



Jesenji semestar, 2021/22

PREDMET: SE322 INŽENJERSTVO ZAHTEVA

TEMA:

Poslovni sistem lanca restorana za prodaju i pripremu brze hrane

Domaći zadatak: 6

Ime i prezime: **Dušan Stanković**

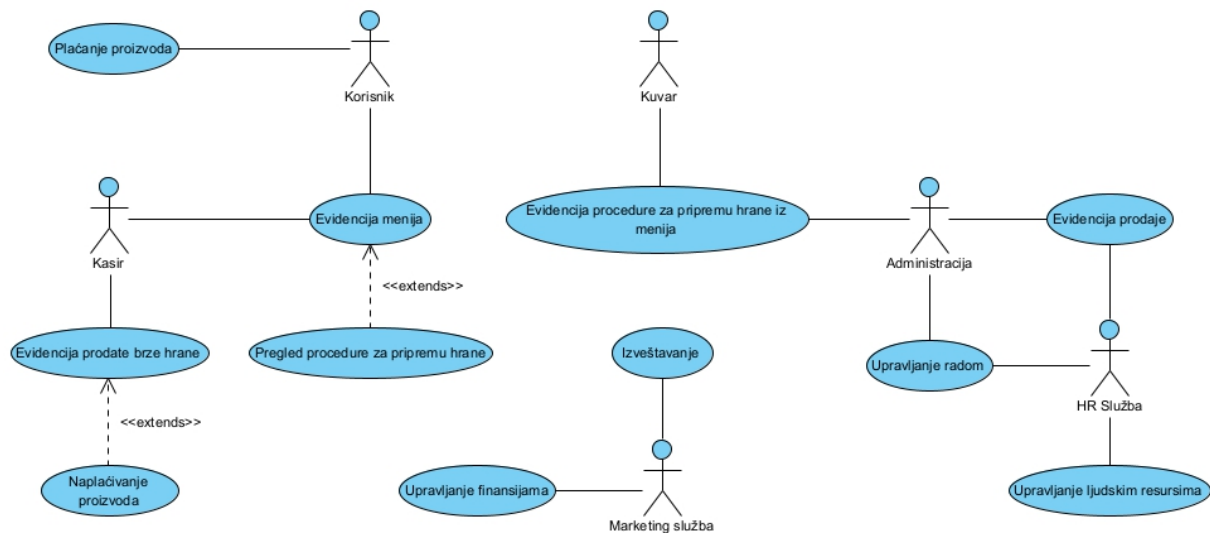
Broj indeksa: **3611**

Datum izrade: **10.11.2021.**

Tekst domaćeg zadatka:

Nacrtajte dijagram slučajeva korišćenja za sistem koji ste dobili za DZ01. Opišite 1 slučaj korišćenja od navedenih, pomoću šablona datog u predavanju. Obavezno uključite alternativne tokove i izuzetke.

Rešenje zadatka:



ID I naziv:	UC-4 Evidencija procedure za pripremu hrane iz menija		
Kreator:	Dušan Stanković	Datum kreiranja:	10.11.2021.
Primarni akter:	Kuvar	Sekundarni akter:	Administracija
Pokretač:	Kuvar treba da izabere opciju u meniju da pogleda detalje o jelu ili opciju da doda novo jelo gde će imati opcije da unese novo jelo, ili pregleda/izmeni postojeće.		
Opis:	Kuvaru treba omogućiti mogućnost unosa ili izmene podataka pri kreiranju ili izmeni načina pripreme određenog jela iz menija.		
Preduslovi:	PRE-1. Postoji konekcija na internet. PRE-2. Baza podataka je onlajn. PRE-3. Kuvar je autentifikovan na svoju rolu pomoću svojih podataka za pristup sistemu. PRE-4. Jelo čiji način pripreme kuvar opisuje treba da postoji.		
Postuslovi:	POST-1. Način pripreme novog ili izmenjenog jela je sačuvan. POST-2. Korisnik može pregledati izmenjeno ili dodato jelo. POST-3. Korisnik može naručiti izmenjeno ili dodato jelo. POST-4. Kuvar može pregledati ili izmeniti izmenjeno ili dodato jelo.		
Normalni tok:	4.0 Evidencija procedure za pripremu hrane iz menija <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuvar ulazi na prikaz menija. 2. Sistem daje prikaz menija sa svim jelima. 3. Kuvar bira jelo iz menija koje želi da izmeni. 		

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Sistem prikazuje sva polja koja mogu biti izmenjena popunjena trenutnim vrednostima. 5. Kuvar menja željena polja i čuva izmene. 6. Sistem uspešno čuva izmene.
Alternativni tokovi:	<p>(REF PRE-4.) 4.1. Dodavanje novog jela i načina pripreme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kuvar ulazi na prikaz menija. 2. Sistem daje prikaz menija sa svim jelima. 3. Kuvar bira opciju pod znakom “+” za dodavanje novog jela. 4. Sistem prikazuje prazna polja sa svim detaljima o jelu kao i njegovoj pripremi. 5. Kuvar popunjava sva obavezna polja i čuva jelo sa detaljima pripreme. 5.a. Kuvar bira da prekine proces kreiranja jela. 5.b. Sistem prekida kuvara vraća na prikaz menija svih jela. 6. Sistem uspešno čuva novo jelo sa detaljima pripreme.
Izuzeci:	<p>4.1.E1 Dodavanje jela koje već postoji</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem prikazuje poruku da unešeno jelo postoji. 2. Kuvar bira da li želi da nastavi sa kreiranjem jela uz uslov da promeni naziv ili bude prebačen na stranu izmene jela čiji je naziv uneo. 3.a. Kuvar nastavlja sa dodavanjem jela. 3.b. Kuvar je redirektovan na stranu za izmenu jela koje ima naziv kao prethodno uneto jelo.
Prioriteti:	Srednji
Frekvencija upotrebe:	U proseku 15 puta na dan, a maksimalno 120 puta na nedeljnom nivou.
Poslovna pravila:	Ovaj deo sistema služi kako bi kuvari mogli da imaju crud kontrolu nad jelovnikom i načinom pripreme svih jela, a korisnici samo view jela i njihovih načina pripreme.
Druge informacije:	/
Pretpostavke:	<p>Cenovnik jela je ispravno unet.</p> <p>Način pripreme jela je ispravno unet.</p>