Sviluppo Applicazioni Software

Gestire i compiti della cucina

Luca Barra, Jasmine Bizzo

Anno accademico 2023/2024



Capitolo 1	GESTIRE I COMPITI DELLA CUCINA	PAGINA 2
Capitolo 2	Modello di Dominio	Pagina 7
CAPITOLO 3 3. 3.	1 Scenario principale	PAGINA 99 10
Capitolo 4	Contratti	Pagina 12
Capitolo 5	DCD - DESIGN CLASS DIAGRAM	Pagina 14
Capitolo 6	DSD - Design Sequence Diagram	Pagina 16

1

Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome Caso d'Uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente
Attore primario: Chef
Parti interessate: Cuoco

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef

Garanzie di successo o post-condizioni: I compiti assegnati sono riportati sia nel tabellone che nel foglietto

riepilogativo

Scenario principale di successo

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di un	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio
	evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	dell'evento in modo che siano aggiunte le ricette
		e i menù a esso associati
	Se desidera prosegue con il passo 2, in alternativa	
	termina il Caso d'Uso	
2	Opzionalmente, aggiunge preparazioni e ricette	Aggiunge le nuove preparazioni e ricette al foglio
	all'elenco delle cose da fare	riepilogativo
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiunge l'ordinamento al foglio riepilogativo
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete	
	dal passo 1	
	Se non vuole assegnare dei compiti ripete dal	
	passo 2 o termina il Caso d'Uso	
4	Opzionalmente, consulta il tabellone dei turni	Visualizza il tabellone dei turni

5	Assegna un compito specificando una ricetta o	Registra l'assegnazione del compito sul foglio
	una preparazione, un turno e, opzionalmente,	riepilogativo e sul tabellone dei turni
	un cuoco	
6	Opzionalmente, indica sul tabellone una stima	Registra le modifiche sul foglio riepilogativo e sul
	del tempo richiesto per lo svolgimento del com-	tabellone dei turni
	pito assegnato, e la quantità/porzioni preparate	
	in un dato assegnamento	
	Ripete dal passo 4 finchè non è soddisfatto	
	Se desidera torna al passo 2	
	Termina il Caso d'Uso	

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Apre un foglio riepilogativo esistente per modificarlo	Visualizza il foglio riepilogativo specificato

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Apre un foglio riepilogativo esistente per modifi-	L'attore che vuole aprire il foglio riepilogativo non
	carlo	ha i permessi per farlo
	Termina il Caso d'Uso	

Estensione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Rimuove preparazioni e ricette dall'elenco di cose	Rimuove le preparazioni e le ricette specificate dal
	da fare	foglio riepilogativo

Eccezione 2a

#	Attore	Sistema
2a.1	Opzionalmente, aggiunge preparazioni e ricette	Le ricette non corrispondono a nessun piatto elen-
	all'elenco delle cose da fare	cato nel menù del servizio
	Termina il Caso d'Uso	

Estensione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Modifica un compito	Registra la nuova assegnazione sul foglio riepilog-
		ativo e sul tabellone dei turni

Eccezione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Assegna un compito specificando una ricetta o una preparazione, un turno e, <i>opzionalmente</i> , un cuoco	Il cuoco selezionato non è disponibile
	Torna al passo 5	

Eccezione 5a.1a

#	Attore	Sistema
5a.1a.1	Modifica un compito	Il cuoco selezionato non è disponibile
	Torna al passo 5a	

Eccezione 5a.1b

#	Attore	Sistema
5a.1b.1	Modifica un compito	Il turno è già completo e non è possibile aggiun-
		gere ulteriori compiti
	Torna al passo 5a	

Eccezione 5b

#	Attore	Sistema
5b.1	Assegna un compito specificando una ricetta o una preparazione, un turno e, <i>opzionalmente</i> ,	Il turno è già completo e non è possibile aggiun- gere ulteriori compiti
	un cuoco	
	Torna al passo 5a	

Estensione 5b

#	Attore	Sistema		
5b.1	Elimina un compito	Elimina l'assegnazione del compito dal foglio		
		riepilogativo e dal tabellone dei turni		

Eccezione 5b.1a

#	Attore	Sistema
5b.1a.1	Elimina un compito	Il turno a cui si riferisce il compito si è già con- cluso
	Torna al passo 5	

Estensione 5c

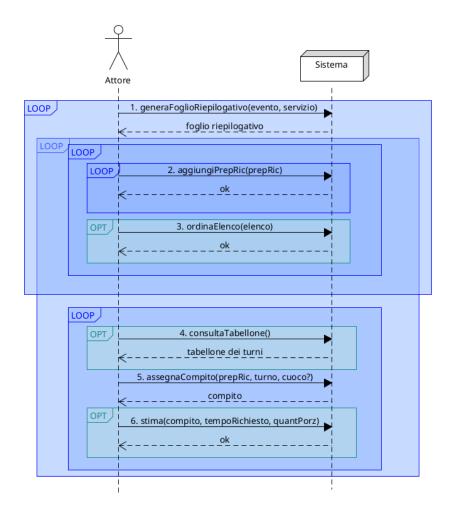
#	Attore	Sistema
5c.1	Specifica che una ricetta o una preparazione è già	Registra le quantità e le porzioni già pronte sul
	pronta	foglio riepilogativo

Modello di Dominio

3

SSD - System Sequence Diagram

3.1 Scenario principale



3.2 Eccezioni ed estensioni

Contratti

DCD - Design Class Diagram

DSD - Design Sequence Diagram