

ASSIGNMENT 1

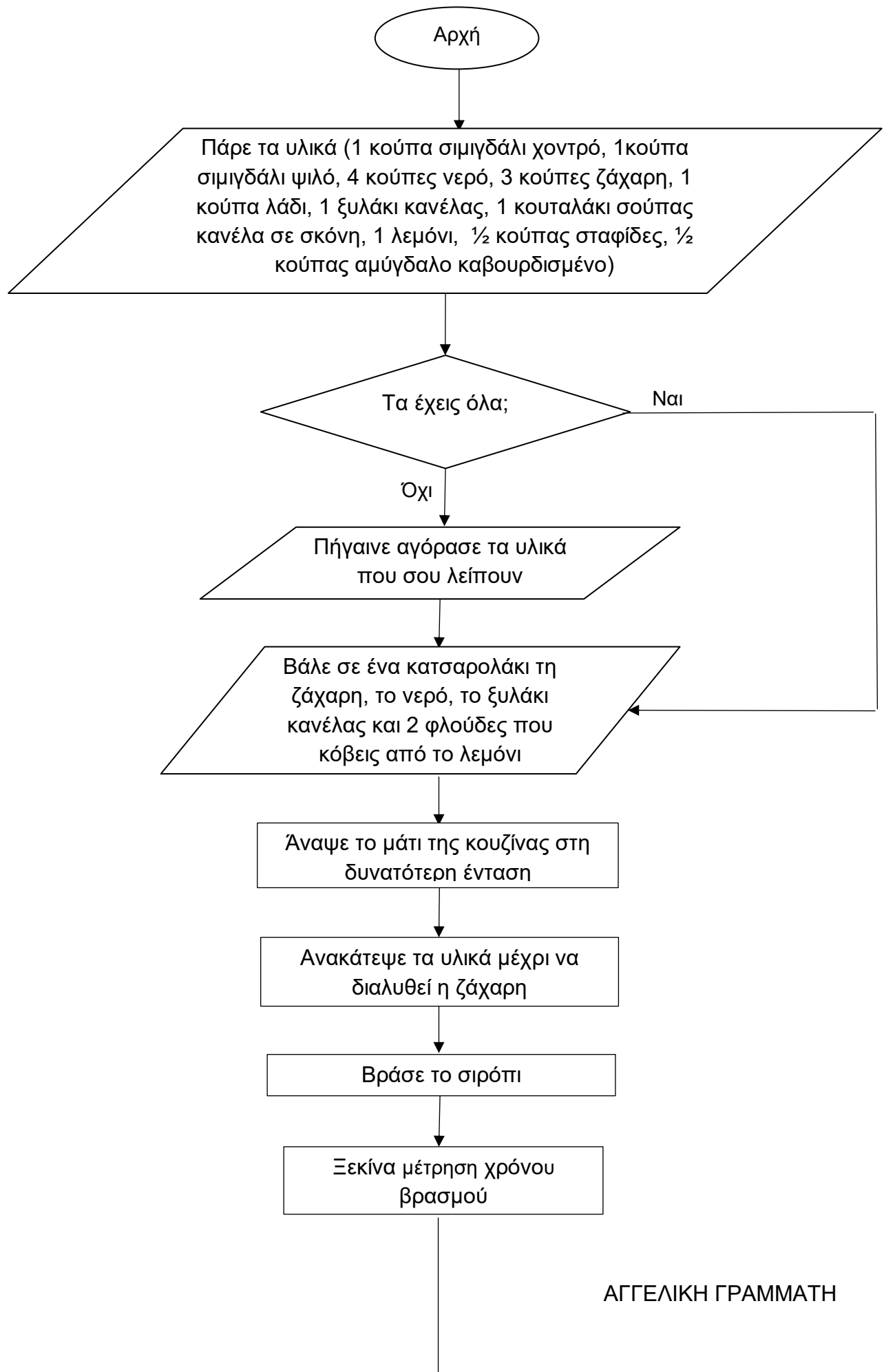
Δημιουργία Χαλβά Σιμιγδαλένιου

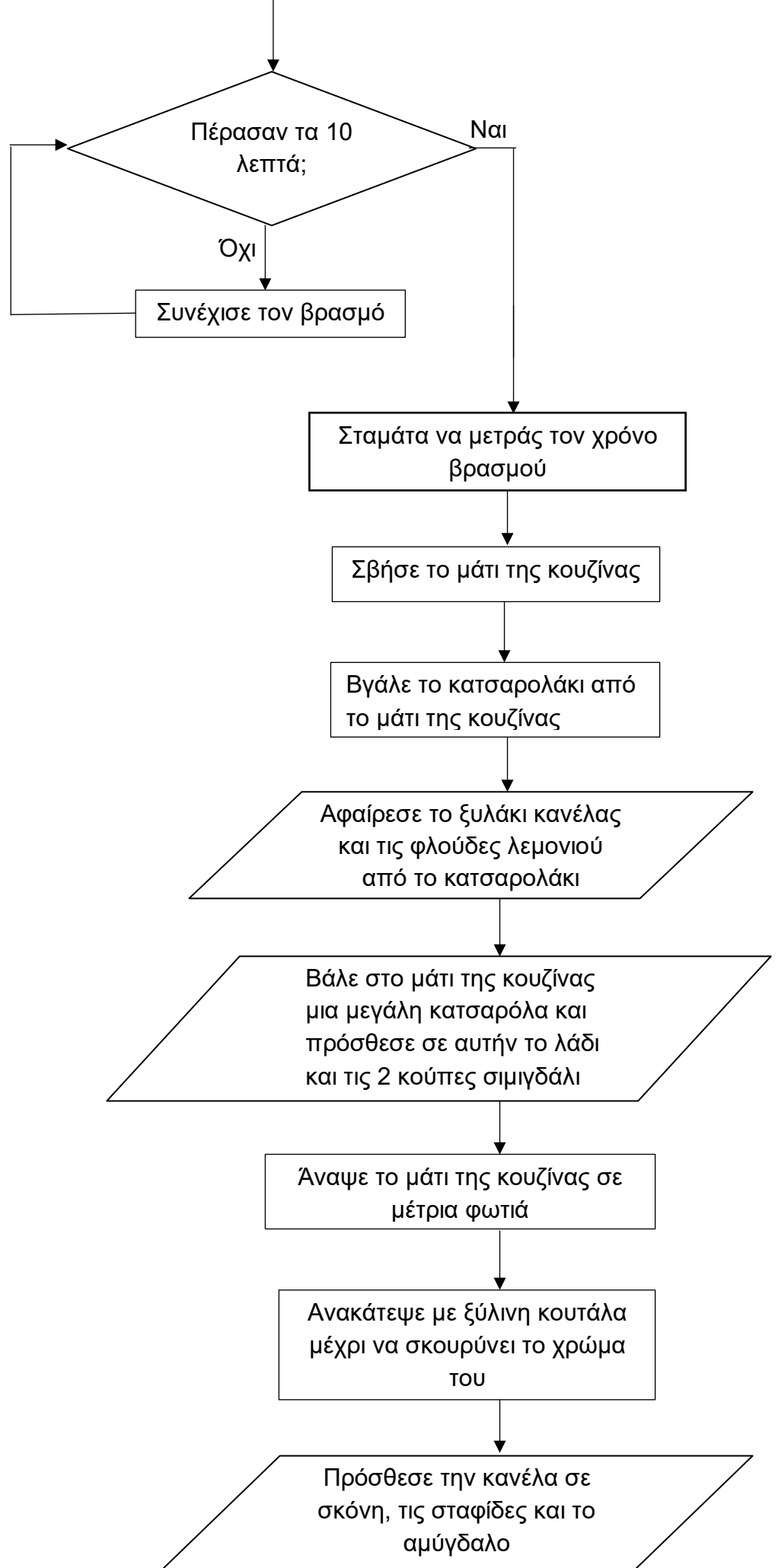


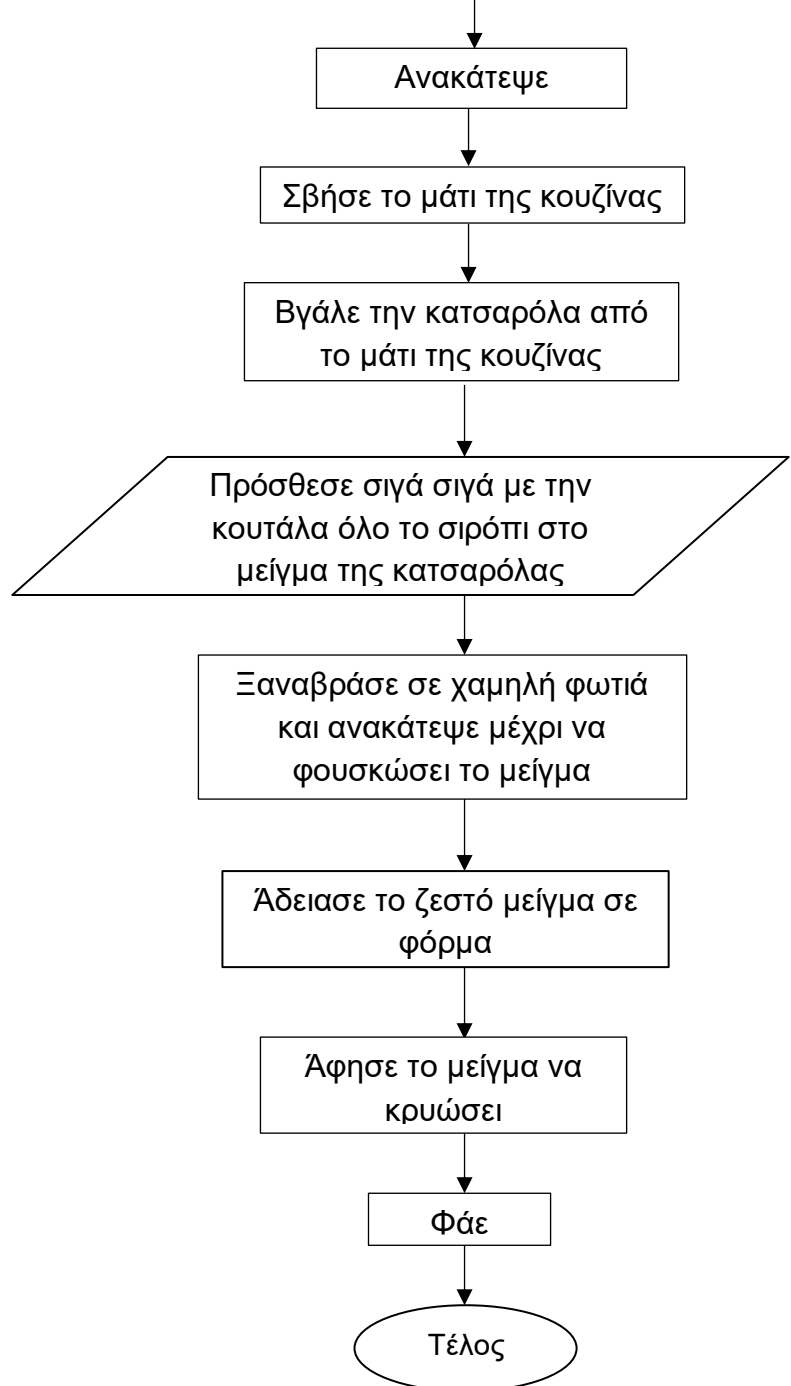
Ψευδοκώδικας

1. Πάρε τα υλικά (1 κούπα σιμιγδάλι χοντρό, 1κούπα σιμιγδάλι ψιλό, 4 κούπες νερό, 3 κούπες ζάχαρη, 1 κούπα λάδι, 1 ξυλάκι κανέλας, 1 κουταλάκι σουπας κανέλα σε σκόνη, 1 λεμόνι, ½ κούπας σταφίδες, ½ κούπας αμύγδαλο καβουρδισμένο)
2. —Τα έχεις όλα;
3. ——Αν δεν τα έχεις όλα, τότε:
4. ———Πήγαινε αγόρασε τα υλικά που σου λείπουν
5. ——Αν τα έχεις όλα, τότε:
6. ———Βάλε σε ένα κατσαρολάκι τη ζάχαρη, το νερό, το ξυλάκι κανέλας και 2 φλούδες που κόβεις από το λεμόνι
7. Άναψε το μάτι της κουζίνας στη δυνατότερη ένταση
8. Ανακάτεψε τα υλικά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη
9. Βράσε το σιρόπι
10. Ξεκίνα να μετράς χρόνο βρασμού
11. Για κάθε λεπτό που περνάει:
12. —Πρόσθεσε στο χρόνο βρασμού
13. —Πέρασε ο χρόνος βρασμού τα 10 λεπτά;
14. ——Αν όχι, τότε:
15. ———Συνέχισε τον βρασμό
16. ——Αν ναι, τότε:
17. ———Σταμάτα να μετράς τον χρόνο βρασμού (διέκοψε τον βρόγχο επανάληψης)
18. Σβήσε το μάτι της κουζίνας
19. Βγάλε το κατσαρολάκι από το μάτι της κουζίνας
20. Αφαίρεσε το ξυλάκι κανέλας και τις φλούδες λεμονιού από το κατσαρολάκι
21. Βάλε στο μάτι της κουζίνας μια μεγάλη κατσαρόλα και πρόσθεσε σε αυτήν το λάδι και τις 2 κούπες σιμιγδάλι
22. Άναψε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά
23. Ανακάτεψε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να σκουρύνει το χρώμα του
24. Πρόσθεσε την κανέλα σε σκόνη, τις σταφίδες και το αμύγδαλο
25. Ανακάτεψε
26. Σβήσε το μάτι της κουζίνας
27. Βγάλε την κατσαρόλα από το μάτι της κουζίνας
28. Πρόσθεσε σιγά σιγά με την κουτάλα όλο το σιρόπι στο μείγμα της κατσαρόλας.
29. Ξαναβράσε σε χαμηλή φωτιά και ανακάτεψε μέχρι να φουσκώσει το μείγμα
30. Άδειασε το ζεστό μείγμα σε φόρμα
31. Άφησε το μείγμα να κρυώσει
32. Φάε

Διάγραμμα Ροής





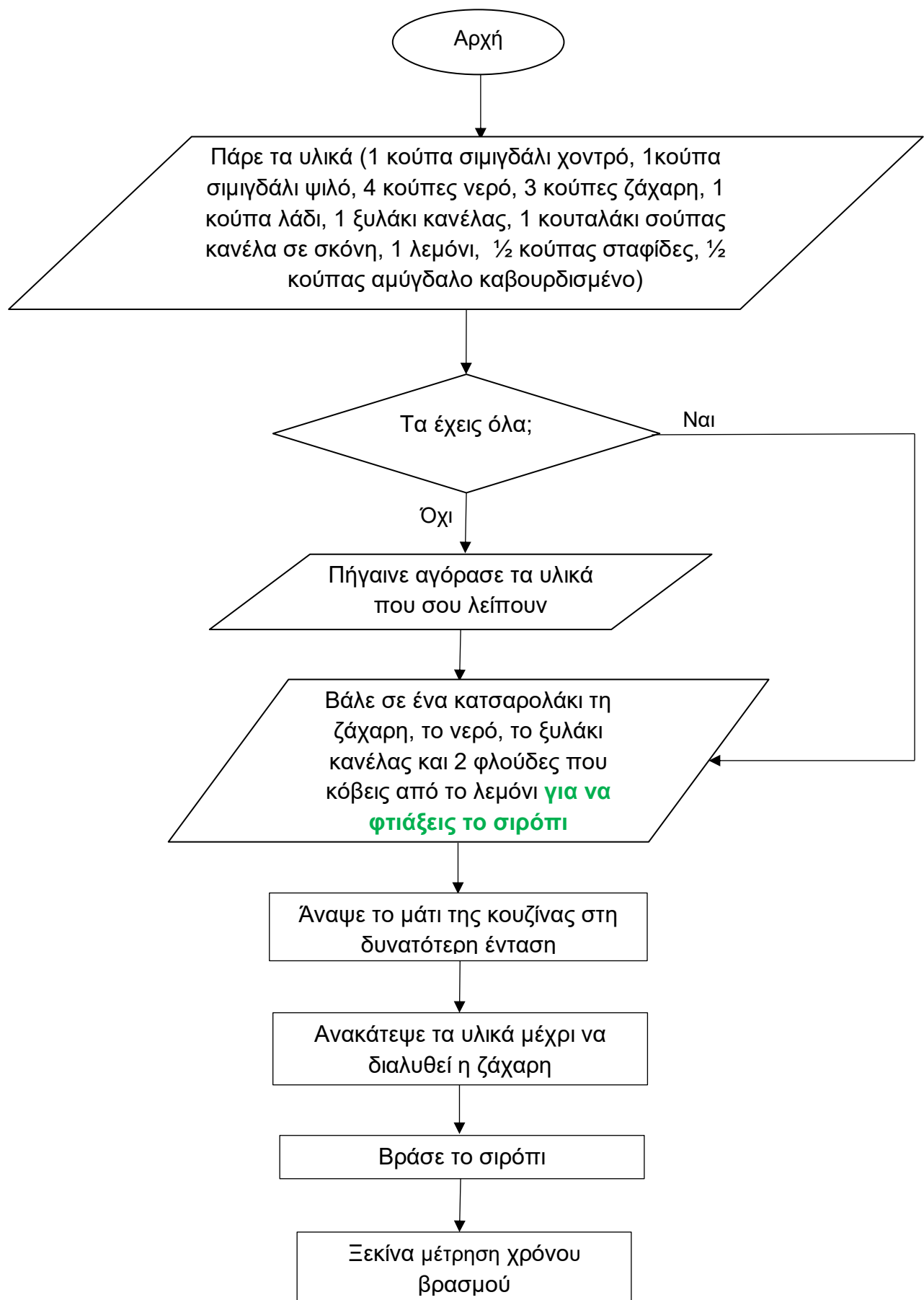


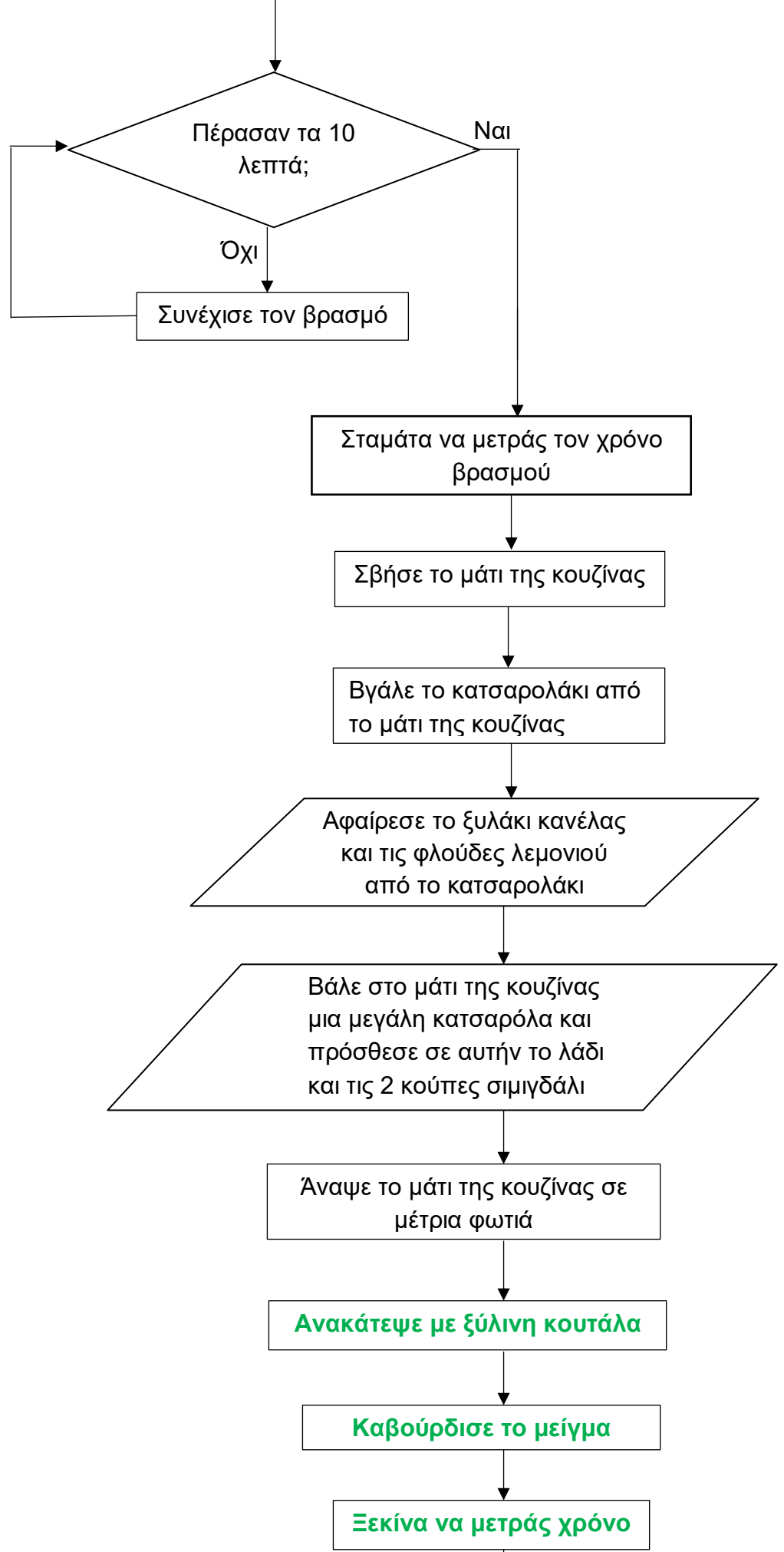
Ψευδοκώδικας **Με Τροποποιήσεις**

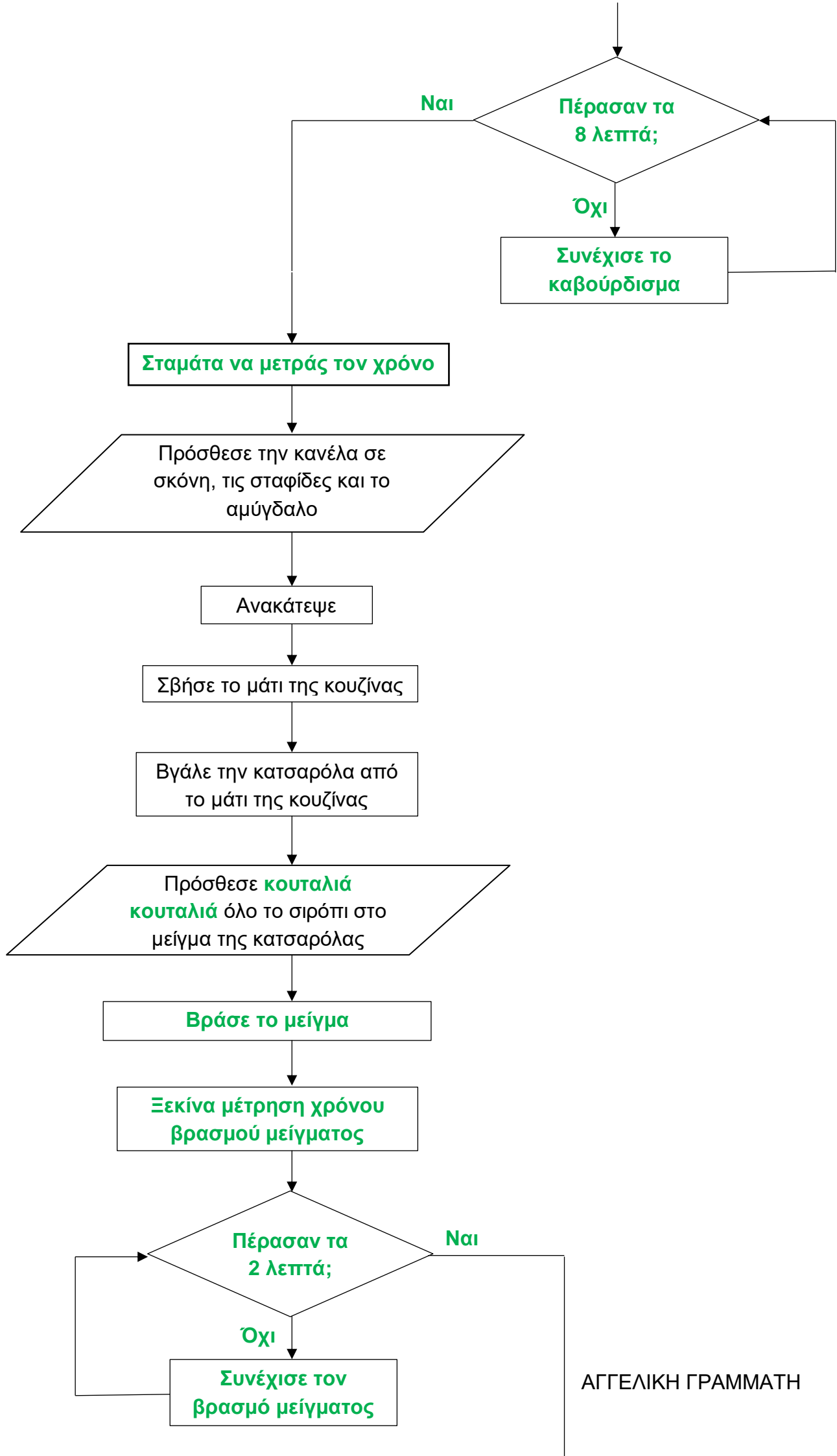
1. Πάρε τα υλικά (1 κούπα σιμιγδάλι χοντρό, 1κούπα σιμιγδάλι φιλό, 4 κούπες νερό, 3 κούπες ζάχαρη, 1 κούπα λάδι, 1 ξυλάκι κανέλας, 1 κουταλάκι σουπας κανέλα σε σκόνη, 1 λεμόνι, ½ κούπας σταφίδες, ½ κούπας αμύγδαλο καβουρδισμένο)
2. —Τα έχεις όλα;
3. —Αν δεν τα έχεις όλα, τότε:
4. ———Πήγαινε αγόρασε τα υλικά που σου λείπουν
5. —Αν τα έχεις όλα, τότε:
6. ———Βάλε σε ένα κατσαρολάκι τη ζάχαρη, το νερό, το ξυλάκι κανέλας και 2 φλούδες που κόβεις από το λεμόνι **για να φτιάξεις το σιρόπι**
7. Άναψε το μάτι της κουζίνας στη δυνατότερη ένταση
8. Ανακάτεψε τα υλικά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη
9. Βράσε το σιρόπι
10. Ξεκίνα να μετράς χρόνο βρασμού
11. Για κάθε λεπτό που περνάει:
12. —Πρόσθεσε στο χρόνο βρασμού
13. —Πέρασε ο χρόνος βρασμού τα 10 λεπτά;
14. —Αν όχι, τότε:
15. ———Συνέχισε τον βρασμό
16. —Αν ναι, τότε:
17. ———Σταμάτα να μετράς τον χρόνο βρασμού (διέκοψε τον βρόγχο επανάληψης)
18. Σβήσε το μάτι της κουζίνας
19. Βγάλε το κατσαρολάκι από το μάτι της κουζίνας
20. Αφαίρεσε το ξυλάκι κανέλας και τις φλούδες λεμονιού από το κατσαρολάκι
21. Βάλε στο μάτι της κουζίνας μια μεγάλη κατσαρόλα και πρόσθεσε σε αυτήν το λάδι και τις 2 κούπες σιμιγδάλι
22. Άναψε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια φωτιά
- 23. Ανακάτεψε με ξύλινη κουτάλα**
- 24. Καβούρδισε το μείγμα**
- 25. Ξεκίνα να μετράς χρόνο**
- 26. Για κάθε λεπτό που περνάει:**
- 27. —Πρόσθεσε στο χρόνο**
- 28. —Πέρασε ο χρόνος τα 8 λεπτά;**
- 29. —Αν όχι, τότε:**
- 30. ———Συνέχισε το καβούρδισμα**
- 31. —Αν ναι, τότε:**
- 32. ———Σταμάτα να μετράς τον χρόνο (διέκοψε τον βρόγχο επανάληψης)**
33. Πρόσθεσε την κανέλα σε σκόνη, τις σταφίδες και το αμύγδαλο και ανακάτεψε
34. Σβήσε το μάτι της κουζίνας
35. Βγάλε την κατσαρόλα από το μάτι της κουζίνας

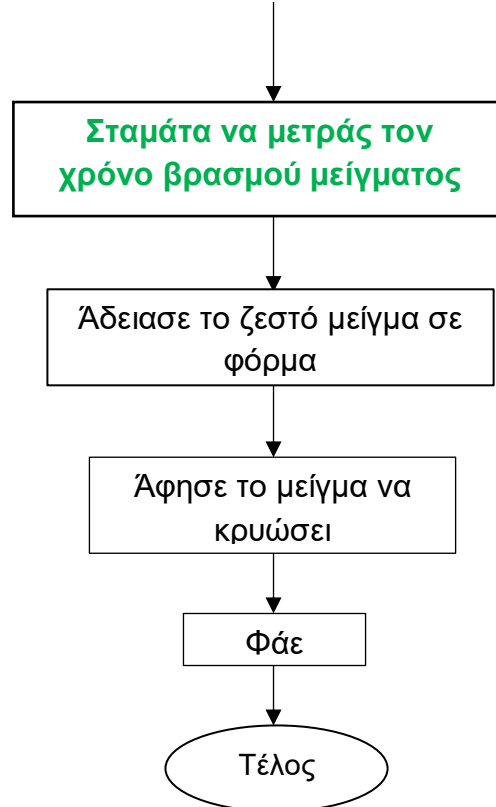
36. Πρόσθεσε **κουταλιά κουταλιά** όλο το σιρόπι στο μείγμα της κατσαρόλας.
37. Βράσε το μείγμα
38. **Ξεκίνα να μετράς χρόνο βρασμού μείγματος**
39. **Για κάθε λεπτό που περνάει:**
40. — **Πρόσθεσε στο χρόνο βρασμού μείγματος**
41. — **Πέρασε ο χρόνος βρασμού μείγματος τα 2 λεπτά;**
42. — **Αν όχι, τότε:**
43. — **Συνέχισε τον βρασμό μείγματος**
44. — **Αν ναι, τότε:**
45. — **Σταμάτα να μετράς τον χρόνο βρασμού μείγματος (διέκοψε τον βρόγχο επανάληψης)**
46. Άδειασε το ζεστό μείγμα σε φόρμα
47. Άφησε το μείγμα να κρυώσει
48. Φάε

Διάγραμμα Ροής **Με Τροποποιήσεις**









Αξιολόγηση της σαφήνειας των οδηγιών

Η αρχική έκδοση του ψευδοκώδικα και του διαγράμματος ροής περιέγραφε επαρκώς τη διαδικασία παρασκευής χαλβά σιμιγδαλένιου, αλλά παρουσίαζε ορισμένα σημεία προς βελτίωση, ιδιαίτερα ως προς την ακρίβεια των οδηγιών εκτέλεσης (πχ. χρόνοι). Η αναθεώρηση επέτρεψε τη βελτίωση της συνολικής δομής και τη μεγαλύτερη σαφήνεια των οδηγιών, καθιστώντας τη διαδικασία πιο κατανοητή και ακριβή.

Εντυπώσεις και συμπεράσματα από την εργασία

Η διαδικασία της αναθεώρησης έδειξε πόσο σημαντική είναι η ακρίβεια στην περιγραφή διαδικασιών με ψευδοκώδικα και διαγράμματα ροής. Έμαθα να αναλύω καλύτερα τα βήματα μιας διαδικασίας, να οργανώνω πιο αποτελεσματικά τη λογική της και να αποφεύγω πλεονασμούς.