Завдання 1

Уявіть, що ви запрошений кухар на домашній вечірці. Необхідно спекти піццу. Сформуйте DoR для приготування піцци.

**DoR для приготування піци**

**Рецепт і складові:**

* Рецепт піцци обраний і затверджений господарем вечірки.
* Узгоджено, які типи начинок потрібні і як вони мають бути нарізані та розташовані на піцці.
* Всі інгредієнти для піцци (тісто, соус, сир, начинка) наявні в достатній кількості.

**Інструменти та обладнання:**

* Духовка справна та готова до використання.
* Наявні всі необхідні кухонні інструменти (скалка, ножі, обробні дошки, мірні чашки і ложки).
* Посуд для приготування соусу та нарізання інгредієнтів вимитий і готовий до використання

**Комунікація та координація:**

* Є чітке розуміння, скільки піц треба приготувати, щоб задовольнити всіх гостей.
* Вирішено, що робити з залишками інгредієнтів або піцци після вечірки.

Завдання 2

Продовжуючи попередню історію, сформуйте DoD для готування піци.

**DoD для приготування піци**

**Смак і якість:**

* Піца на смак відповідає очікуванням господаря вечірки та гостей.
* Піца достатньо охолоджена перед подачею, щоб не обпекти гостей.

**Подача:**

* Піца розрізана на рівні шматки, зручні для вживання.
* Піца подана на стіл вчасно і виглядає апетитно.

**Прибирання:**

* Робоча поверхня і використовувані інструменти вимиті і прибрані.
* Залишки інгредієнтів зберігаються належним чином або утилізовані.

**Зворотний зв’язок:**

* Отримано зворотний зв'язок від господаря вечірки і гостей щодо піцци.

Завдання 3

Продовжуючи попередню історію уявіть, що ви клієнт і сформуйте Acceptance Criteria для приготування піци.

**Acceptance Criteria для приготування піци**

**Смак:**

* Піца повинна мати збалансований смак з усіма інгредієнтами/
* Тісто має бути м'яким зсередини.
* Соус має бути ароматним і насиченим.
* Сир повинен бути розплавлений рівномірно.
* Всі інгредієнти мають бути свіжими та високоякісними.

**Текстура:**

* Скоринка піцци має бути хрусткою, але не пересушеною.
* Сир має тягнутися при розрізанні піцци.
* Начинка повинна бути рівномірно розподілена по всій поверхні піцци.

**Температура:**

* Піца повинна подаватися гарячою, але не настільки, щоб обпікати рот.
* Під час подачі піцца повинна зберігати тепло протягом достатнього часу.

**Розмір і порції:**

* Піца повинна бути розміром, що відповідає замовленню (наприклад, 30 см у діаметрі).
* Піца повинна бути розрізана на рівні шматки.

**Час приготування:**

* Піца повинна бути приготована та подана у визначений час.

**Зворотний зв'язок:**

* Після споживання піцци клієнт має бути задоволений результатом.