# Analisi dei requisiti utente

## Glossario scritto bene e nell’ordine corretto per tabella

1. Termine: cliente

Descrizione: una persona seduta ad un tavolo che ordina piatti.

Sinonimo: commensale

1. Termine: tavolo

Descrizione: il tavolo è l’oggetto fisico ma lo interpretiamo in fase di ordinazione come insieme di clienti.

1. Termine: ordine

Descrizione: l’ordine è inteso come l’insieme di piatti scelti dai clienti di un dato tavolo in un dato momento.

1. Termine: menu fisso

Descrizione: indica un insieme di pietanze che non è possibile ordinare in maniera separata e che hanno un costo predefinito e invariabile.

1. Termine: pietanza singola

Descrizione: indica tutte le pietanze sul menu liberamente ordinabili.

Sinonimo: piatto

1. Termine: menu

Descrizione: il menu è il catalogo in cui sono presenti tutte le portate che un cliente può scegliere.

1. Termine: prezzo ordine

Descrizione: è la somma dei costi di tutti i piatti presenti nell’ordine.

1. Termine: conto totale

Descrizione: Il conto totale rappresenta la cifra, non più modificabile, che il tavolo dovrà versare alla cassa. Include tutti i possibili ordini effettuati dal tavolo e i coperti di tutti i suoi clienti.

1. Termine: piatto

Descrizione: Il piatto è inteso come elemento ordinabile dal menu, e indica sia pietanze singole che interi menu fissi.

1. Termine: ordine valido

Descrizione: Un ordine che è possibile eseguire perché il magazzino presenta ingredienti sufficienti per preparare tutti i piatti al suo interno.

PROBLEMA: il bisogno di inserire questo vocabolo nasce dal fatto che hai voluto separare i requisiti funzionali, ma in questo modo stai iniziando a stabilire che ci dovrà essere necessariamente un’operazione sul totale per passare da provvisorio a totale.

# Requisiti

## Requisiti sui dati

RD1: Di ogni tavolo si vuole memorizzare un numero identificativo e un numero massimo di posti a sedere.

RD2: Il menu contiene sia pietanze liberamente ordinabili che menu a prezzo fisso.

RD3: In fase di ordinazione, bisogna segnare il numero effettivo di posti occupati nel tavolo che sta ordinando.

RD4: Ogni piatto presente sul menu, è composto dagli ingredienti presenti su un ricettario.

RD5: Il ricettario memorizza per ogni pietanza: l’elenco di ingredienti necessari e la rispettiva quantità.

RD6: Le pietanze disponibili del ristorante sono memorizzate in un menu (penso sia il modo corretto per dirla, ma non so quanto sia un requisito)

## Vincoli

V1: Il ristorante possiede un numero fisso di tavoli.

V2: Non è possibile aggiungere posti ad un tavolo, se si supera il numero massimo di posti.

V3: Un singolo ordine è l’insieme di tutti i sottordini dei partecipanti al tavolo.

V4: Al conto finale si somma un coperto per ogni partecipante al tavolo.

V5: Al momento del prelievo dell’ordine, bisogna controllare la disponibilità degli ingredienti in magazzino.

V5: Per confermare l’ordine è necessario che in magazzino ci sia una quantità sufficiente di tutti i prodotti necessari.

V6: Se il magazzino offre una quantità di prodotti sufficiente per effettuare l’ordine, allora bisogna sottrarre tale quantità dalla scorta disponibile.\*\*\* è un funzionale

V7: Gli ordini dei camerieri che appaiono al cuoco, devono rispettare l’ordine di memorizzazione. (Vincolo sul requisito RF8)

V8: Quando il cuoco preleva un ordine, questo viene eliminato dalla lista. (vincolo sul requisito RF9)

\*\*\* siamo a livello utente o sistema? Il fatto è che è esplicitamente richiesto, stai dicendo come deve farlo, non va bene come vincolo

## Requisiti funzionali

RF1: Il sistema deve fornire un modo per evitare che un tavolo superi il numero massimo di posti a sedere. (sicuramente va riscritto meglio).\*\*\*\* siamo in alto livello quindi tecnicamente non è il momento di inserirlo, hai già un vincolo che richiede di farlo

RF2: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per la raccolta degli ordini ai tavoli.

Errore grave, è il requisito funzionale più importante ma è vago e non atomico, bisogna suddividerlo in più requisiti atomici.

RF3: Il sistema deve fornire al cameriere un modo per registrare il numero di posti effettivamente occupati in un tavolo.

RF4: Il sistema deve fornire una funzionalità che permetta di eseguire la somma del costo di tutti i sottordini all’interno dell’ordine di un tavolo. \*\*\*aspetta discussione con prof sul trattamento del cliente. Ma probabilmente è inutile.

Questo tipo di requisito funzionale è un qualcosa di non esplicito all’interno della traccia, non hai ancora deciso se farlo così o mandare tutto alla cassa, lo fai ma nei requisiti di livello sistema.

RF4 tolto perché considerato una scelta di design.

RF5: Il sistema deve controllare, al momento dell’acquisizione di un nuovo ordine da parte del cameriere, che la quantità di ciascun ingrediente richiesto sia maggiore o uguale alla quantità disponibile in magazzino. \*\*\* è a supporto di un vincolo ma suona molto come ripetizione di V5

\*\*\*L’azione di conferma non va ancora messa perché dobbiamo scendere a livelli inferiori.

RF6 : Il sistema, dopo la conferma di un ordine, deve prenotare le quantità degli ingredienti richiesti dalla scorta disponibile.

RF7 v2: Il sistema deve notificare il cameriere quando il magazzino non possiede ingredienti sufficienti per confermare un ordine. \*\*\* da chiedere perché riferita ad un altro requisito

RF8: Il sistema deve offrire al cuoco una funzionalità che consenta di visualizzare l’elenco degli ordini prelevati dai camerieri.

RF9: Il sistema deve fornire al cuoco una funzionalità che gli permetta di prelevare il prossimo ordine da preparare dalla lista degli ordini.

RF10: Il sistema **deve** calcolare il totale provvisorio sommando tutti gli ordini associati allo stesso tavolo, indipendentemente dal numero di ordinazioni. \*\*\*\* sbagliato perché sei già andato oltre il livello utente

RF11: Il sistema **deve** aggiungere al totale provvisorio calcolato in R27 il coperto, moltiplicando il valore di coperto fissato per il numero di posti assegnati al tavolo, il risultato è il conto totale.\*\*\* sbagliato

RF12: Il sistema deve fornire al direttore una funzionalità che fornisca un elenco/report di ingredienti non più disponibili in magazzino.

RF13: Il sistema deve fornire al cassiere una funzionalità che permetta di calcolare il conto per ogni tavolo

--da fare—

Rivedere problema in viola

Riscrivere in una forma migliore e più corretta

Risolvere dubbi riguardo vincoli o requisiti sui dati

--Inserisco per ogni requisito funzionale, i casi d’uso che sviluppa (questa parte andrà poi modellata come tabella e inserita nella documentazione) –

RF1: “Numero di posti superiore al massimo”, è un caso d’uso che estende un caso d’uso incluso. (Ho utilizzato questa forma di estensione perché era presente una cosa simile nelle slide della prof)

RF2: “Raccolta ordini”

RF3: “Inserimento posti occupati al tavolo” è un caso d’uso incluso perché è la prima operazione che il cameriere deve fare nella raccolta delle ordinazioni. Il problema è che trattandolo così potrebbe risultare sconveniente nel caso di ordinazioni multiple sempre allo stesso tavolo.

Comprensione traccia:

1. Quante volte un tavolo può effettuare un ordinazione nell’arco della serata?
2. Come trattare la questione del vincolo sulla scelta dei piatti del cliente?
3. Come trattare il tavolo e il cliente? Il software è totalmente interno all’attività, non ha trasparenze verso il cliente, che consideriamo solo come tavolo.
4. Domanda su gestione magazzino
5. Domanda sulla questione del report, giornaliero( quindi attuato da tempo) oppure avviato da responsabile?

## Requisiti stesura 3

## Requisiti sui dati

RD1: Di ogni tavolo si vuole memorizzare un numero identificativo e un numero massimo di posti a sedere.

RD2: Il menu contiene sia pietanze liberamente ordinabili che menu a prezzo fisso.

RD3: In fase di ordinazione, bisogna segnare il numero effettivo di posti occupati nel tavolo che sta ordinando.

RD4: Ogni piatto presente sul menu, è composto dagli ingredienti presenti su un ricettario.

RD5: Il ricettario memorizza per ogni pietanza: l’elenco di ingredienti necessari e la rispettiva quantità.

RD6: Le pietanze disponibili del ristorante sono memorizzate in un menu (penso sia il modo corretto per dirla, ma non so quanto sia un requisito)

## Vincoli

V1: Il ristorante possiede un numero fisso di tavoli.

V2: Non è possibile aggiungere posti ad un tavolo, se si supera il numero massimo di posti.

V3: Al conto finale si somma un coperto per ogni partecipante al tavolo.

V4: Per confermare l’ordine è necessario che in magazzino ci sia una quantità sufficiente di tutti i prodotti necessari.

V5: Gli ordini dei camerieri che appaiono al cuoco, devono rispettare l’ordine di memorizzazione. (Vincolo sul requisito RF8)

V6: Quando il cuoco preleva un ordine, questo deve essere eliminato dalla lista. (vincolo sul requisito RF9)

V7: Deve essere presente un sistema per la gestione del magazzino. (a prescindere da qualsiasi requisito)

V8: Un ordine è valido, quindi inviabile al cuoco, se il magazzino presenta ingredienti sufficienti per preparare tutti i piatti di cui è formato. (chiedi alla prof la forma del vincolo)

V8.1 Un ordine può essere inviato al cuoco solo se valido.

(Non ci è detto se questo sia già presente quindi lo dobbiamo includere noi)

## Requisiti funzionali

RF1: Se il magazzino offre una quantità di prodotti sufficiente per effettuare l’ordine, allora bisogna sottrarre tale quantità dalla scorta disponibile.

RF2: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per creare un ordine per un tavolo.

RF3: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per inserire pietanze singole all’interno dell’ordine.

RF4: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per inserire menu fissi all’interno dell’ordine.

RF5: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità per confermare l’ordine.

RF6: Il sistema deve fornire al cameriere una funzionalità che permette di inviare gli ordini validi al terminale del cuoco. (scritto così o direttamente al cuoco?)

RF7: Il sistema deve fornire al cameriere un modo per registrare il numero di posti effettivamente occupati in un tavolo.

RF8: Il sistema deve effettuare un controllo sul magazzino, per verificare che la lista degli ingredienti costituenti un ordine siano effettivamente presenti in magazzino. (è quello che fa diventare un ordine valido o meno)

RF9: Il sistema, dopo aver confermato un ordine, deve prenotare le quantità degli ingredienti richiesti dalla scorta disponibile.

RF10: IL sistema deve presentare una funzionalità per notificare il cameriere quando il magazzino non possiede ingredienti sufficienti per validare un ordine.

RF11: Il sistema deve offrire al cuoco una funzionalità che consenta di visualizzare l’elenco degli ordini prelevati dai camerieri.

RF12: Il sistema deve fornire al cuoco una funzionalità che gli permetta di prelevare il prossimo ordine da preparare dalla lista degli ordini.

RF13: Il sistema deve fornire al direttore una funzionalità che fornisca un elenco/report di ingredienti non più disponibili in magazzino.

RF14: Il sistema deve fornire al cassiere una funzionalità che permetta di calcolare il conto per ogni tavolo