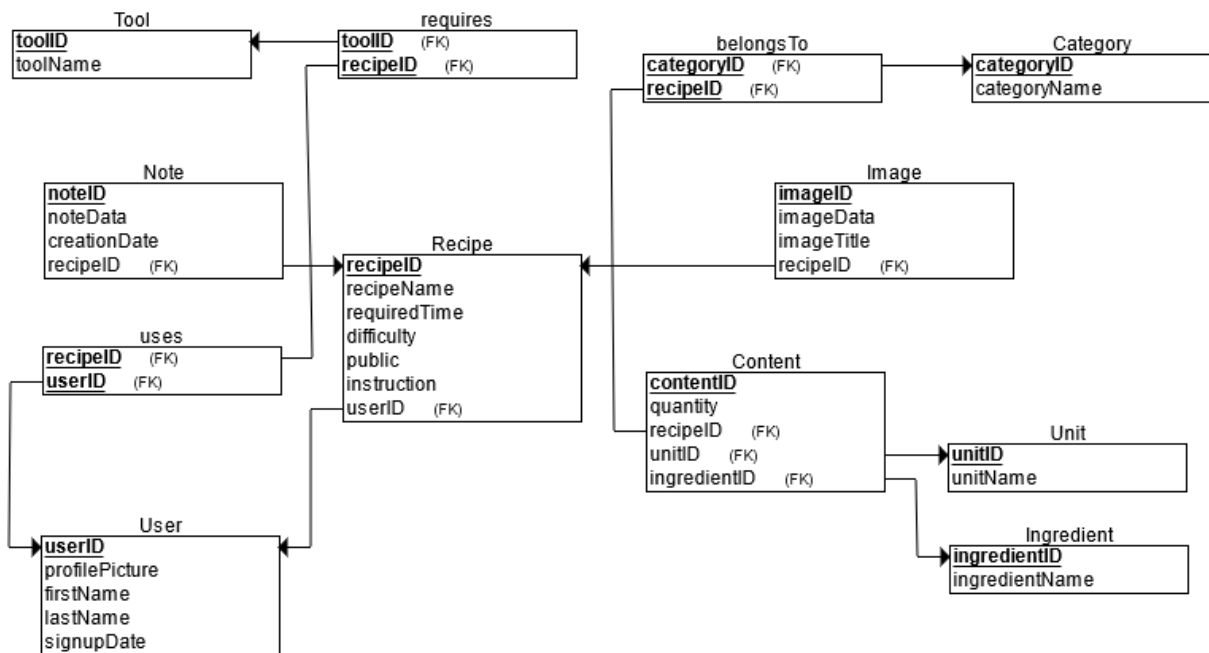
Kokkausäppi on sovellus jokaiselle keittiön käyttäjälle iästä ja osaamistasosta riippumatta. Sovellus tarjoaa mahdollisuuden löytää jokaiseen tilanteeseen sopivia reseptejä ruuanlaittoon käyttäjänsä ehdoilla – valmistettavaa voi hakea niin kotoa löytyvien raaka-aineiden, valmistusajan, kuin vaikka valmistusvälineiden perusteella. Ruokaa voi valmistaa myös juuri halutun määrän, koska kaikki Kokkausäpissä olevat reseptit ovat tehty skaalautumaan käyttäjänsä tarpeisiin. Käyttäjä voi myös tallentaa sovellukseen kokonaan omia, tai sovelluksesta omaan käyttöön sopivaksi muokattuja reseptejä. Erona tuttuihin reseptikantoihin, kuten Valio tai K-Ruoka, on se, että reseptien haku Kokkausäpistä on tehty vastaamaan jokaisen käyttäjän omia henkilökohtaisia tarpeita ja skaalautuvuutensa avulla vähentämään talouden ruokahävikkiä.

Sovellus on voittoa tavoittelematon ja se tuotetaan ryhmätyönä osana Metropolia-ammattikorkeakoulun ohjelmistotuotannon ohjelmointiprojektikurssia. Ohjelma toteutetaan pääasiassa Java-kielellä ja sen kehityksessä sovelletaan ketterän kehityksen toimintaperiaatteita.

Tehtävä 2



Tehtävä 3



Tehtävä 4

Recipe:

Recipe:llä kuvataan yksittäistä ruoanlaittoon liittyvää reseptiä. Jokaisella reseptillä on recipeID, nimi, ruuan valmistamiseen mennyt aika (requiredTime), reseptin toteuttamisen vaikeustaso (difficulty), reseptin julkisuus (public) eli näkykö resepti muille käyttäjille, kategoria esimerkiksi pääruoka, kakku, keitto, ohje reseptin tekemiseen (instruction) ja käyttäjän id, joka on lisännyt reseptin (userID).

Image:

Jokaisella kuvalla on imageID, imageData eli kuva itsessään, kuvan otsikko ja reseptin id, johon kuva liittyy.

Note:

Jokaisella muistiinpanolla on noteID, noteData eli käyttäjän syöttämä muistiinpanoteksti ja päiväys, jolloin muistiinpano on luotu (creationDate).

requires:

Jokaisessa reseptissä ei välttämättä tarvita valmistusvälineitä ja jokainen valmistusväline ei välttämättä ole reseptissä.

Tool:

Tool tarkoittaa välinettä, jota käytetään kyseisen reseptin ruoanlaitossa. Jokaisella valmistusvälineellä on toolID ja nimi.

uses:

Reseptillä on käyttäjiä ja käyttäjät käyttävät reseptejä.

User:

User kuvaa käyttäjää, joka lisää ja muokkaa reseptejä. Jokaisella käyttäjällä on userID, profiilikuva, etu- ja sukunimi ja käyttäjätunnuksen luontipäivämäärä. Mikäli käyttäjä on luonut reseptin, userID liitetään reseptiin.

Content:

Content kuvaa reseptin, raaka-aineen, määrän ja yksikön välistä riippuvuutta. Contentilla on määrä ja contentID. Contentiin kuuluu myös recipeID, joka viittaa mihin reseptiin sisältö kuuluu, unitID joka viittaa mitä yksikköä sisältö on ja ingredientID joka viittaa mikä sisällön ainesosa on.

Ingredient:

Ingredient kuvaa reseptin ainesosaa. Contentilla voi olla yksi ingredient, ja sama ingredient voi olla useammassa contentissa. Ingredientillä on nimi, ja ingredientID.

Unit:

Unit kuvaa reseptin ainesosan mittayksikköä. Contentilla voi olla yksi unit ja sama unit voi olla useammassa contentissa. Unitilla on nimi, ja unitID.

belongsTo:

Resepti voi kuulua yhteen tai useampaan kategoriaan, muttei se ole välttämätöntä.

Category:

Category kuvaa reseptin kategoriaa. Categoryllä on nimi ja categoryID.

Tehtävä 5

Mallidata:

User

userID	profilePicture*	firstName	lastName	signupDate
200031	200031_img.png	Minna	Mansikkaoja	2022-09-12
200032	200032_img.png	Hellevi	Huiske	2022-09-12
200033	200033_img.png	Kalle	Koivunen	2022-09-12
1	ADMIN_img.png	Admin	Admin	2022-09-12

Recipe

recipeID	recipeName	requiredTime	difficulty	public	instruction	userID
345	Mac n' Cheese	60	2	TRUE	Preheat oven to 170 C and grease a 3 qt baking dish (20cm x 30cm) Set aside. Bring a large pot of salted water to a boil. When boiling, add dried pasta and cook 1 minute less than the package directs for al dente...	1
346	Raspberry Pie	70	2	TRUE	In a large bowl, gently toss together the raspberries, sugar, flour, lemon juice and nutmeg. Set aside. Roll out half of the pastry and fit it inside a 9-inch pie plate, trimming off the excess pastry...	1
347	Toast skågen	15	1	TRUE	Shell the prawns and pat them dry with kitchen paper. Keep them cold until required. (If using shelled prawns, drain them thoroughly and pat dry with kitchen towel.)	200031

uses

recipeID	userID
345	200033
345	200033
347	200031
345	200032

Unit

unitID	unitName
1	whole
2	pcs
3	g
4	kg
5	tsp
6	tbsp
5	dl
6	l
7	cup

Content

contentID	quantity	recipeID	unitID	ingredientID
234	2	347	2	104
235	4	346	1	11
236	1	346	5	19
237	100	347	3	118

Ingredient

ingredientID	ingredientName
2	plain flour
11	egg
19	milk
104	toast
118	prawns (large)

belongs To

categoryID	recipeID
28	345
29	346
30	347

requires

toolID	recipeID
56	345
57	345
58	346
59	346
61	346
60	347

Tool

toolID	toolName
56	baking dish (20cm x 30cm)
57	large pot
58	large bowl
59	oven
60	toaster
61	whisk

Note

noteID	noteData	creationDate	recipeID
235	Cook the pasta less than you normally would. I like to boil my elbow pasta for between 4 and 5 minutes. The pasta will continue to cook in the oven, and you don't want it to get mushy.	2022-09-12	345
236	Make sure to continue baking this pie until the filling is bubbling	2022-09-12	346

Category

categoryID	categoryName
28	dinner
29	dessert
30	lunch

Image

imageID	imageData	imageTitle	recipeID
567	macnCheese.jpg	Mac n' Cheese	345
568	raspPie.jpg	Raspberry Pie	346
569	skågenToast.jpg	Toast skågen	347