

Laboratorio di SApplicazioni Software

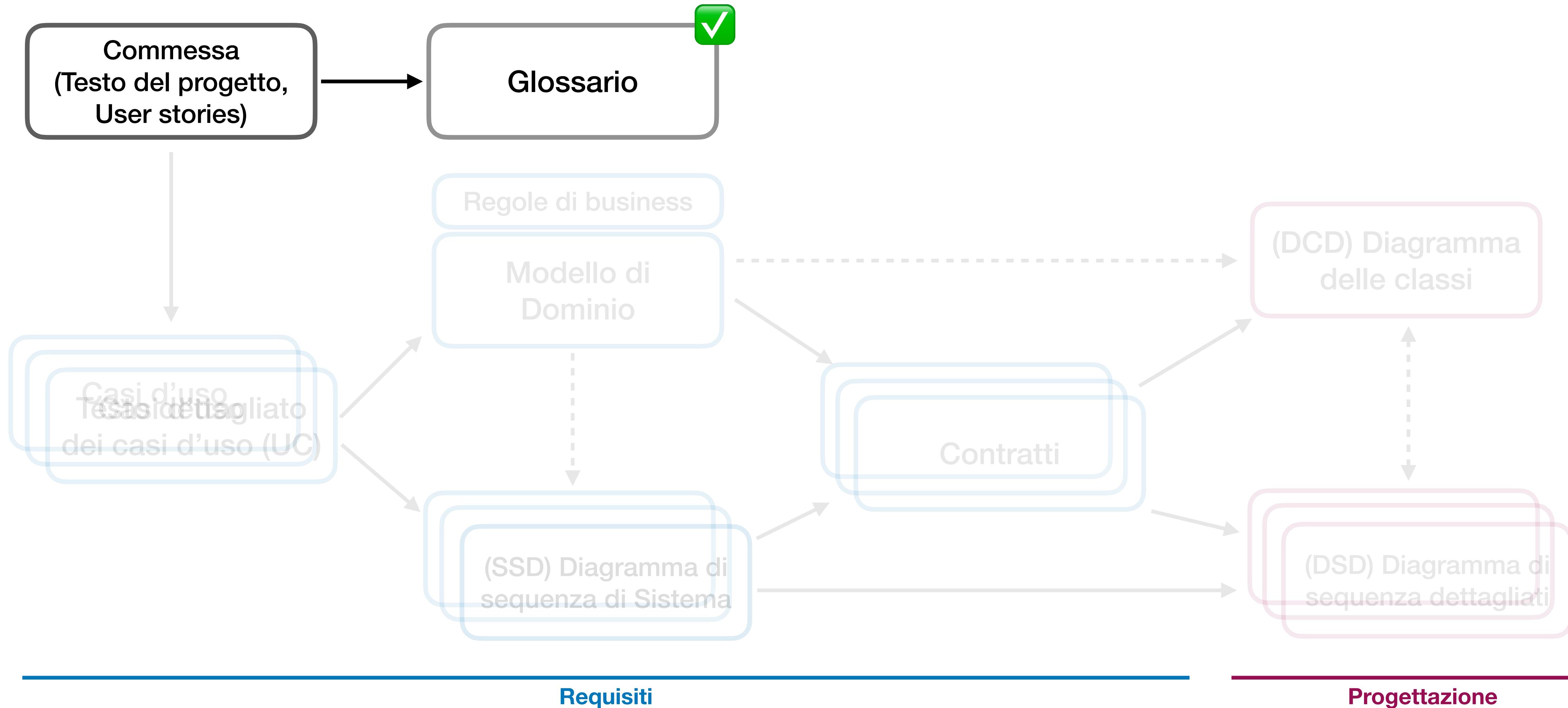
UC brevi

Punto della situazione

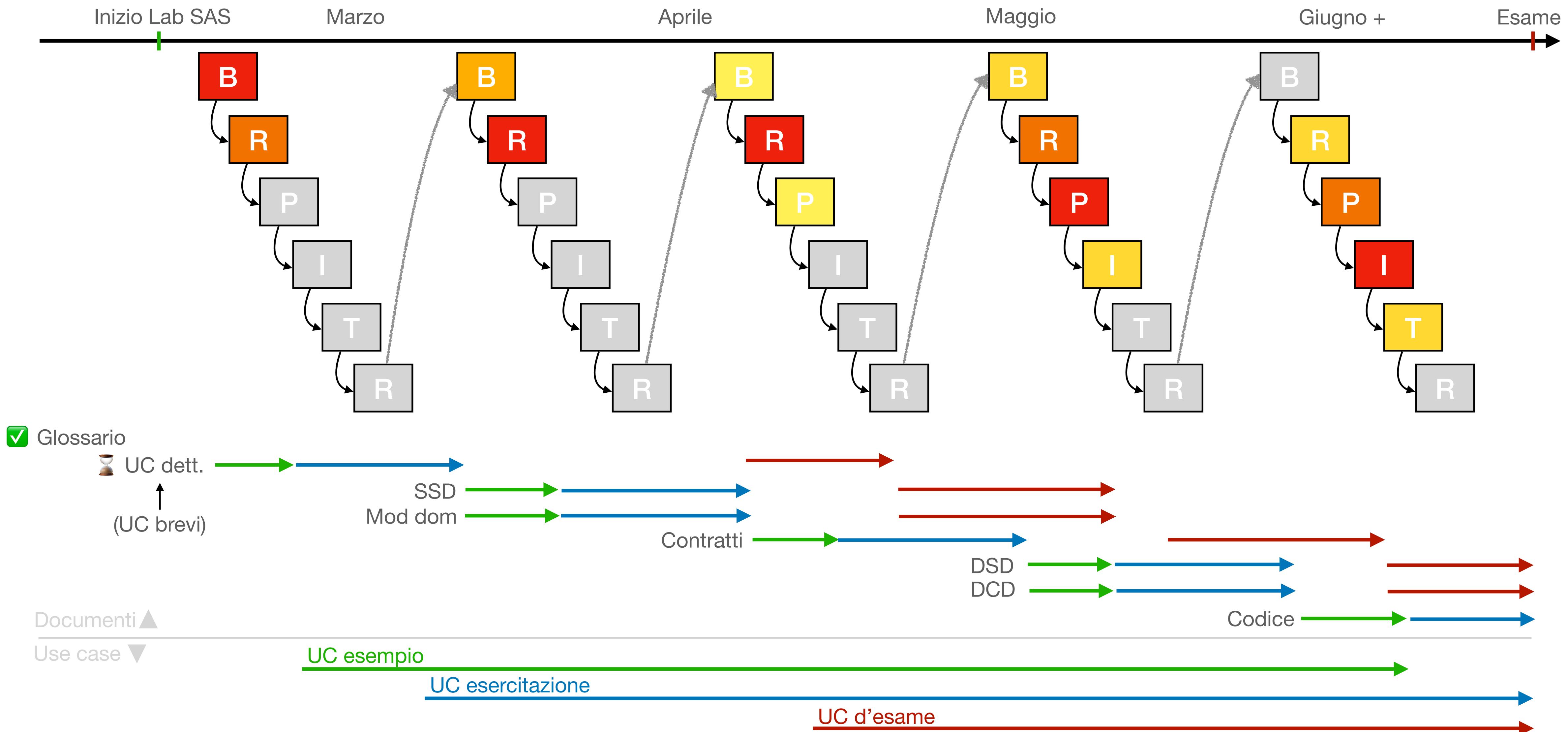
Da dove partiamo?

Documentazione (codice escluso)

Artefatti della metodologia UP considerati in laboratorio



Evoluzione degli artefatti in questo laboratorio

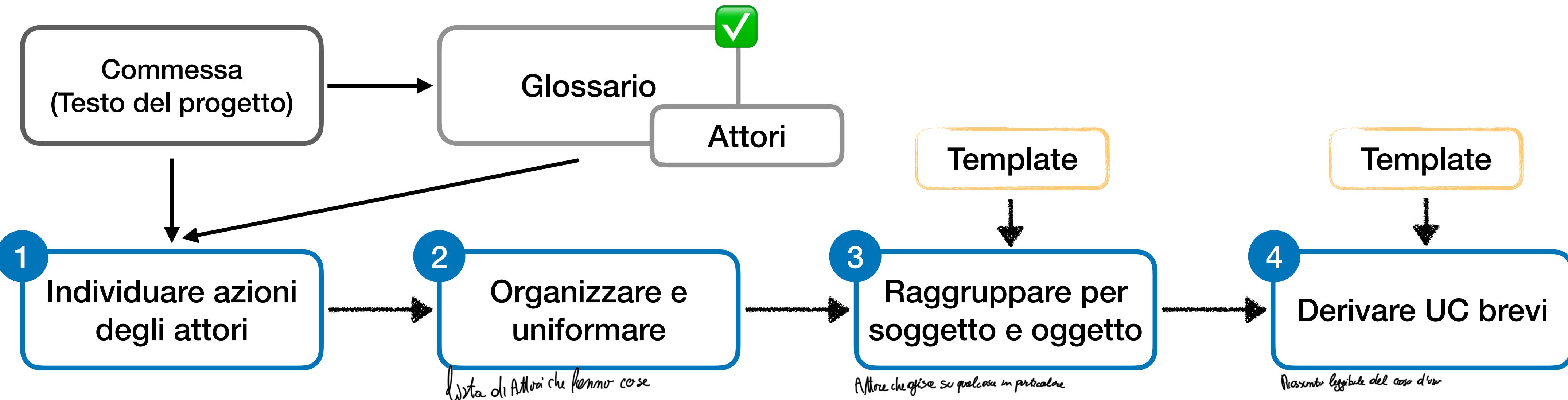


UC Brevi

Cosa faremo oggi

Dagli Attori agli UC Brevi

Workflow suggerito



Cat & Ring 2023



Cat & Ring si propone come un'applicazione che permette di gestire una società di catering in tutti i suoi aspetti: organizzazione eventi e cucina.

1. Introduzione

La società di catering si occupa di fornire un servizio di pranzo/cena/aperitivo/buffet/coffee break nel contesto di eventi sociali o aziendali.

Essa arruola diverse figure: al livello più alto ci sono gli **organizzatori**, che gestiscono il personale e gli eventi; ci sono poi gli **chef** che stabiliscono i menu e supervisionano la cucina; i **cucchi**, che

preparano il cibo, il personale di servizio, che si occupa del servizio durante l'evento stesso, e non si esclude di voler aggiungere in futuro altre figure.

Cat & Ring dovrà permettere agli organizzatori di dettagliare gli eventi e richiedere il personale che serve per realizzarli, assegnando a ciascuno dei compiti specifici. Inoltre dovranno supervisionare le attività (quindi vedere i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) ed inserire i dati del personale. Il personale dovrà poi inserire le proprie disponibilità nei turni definiti dall'organizzatore. Gli chef e i cuochi dovranno gestire un ricettario, creandone le ricette e definendo i menu da usare per i diversi eventi. In particolare, gli chef possono: gestire un ricettario, creare le ricette e definire i menu da usare per i diversi eventi, mentre i cuochi possono solo gestire il ricettario e creare le ricette, ma NON possono definire i menu da usare per gli eventi.

l'organizzatore gestisce il personale
l'organizzatore gestisce gli eventi
lo chef stabilisce i menu (per un evento)
lo cuoco prepara la cucina
il cuoco prepara il cibo
la persona di servizio si occupa del servizio durante l'evento stesso
l'organizzatore dettaglia gli eventi
l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi
l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio)
l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati)
l'organizzatore inserisce i dati del personale
l'organizzatore definisce [cancella e modifica] i turni
il membro del personale (cuochi e personale di servizio) inserisce le proprie disponibilità nei turni
lo chef/ il cuoco gestisce un ricettario
lo chef/ il cuoco crea le ricette
lo chef definisce i menu da usare (per i diversi eventi)
lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina
l'organizzatore chiama il personale (cuochi e personale di servizio) per un turno di servizio
l'organizzatore definisce un turno
lo chef contrassegna un turno come "completo"
l'organizzatore si fa carico di un evento
l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato)
l'organizzatore affida l'attività di cucina (per un evento) a uno chef
l'organizzatore sceglie il personale di servizio per ogni turno di servizio associato ad un evento
l'organizzatore indica il ruolo che ciascuna persona di servizio avrà nel turno di servizio
l'organizzatore decide di assegnare un cuoco a un servizio
lo chef individua i menu da usare per un evento

Attori

Attori principali: Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore
Attori di supporto: nessuno
Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Azioni

Attore	Azioni
Organizzatore	PERSONALE l'organizzatore gestisce il personale l'organizzatore inserisce i dati del personale TURNI l'organizzatore inserisce i turni l'organizzatore modifica uno o più turni l'organizzatore cancella uno o più turni EVENTI l'organizzatore gestisce gli eventi l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio) l'organizzatore dettaglia gli eventi l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi l'organizzatore si fa carico di un evento l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato) l'organizzatore approva i menu (per un evento, scelti dallo chef) l'organizzatore elimina un evento l'organizzatore annulla un evento l'organizzatore specifica se un evento è ricorrente l'organizzatore apporta modifiche a un'istanza di un evento ricorrente
Cuochi	PREPARARE IL CIBO il cuoco prepara il cibo il cuoco prepara la cucina il cuoco gestisce un ricettario il cuoco crea le ricette il cuoco definisce i menu da usare (per i diversi eventi)
Personale di sala	GESTIRE IL PERSONALE gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli

Attori e azioni

Attori

Attori principali: Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore
Attori di supporto: nessuno
Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Descrizioni brevi degli UC

Attore	Descrizioni brevi UC
Organizzatore	GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli
Chef	GESTIRE I TURNI Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari predefiniti e eventualmente modificati/eliminati. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nei casi di turni di servizio si può derivare l'orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.
Cuochi	GESTIRE GLI EVENTI Gestire eventi significa creare le schede riempitive degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l'evento è terminato e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L'organizzazione prevede inoltre di approvare i menu proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.

Attori e descrizioni brevi UC

Attori

Attori principali: Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore
Attori di supporto: nessuno
Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Descrizioni brevi degli UC

Attore	Descrizioni brevi UC
Organizzatore	GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli
Chef	GESTIRE I TURNI Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari predefiniti e eventualmente modificati/eliminati. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nei casi di turni di servizio si può derivare l'orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.
Cuochi	GESTIRE GLI EVENTI Gestire eventi significa creare le schede riempitive degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l'evento è terminato e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L'organizzazione prevede inoltre di approvare i menu proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.
Personale di sala	SUPERVIGLIARE LA CUCINA L'organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (ai pari dello chef)

1. Individuare azioni e attori

Enumerare chi (attore) fa cosa (azione)

- Dal Glossario: lista degli attori
- Sottolineare nel testo azioni svolte dagli attori
 - Concentrarsi su azioni nuove (molte cose sono ripetute nel testo) ← Evitiamo le ripetizioni della stessa azione
 - Ignorare il testo che non rappresenta un'azione, e.g., descrizione di cose
 - **NOTA BENE: non tutte le azioni coinvolgono gli attori!**
- Obiettivo: creare la lista di tutte le azioni degli attori

Cat & Ring 2023

Cat & Ring si propone come un'applicazione che permette di gestire una società di catering in tutti i suoi aspetti: organizzazione eventi e cucina.



1. Introduzione

La società di catering si occupa di fornire un servizio di pranzo/cena/aperitivo/buffet/coffee break nel contesto di eventi sociali o aziendali.

Essa arruola diverse figure: al livello più alto ci sono gli organizzatori, che gestiscono il personale e gli eventi; ci sono poi gli chef che stabiliscono i menu e supervisionano la cucina; i cuochi, che

preparano il cibo, il personale di servizio, che si occupa del servizio durante l'evento stesso, e non si esclude di voler aggiungere in futuro altre figure.

Cat & Ring dovrà permettere agli organizzatori di dettagliare gli eventi e richiedere il personale che serve per realizzarli, assegnando a ciascuno dei compiti specifici. Inoltre dovranno supervisionare le attività (quindi vedere i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) ed inserire i dati del personale. Il personale dovrà poi inserire le proprie disponibilità nei turni definiti dall'organizzatore. Gli chef e i cuochi dovranno gestire un ricettario, creandone le ricette e definendo i menu da usare per i diversi eventi. In particolare, gli chef possono: gestire un ricettario, creare le ricette e definire i menu da usare per i diversi eventi, mentre i cuochi possono solo gestire il ricettario e creare le ricette, ma NON possono definire i menu da usare per gli eventi.

2. Organizzare e uniformare

Organizziamo in base all'attore

- Creare lista azioni ordinate per attore

- Copiare il testo necessario

- Rimuovete frasi in eccesso (cose già dette o superflue)

- Raggruppate per attore

l'organizzatore gestisce il personale

l'organizzatore gestisce gli eventi

lo chef stabilisce i menu (per un evento).

lo chef supervisiona la cucina

il cuoco prepara il cibo

la persona di servizio si occupa del servizio durante l'evento stesso

l'organizzatore dettaglia gli eventi

l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi

l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio)

l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente terminati)

l'organizzatore inserisce i dati del personale

l'organizzatore definisce [cancella e modifica] i turni

il membro del personale (cuochi e personale di servizio) inserisce le proprie disponibilità nei turni

lo chef/il cuoco gestisce un ricettario

lo chef/il cuoco crea le ricette

lo chef definisce i menù da usare (per i diversi eventi)

lo chef chiama i cuochi per un turno di cucina

l'organizzatore chiama il personale (cuochi e personale di servizio) per un turno di servizio

l'organizzatore definisce un turno

lo chef contrassegna un turno come "completo"

l'organizzatore si fa carico di un evento

l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato)

l'organizzatore affida l'attività di cucina (per un evento) a uno chef

l'organizzatore sceglie il personale di servizio per ogni turno di servizio associato ad un evento

l'organizzatore indica il ruolo che ciascuna persona di servizio avrà nel turno di servizio

l'organizzatore decide di assegnare un cuoco a un servizio

lo chef individua i menù per un evento

3. Raggruppare per soggetto e oggetto

Organizziamo sulla base di chi (attore) agisce su cosa

- Riempire template “**Attori e descrizioni brevi UC**”
- Tre tipi di attori: **principali**, di **supporto**, **fuori scena**
 - Protagonisti (utenti)
 - Ville a finchi l'ic vede a buon fine
(ripercussione di pagamento)
 - Altro coinvolto in macro
indirizzo
(es: Cliente Catering) ← Use il servizio e vuole
che vede a buon fine
- Filtrare elenco azioni tenendo solo quelle che **riguardano il sistema** e dividerle per:
 - Attore (soggetto)
 - “Complemento Oggetto” (su che cosa agisce l'attore + sistema) formando macro gruppo

Attori e azioni	
Attori	Azioni
Attori principali: Personale di servizio, Cuochi, Chef, Organizzatori	PERSONALE L'organizzatore gestisce il personale l'organizzatore inserisce i dati del personale
Attori di supporto: nessuno	TURNI l'organizzatore inserisce i turni l'organizzatore modifica uno o più turni l'organizzatore cancella uno o più turni
Attori fuori scena: Clienti, Proprietario	EVENTI l'organizzatore gestisce gli eventi l'organizzatore assegna a ciascun membro del personale dei compiti specifici (in un servizio) l'organizzatore dettaglia gli eventi l'organizzatore richiede il personale che serve per realizzare gli eventi l'organizzatore si fa carico di un evento l'organizzatore supervisiona le attività (guarda i dettagli di tutti gli eventi attualmente in corso o terminati) l'organizzatore crea la scheda di un evento (di cui è incaricato) l'organizzatore approva i menù (per un evento, scelti dallo chef) l'organizzatore elimina un evento l'organizzatore annulla un evento l'organizzatore specifica se un evento è ricorrente l'organizzatore apporta modifiche a un'istanza di un evento ricorrente

4. Derivare gli UC brevi

Riassumiamo!

- Rielaborare ogni macro gruppo assegnando:
 - **Titolo:** cercate di rispondere alla domanda:
“Che cosa vuole fare l’attore in questo UC?”
Il come non è importante per ora
 - **Descrizione:** sintetica, ma allo stesso tempo completa, che riassume l’intento dell’attore

Attori e descrizioni brevi UC

Attori

Attori principali: Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore
Attori di supporto: nessuno

Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Descrizioni brevi degli UC

Attore	Descrizioni brevi UC
Organizzatore	<p>GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli</p> <p>GESTIRE I TURNI Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari precisi e eventualmente modificarli/eliminarli. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nel caso di turni di servizio si può derivare l’orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.</p> <p>GESTIRE GLI EVENTI Gestire eventi significa creare le schede riepilogative degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l’evento è terminato, e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L’organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA L’organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef)</p>

4. Derivare gli UC brevi

(*Il codice vuole fra l'attore
non il come ! ! !*)

Fate attenzione!!

- **Usare linguaggio semplice (non esperto informatico) e chiaro (evitare ambiguità)**
- **Incentrato su intenzioni dell'attore nel interagire con il sistema (non include cosa fa il sistema)**
- **Non includere azioni che non coinvolgono il sistema**

Attori e descrizioni brevi UC

Attori

Attori principali: Personale di sala, Cuochi, Chef, Organizzatore

Attori di supporto: nessuno

Attori fuori scena: Clienti, Proprietario

Descrizioni brevi degli UC

Attore	Descrizioni brevi UC
Organizzatore	<p>GESTIRE IL PERSONALE Gestire il personale significa inserire i dati dei lavoratori e eventualmente modificarli/eliminarli</p> <p>GESTIRE I TURNI Gestire i turni significa strutturare in turni di lavoro le attività della cucina (turni preparatori) e del servizio di catering (turni di servizio) con orari precisi e eventualmente modificarli/eliminarli. Nel caso dei turni preparatori si può decidere di creare raggruppamenti mentre nel caso di turni di servizio si può derivare l'orario e il luogo del turno dalle informazioni corrispondenti sul servizio, potendo però specificare un tempo aggiuntivo (prima e dopo) rispetto alla durata del servizio di riferimento.</p> <p>GESTIRE GLI EVENTI Gestire eventi significa creare le schede riepilogative degli eventi in carico, assegnare a ciascun evento uno chef e richiedere il personale specificando un ruolo per ciascun membro. Si potrà dire quando l'evento è terminato, e dovrà essere possibile annullare e/o eliminare (a certe condizioni) un evento già creato. Si potrà definire un evento come ricorrente, specificando frequenza e conclusione della ricorrenza, e scegliendo in seguito se modificare/annullare/eliminare le singole istanze o tutti gli eventi di una ricorrenza. L'organizzazione prevede inoltre di approvare i menù proposti dallo chef eventualmente proponendo modifiche.</p> <p>SUPERVISIONARE LA CUCINA L'organizzatore deve poter vedere lo stato dei lavori di preparazione in cucina (al pari dello chef)</p>

Esempio

Sezione Menù (del testo del progetto)

Sezione Menù

1. Individuare azioni e attori

Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario. Un menù si compone di diverse voci, optionalmente divise in diverse sezioni (potrebbe anche esserci una sezione sola corrispondente all'intero menù).

Ogni voce fa riferimento ad una ricetta nel ricettario, ma il testo della voce può anche essere diverso dal nome della ricetta (ad esempio, la ricetta potrebbe chiamarsi "Vitello tonnato" mentre la voce di menu essere "girello di fassone con salsa tonnata").

Un menù è anche caratterizzato da informazioni aggiuntive, quali:

- se è consigliata la presenza di un cuoco durante il servizio per finalizzare le preparazioni
- se prevede solo piatti freddi o anche piatti caldi
- se richiede la disponibilità di una cucina nella sede dell'evento
- se è adeguato a un buffet
- se può essere fruito senza posate (finger food)

Lo chef può modificare i suoi menù liberamente fintanto che non sono utilizzati in nessun evento.

Nel momento in cui un menù viene utilizzato per un evento non può più essere modificato, sarà però possibile [crearne uno nuovo partendo da una copia di quello esistente](#).

Lo stesso avviene se lo [chef desidera creare un menù a partire da uno esistente fatto da un altro chef](#).

Sezione Menù

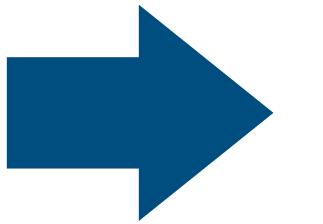
2. Organizzare e uniformare

Lo chef costruisce i suoi menù a partire dalle ricette nel ricettario.

Lo chef può modificare i suoi menù liberamente fintanto che non sono utilizzati in nessun evento.

[...] creane uno nuovo partendo da una copia di quello esistente.

Lo chef desidera creare un menù a partire da uno esistente fatto da un altro chef.



Lo chef costruisce i suoi menù (a partire dalle ricette nel ricettario).

Lo chef può modificare un menù.

Lo chef crea un menù partendo da uno esistente.

Sezione Menù

3. Raggruppare per soggetto e oggetto

Lo chef costruisce i suoi menù (a partire dalle ricette nel ricettario).

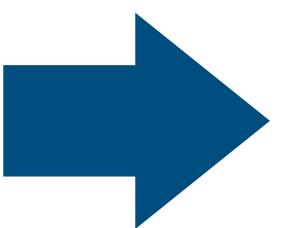
Lo chef può modificare un menu.

Lo chef crea un menu partendo da uno esistente.

Lo chef individua i menù per un evento

L'organizzatore approva i menù (per un evento, scelti dallo chef)

L'organizzatore elimina un evento



Attori

Attori principali: Chef, Organizzatore

Attori di supporto:

Attori fuori scena:

Attore	Descrizioni brevi UC
Chef	MENU Lo chef costruisce un menù (a partire dalle ricette del ricettario) Lo chef modifica un menù Lo chef crea un nuovo menù a partire da uno esistente EVENTO Lo chef individua i menù per un evento
Organizzatore	EVENTO L'organizzatore approva i menù (per un evento, scelti dallo chef) L'organizzatore elimina un evento

Sezione Menù

4. Derivare gli UC brevi

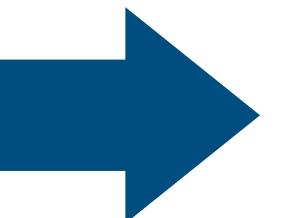
Attori

Attori principali: Chef

Attori di supporto:

Attori fuori scena:

Attore	Descrizioni brevi UC
Chef	MENU Lo chef costruisce un menù (a partire dalle ricette del ricettario) Lo chef modifica un menù Lo chef crea un nuovo menù a partire da uno esistente



Attori

Attori principali: Chef

Attori di supporto:

Attori fuori scena:

Attore	Descrizioni brevi UC
Chef	GESTIRE I MENU Gestire i menù significa principalmente creare o modificare i menù che verranno usati per gli eventi. Lo chef potrà inoltre eliminare un proprio menù non in uso e creare una copia di un menù esistente.

UC brevi

