## Assignment 01 Συνταγή για λεμονάδα

## Βασιλική Καλκούνου ar24046

Για την πρώτη εργασία επέλεξα να περιγράψω μια διαδικασία η οποία είναι απλή στην κατανόηση και ευχάριστη στην εκτέλεση. Επίσης το αποτέλεσμα της αν εκτελεστεί σωστά μπορεί να είναι πολύ γευστικό.

Η παρασκευή μιας λεμονάδας χρειάζεται σχετικά λίγο χρόνο, αλλά θα πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά η μέτρηση των ποσοτήτων από κάθε υλικό. Τα υλικά που χρειάζεται κάποιος είναι λεμόνια, ζάχαρη και νερό, ενώ τα εργαλεία που θα χρησιμοποιήσει είναι μια μεγάλη κατσαρόλα, ένα μπουκάλι, γυάλινο κατά προτίμηση, έναν λεμονοστύφτης, ένα χωνί και μια κουτάλα.

Τα παρακάτω είναι ο ψευδοκώδικας και το διάγραμμα ροής πριν από τις παρατηρήσεις της συμφοιτήτριας μου.

Ο αρχικός ψευδοκώδικας είναι ο εξής:

3.Πάρε 5 μεγάλα λεμόνια 4.Πάρε ένα λεμόνι από τα προηγούμενα και στύψ'το με τον λεμονοστύφτη

1.Πάρε 500 γραμμάρια ζάχαρη 2.Πάρε 200ml νερό

5.Τελείωσαν τα λεμόνια; 6. —Αν ναι, τότε:

7. — Προχώρα στο επόμενο βήμα

8. —Αν όχι, τότε: 9. —–Επίστρεψε στο βήμα 5

10. Άναψε το μάτι της κουζίνας στη μεσαία θερμοκρασία 11.Βάλε την αντίστοιχη κατσαρόλα πάνω στο μάτι

12.Πρόσθεσε στην κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και ξεκίνα να τα βράζεις 13.Για κάθε λεπτό που περνάει:

14.–Ανακάτεψε το μείγμα 15.–Έλειωσε η ζάχαρη;

16.—Αν ναι, τότε: 17.—-Σβήσε την κουζίνα

18.—Αν όχι, τότε: 19.—–Επίστρεψε στο βήμα 13

20.Αφαίρεσε την κατσαρόλα από το μάτι και ακούμπησέ τη πάνω σε μία ξύλινη επιφάνεια 21.Στην κατσαρόλα πρόσθεσε τον χυμό από τα στυμμένα λεμόνια και ανακάτεψέ τα 22.Τοποθέτησε τη λεμονάδα σε ένα μπουκάλι και βάλε την στο ψυγείο 23.Για κάθε λεπτό που περνάει:

24.-Πρόσθεσε στον χρόνο που είναι στο ψυγείο η λεμονάδα

25.-Πέρασαν 60 λεπτά; 26.—Αν ναι, τότε:

27.—-Βγάλε τη λεμονάδα από το ψυγείο 28.—Αν όχι, τότε:

29.—-Συνέχισε να μετράς χρόνο

31.Πιες

Το αντίστοιχο διάγραμμα ροής είναι το παρακάτω:

30.Βάλε στο 1/3 ενός ποτηριού του νερού λεμονάδα και γέμισε το υπόλοιπο ποτήρι με νερό Αρχή Πάρε 500 γραμμάρια ζάχαρη Πάρε 200 ml νερό Πάρε 5 μεγάλα λεμόνια Πάρε ένα λεμόνι από τα προηγούμενα και στύψ'το με τον λεμονοστύφτη Όχι Τελείωσαν τα λεμόνια; Ναι Άναψε το μάτι της κουζίνας στη μεσαία θερμοκρασία Βάλε την αντίστοιχη κατσαρόλα πάνω στο μάτι Πρόσθεσε στην κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και ξεκίνα να τα βράζεις Για κάθε λεπτό που περνάει Ανακάτεψε το μείγμα Όχι Έλειωσε η ζάχαρη; Ναι Σβήσε την κουζίνα Αφαίρεσε την κατσαρόλα από το μάτι και ακούμπησέ τη πάνω σε μία ξύλινη επιφάνεια Στην κατσαρόλα πρόσθεσε τον χυμό από τα λεμόνια και ανακάτεψέ τα Τοποθέτησε την λεμονάδα σε ένα μπουκάλι και βάλε την στο ψυγείο Για κάθε λεπτό που περνάει Πρόσθεσε στον χρόνο που είναι η λεμονάδα στο ψυγείο Όχι Πέρασαν 60 λεπτά; Ναι Βγάλε την λεμονάδα από το ψυγείο Βάλε στο 1/3 ενός ποτηριού του νερού λεμονάδα και γέμισε το υπόλοιπο ποτήρι με νερό Πιες τη

Τέλος

Μετά τις παρατηρήσεις της συμφοιτήτριάς μου, κατάλαβα ότι χρειαζόταν να είμαι περισσότερο συγκεκριμένη σε κάποια από τα βήματα τα οποία μπορεί για εμένα που γνώριζα τη συνταγή να ήταν αυτονόητα, αλλά κάποιος ο οποίος δεν τη γνωρίζει χρειάζεται συγκεκριμένες οδηγίες. Οπότε τροποποίησα ορισμένες οδηγίες ώστε να είναι σαφέστερες. Η συμφοιτήτριά μου, αφού εκτέλεσε τη συνταγή με βάση τον ψευδοκώδικα και το διάγραμμα ροής που της έδωσα, μου έκανε κάποιες παρατηρήσεις και διορθώσεις. Αρχικά μου είπε ότι θα πρέπει να διευκρινήσω τον τρόπο με τον οποίο θα κόψει τα λεμόνια, ώστε να τα στύψει και για αυτό πρόσθεσα ότι θα πρέπει να τα κόψει στη μέση με ένα μαχαίρι. Έκανα επίσης σαφέστερο, ποιο μάτι της κουζίνας θα πρέπει να ανάψει και σε ποια θερμοκρασία καθώς και πόσες φορές οφείλει να ανακατέψει τον χυμό των λεμονιών με το μείγμα του νερού και της ζάχαρης ώστε να ομογενοποιηθούν. Τέλος, συμπλήρωσα ότι για να μπορέσει κάποιος εύκολα να τοποθετήσει τη λεμονάδα μέσα στο μπουκάλι θα πρέπει να χρησιμοποιήσει χωνί. Στον παρακάτω ψευδοκώδικα και το διάγραμμα ροής οι αλλαγές που έκανα είναι σημειωμένες με μαύρη υπογράμμιση. Ο τροποποιημένος ψευδοκώδικας είναι ο εξής:

1.Πάρε 500 γραμμάρια ζάχαρη

2.Πάρε 200ml νερό 3.Πάρε 5 μεγάλα λεμόνια 4.<u>Πάρε ένα μαχαίρι</u>

5. Πάρε ένα μπουκάλι και ένα χωνί που να χωράει στο στόμιο του μπουκαλιού 6. Πάρε έναν λεμονοστύφτη 7.Πάρε ένα λεμόνι από τα προηγούμενα <u>κόψ'το στη μέση με το μαχαίρι</u> και στύψ'το με τον

λεμονοστύφτη 8.Τελείωσαν τα λεμόνια;

9. —Αν ναι, τότε: 10. — Προχώρα στο επόμενο βήμα

11. —Αν όχι, τότε: 12. —Επίστρεψε στο βήμα 7

13. Άναψε το μεγαλύτερο μάτι της κουζίνας στη μεγαλύτερη θερμοκρασία 14. Βάλε την αντίστοιχη κατσαρόλα πάνω στο μάτι 15.Πρόσθεσε στην κατσαρόλα τη ζάχαρη και το νερό και ξεκίνα να τα βράζεις

16.Για κάθε λεπτό που περνάει: 17.-Ανακάτεψε το μείγμα

18.-Έλειωσε η ζάχαρη; 19.—Αν ναι, τότε: 20.—–Σβήσε την κουζίνα

21.—Αν όχι, τότε: 22.—–Επίστρεψε στο βήμα 16

23.Αφαίρεσε την κατσαρόλα από το μάτι και ακούμπησέ τη πάνω σε μία ξύλινη επιφάνεια

24. Στην κατσαρόλα πρόσθεσε τον χυμό από τα στυμμένα λεμόνια και ανακάτεψέ τα <u>10 φορές με</u> μία κουτάλα 25. <u>Άνοιξε το μπουκάλι</u>, τοποθέτησε <u>ένα χωνί στο στόμιο ενός μπουκαλιού, χύσε</u> τη λεμονάδα στο

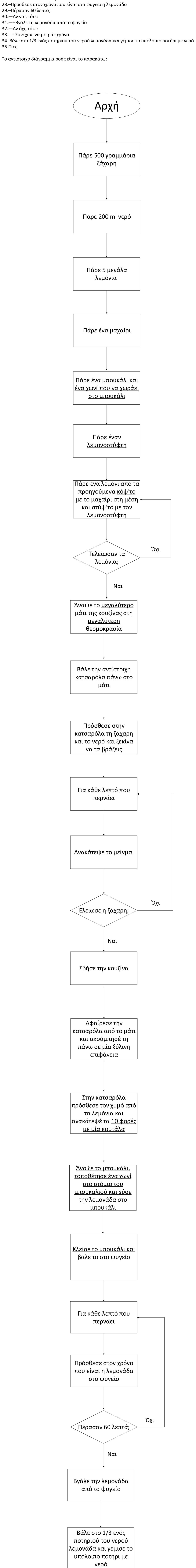
μπουκάλι 26. Κλείσε το μπουκάλι και βάλε τη λεμονάδα στο ψυγείο 27.Για κάθε λεπτό που περνάει:

28.-Πρόσθεσε στον χρόνο που είναι στο ψυγείο η λεμονάδα 29.-Πέρασαν 60 λεπτά;

30.—Αν ναι, τότε: 31.—-Βγάλε τη λεμονάδα από το ψυγείο

32.—Αν όχι, τότε: 33.—–Συνέχισε να μετράς χρόνο

35.Πιες



Πιες τη

Τέλος