## VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V BRNĚ

Fakulta informačních technologií

## Úvod do softwarového inženýrství 2017/2018

Projekt č. 1 - Model informačního systému

Zadání č. 57 - Pivovarníci

## Zadanie

Vytvořte informační systém pro fanoušky dobrého piva. Každé pivo má název, barvu (tmavé, polotmavé, světlé; můžete uvažovat stupnici EBC), styl kvašení (svrchně, spodně,.), bližší specifikaci typu (ale, stout, ipa, apa, red ipa, .) a obsah alkoholu. Piva se primárně vaří z různých sladů (různé barvy, původu, extraktu, apod.), chmelů (o různých aromatech, hořkosti, podílu alfa kyselin, a různého původu a doby sklizně) a kvasnic o různých skupenstvích (navíc rozlišujeme mezi svrchními a spodními), přičemž všechny suroviny jsou dodávány pouze z certifikovaných kamenných prodejen. Uvařená piva, pak mohou být v několika formách distribucí, jako je například pet láhev, skleněnná láhev, soudek, apod. a v těchto distribucích mohou být v různých množstvích dostupné jak v hospodách tak v kamenných prodejnách. Každé pivo je vařeno sládkem, přičemž stejné pivo může být vařeno v různých obdobích různými sládky (často hovoříme o generacích sládků). Někteří z těchto sládků však mohou být amateří nebo sládci na volné noze, jiní jsou zaměstnáni v rámci pivovarů, které rovněž svou značkou zašťitují řadu z uvařených piv. Některé hospody navíc mají s některými pivovary rámcovou smlouvu v různých obdobích, kdy se zavazují dlouhodobě odebírat piva od pivovaru výměnou za možnou slevu v rámci procent. S informačním systémem můžou manipulovat i běžní uživatelé, hodnotit své oblíbené hospůdky, piva, vyhledávat podobné piva, případně zaznamenávat své úspěchy v podobě množství vypitého piva, sledovat své oblíbené pivovary a odebírat od nich novinky (např. když sládek uvaří nové pivo; pozn. novinky v databázi není třeba uvažovat). Někteří z těchto běžných uživatelů mohou být povýšení na certifikované sládky. Stává se tak dodáním ověřeného sládkovského diplomu potvrzeného notářem a umožňuje tak uživateli dodávat do systému své vlastní recepty a pokusy při vaření piva či amatérské distribuce bez zášťity většími pivovary. Cidery, nealkoholické piva a parodie na piva (zpravidla uváděna s předponou "staro") neuvažujte.



