

Modification Supervision

Page Vue d'ensemble:

Enlever les deux carré "stocks critiques" et " stock bas", Pour l'instant on s'occupe pas du stock de produit.

Carré alarmes mettre sur la largeur de la page est les affichées dans le carrés les alarmes actifs dans la base de données.

Carré "malaxeur en production" mettre les quelles sont en cours.

Carré "total produit en stock" à enlever par contre mettre la consommations total de chaque produit (D10/D200/Huile minérale/Poudres).

Pour les carré des malaxeurs enlever les mot en production en haut en noir car on la déjà en bas. Voir pour changer l'image (plus tard, image à déterminer).

Enlever la température et mettre à la place la formule , le lot, le fabricant et l'heure de début s'il y est en marche.

Page Recettes:

-Créer un carré indiquant le nombre de recette pour chaque malaxeur.

-En dessous mettre un bar déroulante pour sélectionner une recette à visualiser.

-En dessous mettre une liste des 10 dernières recette utiliser, garder en affichage le nom, la description, rajouter le nom du malaxeur(contenue en base de donné dans table recette), garder le nombre d'étapes, enlever le statut, rajouter la date de dernière modification et le nom de la personne.

-Quand on sélectionne une recette garder l'affichage comme si on modifier une recette, rajouter les colonnes manquante qu'il y a sur la table etapes_recette.

-Garder le bouton rajouter recette et le même dérouler derrière mais rajouter les colonnes marquantes des étapes recettes comme juste avant et rajouter une case pour déterminer quel nom de malaxeur.

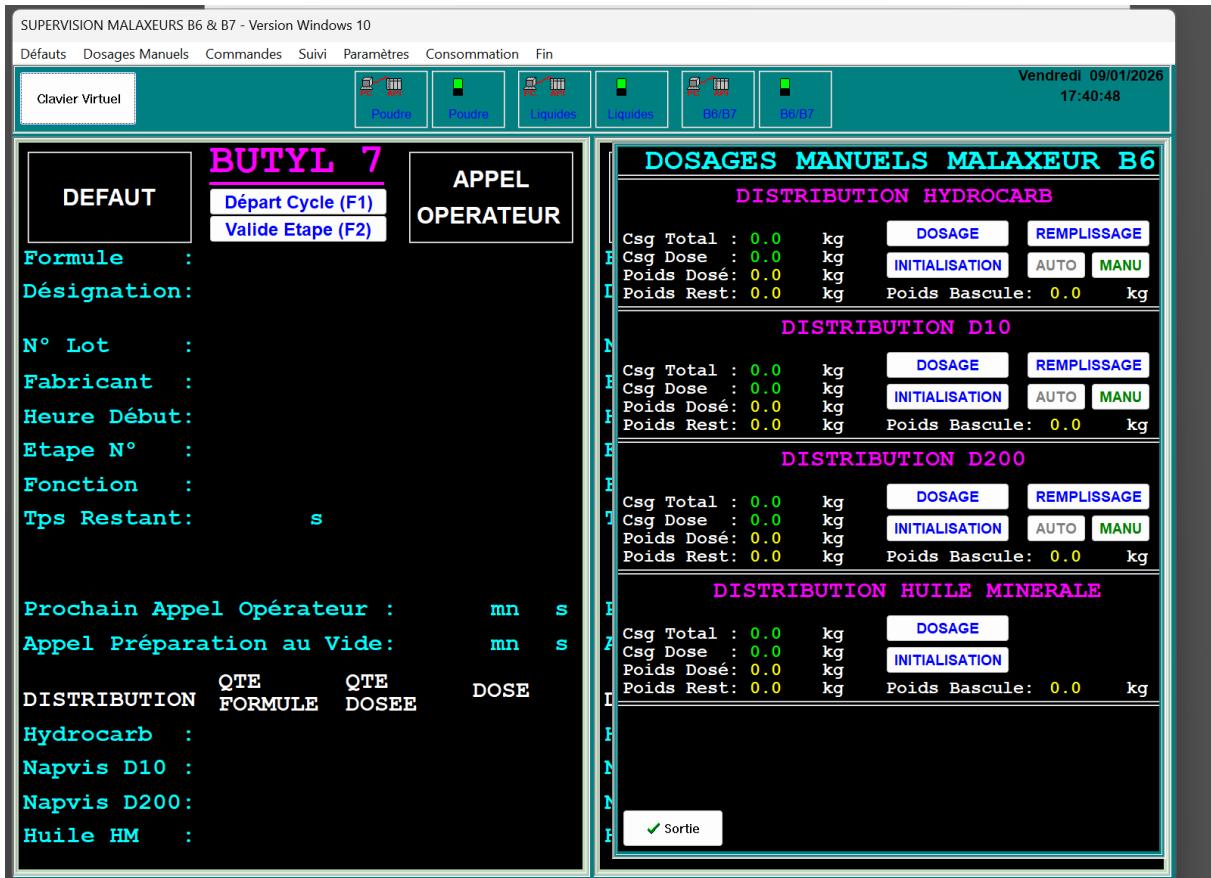
-Rajouter une fonctionnalité pour gérer les ingrédients comme les recettes.

Page Mode manuel:

-Toujours dupliquer la page en deux car les conducteurs n'ont qu'un seul écrans pour deux donc garder l'autres malaxeur qui n'est pas en manuel. ([A voir ensemble](#))

-Garder la barre déroulante pour choisir un malaxeur.

-Visu page manuel



-Comme sur l'image du dessus il faut chaque bouton pour chaque produit, dissocier le visuel pour chaque produit, bien mettre les poids comme sur l'ancien visuel.

Page Stock:

Masquer la page pour le moment. Pas utile encore.

Page Alarmes:

-Pour le filtrages de la période mettre la possibilité de sélectionner un jour comme dans l'historique des recettes.

Page Historique cycle:

-Remplacer le mot cycle par recette dans le titre.

-Garder le visuel principale.

-dans la vue détails recette, mettre toutes les colonnes des étapes recette. Dans les carré en haut enlever la température, la vitesse, la puissance, remplacer par le poids total prévu et le poids total dosé et garder la durée réel et prévue. Pour la fenêtre graphique pour l'instant la masqué.

Page Maintenance:

-Vue état des connexions nickel.

-Manque le mode de gestion des utilisateurs avec les mot de passe et la création et suppression d'utilisateurs.

-Manque l'affichage de tous les paramètres du cahier des charges.

-partie Consommation l'enlever et la mettre sur la page vue d'ensemble .

Page production:

-Réparer le bug de sélection des onglets.

-mettre BUTYL a la place du B.

-Le nom de l'opérateur doit-être sur chaque malaxeur (**Attention le Fabricant = Opérateur donc mettre une seul fois**)

-Rajouter un bouton fin de recette.

-Mettre le N° de Lot en premier de la liste et mettre une case d'écriture + un champ déroulant pour une sélection en base de donné(pour l'instant on a pas la base).

-Rajoute la liste des étapes de la recette en cours et mettre la ligne de l'étapes en vert si finie, en gris celle en cours et en blanc celle pas faite encore. Dans le style de l'image en dessous.

Recette: Recette A Étape 21 sur 32								
				Progression globale				
N°	Statut	Fonction	Bras	Vis	Durée	Produit	À doser (Kg)	Dosé (Kg)
1	Términée	Démarrage	GV	PV	2:00	-	-	-
2	Términée	Dosage Automatique	GV	PV	3:00	Composant A	25.5	25.5
3	Términée	Introduction Manuelle	GV	PV	1:00	Additif B	5.2	5.2
4	Términée	Mélange	GV	PV	5:00	-	-	-
5	Términée	Dosage Automatique	GV	PV	2:30	Composant C	15.8	15.8
6	Términée	Mélange	GV	GV	4:00	-	-	-
7	Términée	Introduction Manuelle	PV	PV	0:45	Colorant	2.1	2.1
8	Términée	Mélange	GV	PV	6:00	-	-	-
9	Términée	Prépa mise au vide	GV	PV	1:30	-	-	-
10	Términée	Mise au vide	GV	PV	10:00	-	-	-
11	Términée	Dosage Automatique	GV	PV	2:00	Composant D	18.3	18.3
12	Términée	Mélange	GV	GV	4:40	-	-	-
13	Términée	Introduction Manuelle	PV	PV	0:30	Catalyseur	1.5	1.5
14	Términée	Mélange	GV	PV	7:00	-	-	-
15	Términée	Dosage Automatique	GV	PV	2:40	Composant E	22.7	22.7

-Sur les quantité dosé rajouter Kg derrière.

-Garder le reste .