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 3.1 3.2	Scenario principale	PAGINA 99 9
Capitolo 4	Contratti	Pagina 11
Capitolo 5	DCD - DESIGN CLASS DIAGRAM	Pagina 13
Capitolo 6	DSD - DESIGN SEQUENCE DIAGRAM	Pagina 15

1

Gestire i compiti della cucina

Informazioni generali

Nome Caso d'Uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utenteAttore primario: ChefParti 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	
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	
	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	

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	Il cuoco selezionato non è disponibile
	una preparazione, un turno e, <i>opzionalmente</i> , un cuoco	
	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	0 1 1 00
	una preparazione, un turno e, opzionalmente,	gere ulteriori compiti
	un cuoco	
	Torna al passo 5a	

Estensione 5c

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

Eccezione 5c

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

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