# 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	SSD - System Sequence Diagram	PAGINA 9
3.1	Scenario Principale di Successo	9
3.2	Eccezioni ed Estensioni - Passo 1	10
3.3	Eccezioni ed Estensioni - Passo 2	11
3.4	Eccezioni ed Estensioni - Passo 5	12
Capitolo 4	Contratti	Pagina 14
4.1	Passo 1	14
4.2	Passo 2	15
4.3	Passo 3	15
4.4	Passo 4	15
4.5	Passo 5	16
4.6	Passo 6	16
Capitolo 5	DCD - DESIGN CLASS DIAGRAM	Pagina 18

CAPITOLO 6 DSD - DESIGN SEQUENCE DIAGRAM \_\_\_\_\_\_\_PAGINA 20\_\_\_\_\_

# 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		

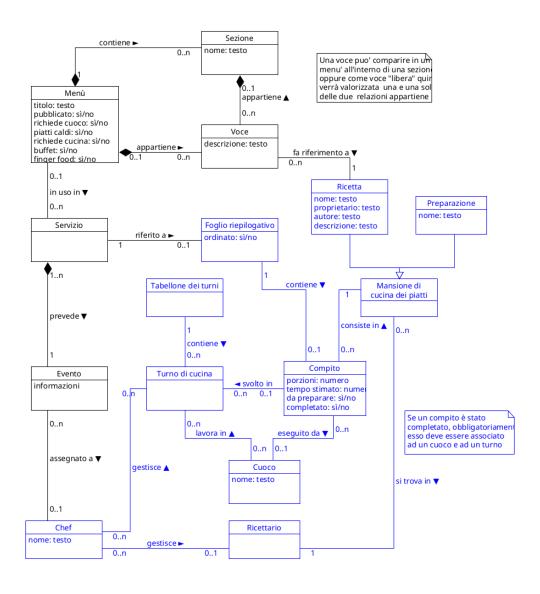
# Eccezione 5b.1a

#	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

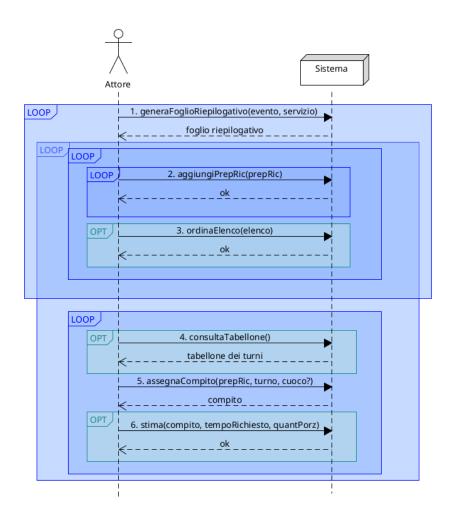
# Modello di Dominio



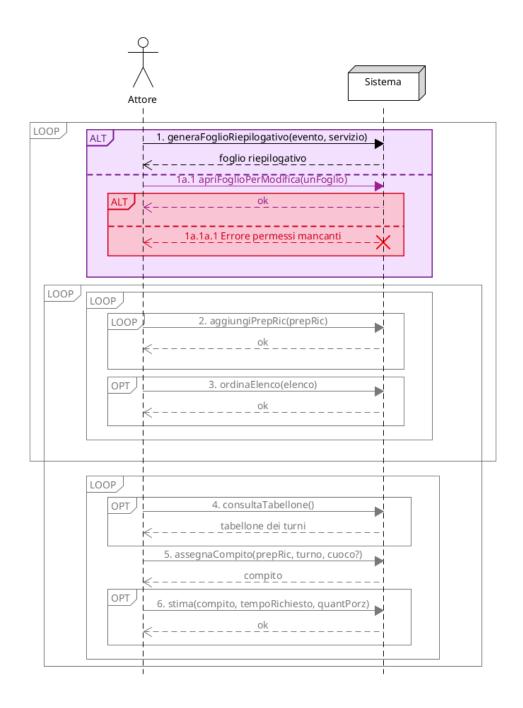
# 3

# SSD - System Sequence Diagram

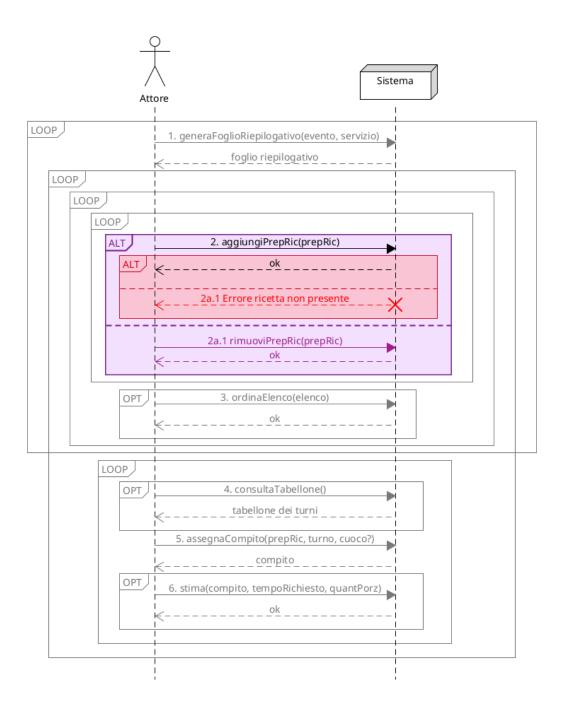
### 3.1 Scenario Principale di Successo



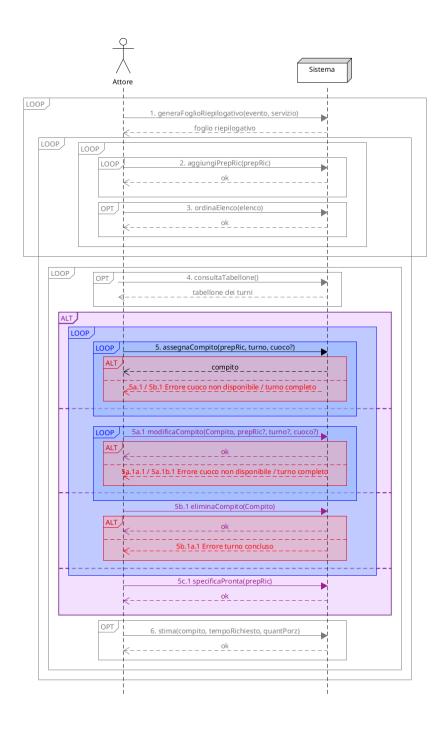
#### 3.2 Eccezioni ed Estensioni - Passo 1



#### 3.3 Eccezioni ed Estensioni - Passo 2



#### 3.4 Eccezioni ed Estensioni - Passo 5





**Pre-condizione generale:** L'attore è identificato con un'istanza ch di Chef.

#### 4.1 Passo 1

#### 1. generaFoglioRiepilogativo(evento: Evento, servizio: Servizio):

#### Pre-condizioni:

- servizio è previsto da evento;
- evento è assegnato a ch;
- il Menù *m* è in uso per *servizio*.

#### Post-condizioni:

- ullet è stata creata un'istanza f di Foglio Riepi<br/>logativo;
- è stata creata una lista mc di MansioneDiCucina;
- f riferito a un <u>servizio</u>;
- $\langle$  per ogni istanza di Mansione Di<br/>Cucina mc presente in m  $\rangle$ :
  - è stata creata un'istanza di Compito c;
  - c.daPreparare = si;
  - c.completato = no;
  - c.fuoriMenu = no;
  - f contiene c;
  - -c consiste in mc.
- *ch* ha creato *f*.

#### 1a.1. apriFoglioPerModifica(unFoglio: Foglio riepilogativo):

#### Pre-condizioni:

- unFoglio è riferito a un servizio;
- servizio è previsto da evento.

#### Post-condizioni:

• se ch è assegnato a evento e s.stato == confermato.

#### 4.2 Passo 2

#### 2. aggiungiPrepRic(prepRic: Mansione di cucina):

#### Pre-condizioni:

 $\bullet$  è in corso la modifica del Foglio Riepilogativo f.

#### Post-condizioni:

- ullet è stata creata l'associazione **elencata** tra f e prepRic;
- $\bullet$  è stata creata un'istanza di Compito c;
- c.daPreparare = si;
- c.completato = no;
- c.fuoriMenu = si;
- f contiene c;
- c consiste in mc.

#### 2a.1. rimuoviPrepRic(prepRic: Mansione di cucina):

#### Pre-condizioni:

- è in corso la modifica del FoglioRiepilogativo f;
- il Compito c è contenuto in f e consiste in prepRic.

#### Post-condizioni:

 $\bullet$  l'associazione elencata tra fe prepRicè rimossa.

#### 4.3 Passo 3

#### 3. ordinaElenco(prepRic: Mansione di cucina, posizione: numerico):

#### Pre-condizioni:

 $\bullet$  è in corso la modifica del Foglio Riepilogativo f;

#### Post-condizioni:

 $\bullet$ l'associazione elencata tra fe prepRicè modificata in accordo alla nuova posizione.

#### 4.4 Passo 4

#### 4. consultaTabellone():

#### Pre-condizioni:

• ———

#### Post-condizioni:

• ———

Note:

Trattandosi di un'interrogazione di sistema non ha pre-condizioni o post-condizioni perché può essere fatta in qualsiasi momento.

#### 4.5 Passo 5

5. assegnaCompito(<u>prepRic</u>: Mansione di cucina, <u>turno</u>: Turno, <u>cuoco?</u>: Cuoco):

Pre-condizioni:

•

Post-condizioni:

•

5a.1. modificaCompito(compito: Compito, prepRic?: Mansione di cucina, turno?: Turno, cuoco?: Cuoco):

Pre-condizioni:

•

Post-condizioni:

•

5b.1. eliminaCompito(compito: Compito)

Pre-condizioni:

•

Post-condizioni:

•

5c.1. specificaPronta(prepRic: Mansione di cucina)

Pre-condizioni:

•

Post-condizioni:

•

4.6 Passo 6

6.  $stima(\underline{compito}: Compito, \underline{tempoRichiesto}: numerico, \underline{quantPorz}: testo)$ 

Pre-condizioni:

•

Post-condizioni:

16

# DCD - Design Class Diagram

DSD - Design Sequence Diagram