

# REQUIREMENT ANALYSIS DOCUMENT

# **S**OMMARIO

1. Introduzione	3
2. Sistema attuale	3
3. Sistema proposto	3
3.1 Panoramica	3
3.2 Requisiti funzionali	4
3.2.1 Requisiti funzionali del cliente	4
3.2.2 Requisiti funzionali dello staff	4
3.2.3 Requisiti funzionali del titolare	4
3.3 Requisiti non funzionali	4
3.3.1 Usability	4
3.3.2 Performance	5
3.3.3 Supportability	5
3.3.4 Implementation	5
3.3.5 Interface	5
3.4 Modelli di sistema	5
3.4.1 Scenari	5
3.4.2 Modelli di casi d'uso	7
3.4.3 Modelli di oggetti	20
3.4.4 Modello dinamico	24
3.4.5 Interfaccia utente (percorsi di navigazione e modelli di	
schermate)	33

# 1. INTRODUZIONE

Lo scopo del progetto MenuMaxi è quello di sviluppare un sistema che facilita la gestione dell'omonima paninoteca. Il sistema dovrebbe permettere allo staff di offrire ai clienti un servizio più veloce, permettendo a questi ultimi di gestire autonomamente le loro ordinazioni. Inoltre, rende al titolare della paninoteca più semplice la gestione della sua attività e la relativa contabilità.

# 2. SISTEMA ATTUALE

Attualmente, all'interno della paninoteca, le varie operazioni quali:

- Gestione della contabilità;
- Aggiornamento e visualizzazione menu;
- Gestione delle ordinazioni;
- Richiesta del conto da parte del cliente;

vengono effettuate attraverso un sistema completamente manuale (senza l'ausilio di un sistema software).

# 3. SISTEMA PROPOSTO

#### 3.1 Panoramica

Lo scopo del progetto è lo sviluppo di un sistema di gestione di una paninoteca chiamata MenuMaxi. MenuMaxi è un'applicazione distribuita che prevede un database in cui verranno salvati i dati relativi alle ordinazioni effettuate e al menu, un sistema centrale che terrà traccia degli ordini e permetterà di interagire con la base di dati, e una applicazione che permetterà la visualizzazione del menu e la comunicazione dell'ordine al sistema centrale. Il software centrale consiste di una finestra che visualizza in tempo reale le ordinazioni effettuate dai clienti (con la possibilità di eliminarle dalla lista una volta esaudite), e una finestra per la visualizzazione delle richieste do conto con la possibilità di poterlo stampare. Inoltre, è prevista un'area riservata al il titolare che consente di apportare modifiche al menu (aggiungere/rimuovere piatti), di visualizzare la popolarità dei piatti e di visualizzare i ricavi giornalieri. L'applicazione, che verrà installata su dei tablet posizionati sui vari tavoli, visualizzerà nella schermata principale un elenco dei piatti disponibili filtrabili per categoria. Ogni piatto (con nome, foto, ingredienti e prezzo) potrà essere aggiunto all'ordine con l'apposito pulsante, e se previsto per il piatto in questione sarà possibile aggiungere o rimuovere determinati ingredienti. È prevista poi una schermata per la visualizzazione dell'ordine che permette al cliente di rimuovere portate nel caso siano stati effettuati errori e successivamente di confermarlo. Infine, sarà disponibile nella schermata principale la possibilità di richiedere il conto scegliendo se pagare in contanti o con carta.

# 3.2 REQUISITI FUNZIONALI

# 3.2.1 Requisiti funzionali del cliente

Riferimento	Descrizione
RFC1	Il cliente consulta il menu navigando tra le varie categorie disponibili e visualizzando i piatti in lista caratterizzati da foto, nome, ingredienti e prezzo, con la possibilità di aggiungerli all'ordine.
RFC2	Quando una portata è aggiunta all'ordine, se è previsto per quel piatto, c'è la possibilità di personalizzarlo aggiungendo o rimuovendo alcuni ingredienti.
RFC3	Il cliente, una volta scelti i piatti da ordinare, può modificare ulteriormente l'ordine e confermarlo.
RFC4	Il cliente può decidere di ordinare ulteriori portate dopo aver già effettuato il primo ordine.
RFC5	Il cliente una volta terminato il pasto richiede il conto dall'applicazione scegliendo se pagare in contanti o con carta.

# 3.2.2 Requisiti funzionali dello staff

Riferimento	Descrizione
RFS1	Lo staff si autentica nell'area a loro riservata attraverso una password.
RFS2	Lo staff può visualizzare in tempo reale le ordinazioni effettuate dai clienti con il relativo tavolo associato.
RFS3	Lo staff può rimuovere le portate dalla lista una volta completata la preparazione.
RFS4	Lo staff può di visualizzare i tavoli che richiedono il conto e stampare la relativa ricevuta.

# 3.2.3 Requisiti funzionali del titolare

Riferimento	Descrizione	
RFT1	Il titolare si autentica nell'area a lui riservata attraverso una password.	
RFT2	Il titolare può cambiare la password di accesso dell'area riservata.	
RFT3	Il titolare può visualizzare i ricavi giornalieri selezionando una data.	
RFT4	Il titolare può aggiungere o rimuovere una portata dal menu.	
RFT5	Il titolare può visualizzare per un determinato mese la lista dei piatti, divisi	
	per categoria, ordinati in base alla loro popolarità.	
RFT6	Il titolare può modificare le password di accesso delle aree riservate allo	
	staff.	

# 3.3 REQUISITI NON FUNZIONALI

# 3.3.1 Usability

- **Semplice da utilizzare.** Sia l'applicazione mobile che il software centrale devono essere intuitivi e immediati.
- **Semplice ordinare.** Il cliente deve essere in grado di ordinare in modo semplice e immediato già dal suo primo utilizzo del software.

#### 3.3.2 Performance

• **Bassi tempi di risposta.** L'applicazione deve essere reattiva e effettuare i suoi compiti in tempi brevi, gli ordini devono arrivare in tempo reale in cucina per garantire un servizio efficiente.

#### 3.3.3 Supportability

- Uso del CamelCase
- Uso di javadoc

#### 3.3.4 Implementation

• Linguaggio di programmazione. MenuMaxi deve essere implementato in Java.

#### 3.3.5 Interface

• Interfaccia intuitiva. L'interfaccia deve essere semplice da usare e deve permettere all'utente di effettuare tutte le operazioni in tempi brevi.

#### 3.4 MODELLI DI SISTEMA

#### 3.4.1 Scenari

#### Scenari cliente

#### • RFC1

Gianfranco è seduto ad un tavolo del ristorante MenuMaxi, di fronte a lui si trova un tablet su cui visualizza una schermata di benvenuto che prevede l'inserimento del tavolo a cui si è accomodato. Dopo aver effettuato l'inserimento, visualizza una schermata con un pulsante "Il tuo ordine", un pulsante "Richiedi conto" e una lista di categorie: fritti, panini, dolci e bevande. Gianfranco vuole un panino, quindi clicca sull'apposita categoria e visualizza una schermata che mostra la lista dei panini caratterizzati da una foto, il nome, il prezzo e la lista di ingredienti, con un apposito pulsante "Aggiungi" per aggiungere la portata all'ordine e un form per la selezione della quantità. Gianfranco sceglie quindi un panino, lascia invariata la quantità (di default a 1) e aggiunge la portata al suo ordine.

#### • RFC2

Gianfranco decide di ordinare il fritto "Patatine fritte con bacon e cheddar" e una volta cliccato su "Aggiungi" un pop-up lo avvisa che è possibile rimuovere il bacon e sostituirlo o con la salsiccia o con i wurstel. Decide quindi di rimuovere il bacon e aggiunge la salsiccia con un leggero sovrapprezzo.

# • RFC3

Gianfranco clicca su "Il tuo ordine" e gli si presenta una schermata che mostra tutti i piatti scelti e non ancora confermati (caratterizzati da nome e prezzo). Gianfranco ricontrollando il suo ordine si accorge di aver ordinato per errore una bibita che non desiderava, quindi clicca sul pulsante in basso "Rimuovi" che gli mostra la lista dei piatti, rimuove la bibita e poi prosegue con la conferma dell'ordine. Una schermata lo avvisa che l'ordine è stato ricevuto in cucina e un cameriere lo servirà a breve.

#### • RFC4

Gianfranco, mentre sta consumando la sua portata precedentemente ordinata, si accorge che la sua Coca-Cola è terminata, quindi decide di ordinarne un'altra. Prende il tablet, si reca nella categoria "Bibite", aggiunge una Coca-Cola all'ordine e conferma.

# • RFC5

Gianfranco ha terminato il suo pasto, quindi decide di richiedere il conto e pagare. Prende il tablet e clicca sull'apposito pulsate "Richiedi conto", gli viene richiesto se desidera pagare in contanti o con carta e decide di selezionare il pagamento con carta. Pochi secondi dopo il cameriere si reca al suo tavolo munito di ricevuta e terminale per il pagamento con carta.

#### Scenari Staff

#### RFS1

Lo staff della paninoteca, dopo l'apertura giornaliera, si occupa di effettuare il login nella sezione per la visualizzazione degli ordini e nella sezione per la visualizzazione delle richieste di conto, tramite una password.

#### • RFS2

Nella cucina della paninoteca MenuMaxi lo chef Silvio guarda il monitor che presenta una schermata in cui sono riportati gli ordini da completare e vede che ne è appena arrivato uno nuovo dal tavolo 3: il panino "Bacon king" senza cetriolini, una porzione di patatine fritte e una Coca Cola. Silvio si appresta quindi alla preparazione del panino e delle patatine.

#### RFS3

Silvio, dopo aver preparato tutti i piatti di una comanda, mette tutti i prodotti su un vassoio e clicca sul pulsante "Completato", rimuovendo l'ordinazione dalla lista dalle comande ancora in attesa.

#### RFS4

Nella schermata dedicata ai camerieri, invece, viene visualizzata una lista di tutte le richieste di conto, a cui se ne è appena aggiunta una nuova: al tavolo 5 hanno richiesto il conto selezionando il pagamento in contanti. Annalisa riceve una notifica che la avverte di ciò e clicca quindi su "Stampa ricevuta", salvando in modo permanente i dati relativi all'ordine.

#### Scenari Titolare

#### • RFT1

Massimiliano, il titolare della paninoteca MenuMaxi, decide di accedere alla propria area riservata. Apre quindi l'applicazione sul pc e gli si presenta una schermata che richiede di effettuare il login: inserisce la sua password nell'apposito form, conferma e si autentica.

#### • RFT2

Massimiliano, che ha la stessa password da un po' di tempo, decide che è il momento di aggiornarla, quindi dalla schermata principale si reca nella sezione "Modifica password": inserisce la vecchia password, due volte la nuova e la modifica è effettuata.

#### • RFT3

Massimiliano decide di vedere quanto ha ricavato oggi, quindi si reca dalla home nella sezione "Ricavi giornalieri", attraverso un menu a tendina seleziona la data odierna, conferma e gli si presenta una lista di tutti i piatti venduti durante il giorno con il totale incassato. Decide, poi, di fare un confronto con i ricavi del giorno precedente, quindi cambia la data e la lista si aggiorna.

#### • RFT4

La chef Deborah, prima dell'apertura della paninoteca, sperimenta un nuovo panino e decide quindi di proporlo a Massimiliano. Egli entusiasta decide di aggiungerlo al menu, quindi dalla home si reca nella sezione "Modifica menu" e visualizza la lista di tutti i piatti con la possibilità di rimuoverli con un apposito pulsante "Rimuovi" e, in fondo alla pagina, trova il pulsante "Aggiungi piatto". Massimiliano clicca su quest'ultimo e gli si apre un form dove inserisce nome, prezzo, una foto e una lista di ingredienti che aggiunge uno per volta con la possibilità

che siano facoltativi o alternativi ad altri. Seleziona quindi il checkbox facoltativo per le melanzane e alla provola aggiunge in alternativa la mozzarella, conferma e un messaggio lo avvisa che il menu è stato aggiornato correttamente.

#### RFT5

Massimiliano decide di consultare la sezione "Popolarità delle portate" per verificare quali sono i piatti più venduti, gli si apre una lista di piatti con relativa quantità venduta nell'ultimo mese, ordinati per il più venduto e filtrabili per categoria. Nota inaspettatamente che in fondo alla lista c'è il "Blu Ginz" che ha zero vendite, modifica in alto attraverso un menu a tendina il mese da visualizzare e seleziona il mese precedente. Nota che anche nel mese scorso il piatto non è stato venduto, quindi decide di eliminarlo dalle portate attraverso l'apposito pulsante "Rimuovi".

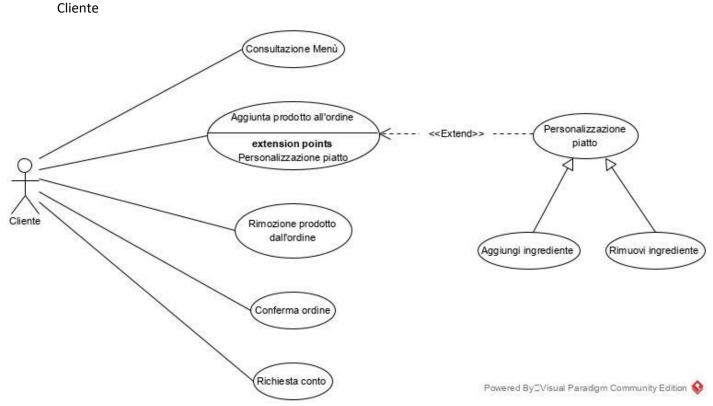
#### • RFT6

Massimiliano, rendendosi conto che le aree riservate dedicate allo staff hanno la stessa password da troppo tempo, decide di cambiarle. Accede quindi alla sua area personale, si reca nell'apposita funzionalità per il cambio password, digita la vecchia password, due volte la nuova e conferma. Tutto è andato a buon fine, ora Massimiliano dovrà solo comunicare la nuova password al suo staff.

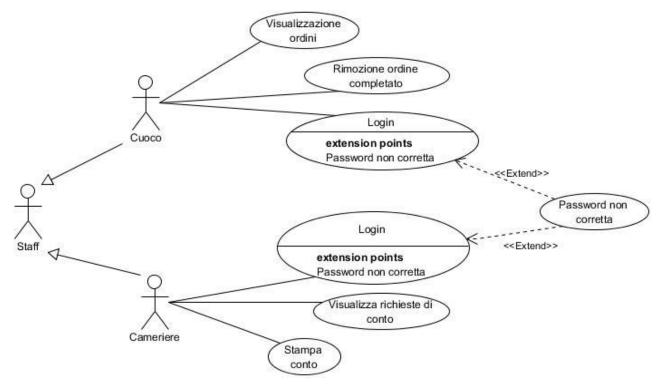
#### 3.4.2 Modelli di casi d'uso

Il diagramma seguente offre una panoramica dei casi d'uso identificati.

# Ordinazione



# Staff



ID	UCO1	
Nome	Consultazione menu	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE	SISTEMA  1. Il sistema richiede l'inserimento del numero del tavolo;
	L'utente inserisce il numero     del tavolo a cui si è     accomodato;	del tavolo,
		<ol> <li>Il sistema mostra la lista delle categorie presenti nel menu;</li> </ol>
	<ol><li>L'utente seleziona una categoria;</li></ol>	
	5 /	Il sistema mostra la lista dei piatti appartenenti alla categoria selezionata dal cliente;
	Il cliente scorre la lista dei     piatti;	
	4. Il cliente visualizza immediatamente le info	

	relative ai piatti (nome, prezzo, ingredienti e foto).	
Entry condition	Il cliente ha preso il tablet.	
Exit condition	L'utente ha preso visione dei prodotti offerti dalla paninoteca.	

ID	UCO2	
Nome	Aggiunta prodotto all'ordine	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE  1. Il cliente seleziona il piatto che vuole ordinare e lo aggiunge al suo ordine;	SISTEMA  1. Il piatto selezionato viene
		aggiunto all'ordine.
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1).	
Exit condition	Il piatto è stato aggiunto nella lista dei prodotti non ancora confermati.	
Extention point	Se previsto per il piatto aggiunto al passo 1 l'utente può decidere se personalizzare ulteriormente il piatto o lasciarlo com'è (fare riferimento a UCO3.	

ID	UCO3	
Nome	Personalizzazione piatto	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE  1. Il cliente aggiunge un piatto all'ordine;	1. Il sistema verifica se per il piatto in questione sono previste personalizzazioni  2. Il sistema mostra la lista di ingredienti eliminabili e di ingredienti che possono essere aggiunti;

	2. Il cliente aggiunge e rimuove gli ingredienti a suo piacimento dalla portata;  3. Il cliente conferma le modifiche;  3. Il piatto viene aggiunto all'ordine con le modifiche apportate.	
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1) e ha aggiunto all'ordine un prodotto (UCO2) per cui è prevista la personalizzazione.	
Exit condition	Il piatto è stato aggiunto all'ordine con le modifiche effettuate.	

ID	UCO3.1	
Nome	Aggiunta ingrediente	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE	SISTEMA
		Il sistema mostra gli     ingredienti che è possibile     aggiungere al piatto;
	<ol> <li>Il cliente aggiunge un ingrediente al piatto tra quelli disponibili;</li> <li>Il cliente conferma;</li> </ol>	<ul><li>2. Il sistema aggiorna gli ingredienti del piatto;</li><li>3. Il sistema aggiorna il prezzo</li></ul>
		del piatto;
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1) e ha aggiunto all'ordine un prodotto (UCO2) per cui è prevista la personalizzazione.	
Exit condition	Il piatto è stato aggiunto all'ordine con le modifiche effettuate.	

ID	UCO3.2
Nome	Rimozione ingrediente

Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE	SISTEMA
		Il sistema mostra gli     ingredienti rimuovibili dal     piatto;
	<ol> <li>Il cliente seleziona uno o più ingredienti da rimuovere dal al piatto;</li> <li>Il cliente conferma;</li> </ol>	
		Il sistema aggiorna gli ingredienti del piatto.
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1) e ha aggiunto all'ordine un prodotto	
	(UCO2) per cui è prevista la personalizzazione.	
Exit condition	Il piatto è stato aggiunto all'ordine con le modifiche effettuate.	

ID	UCO4	
Nome	Rimozione prodotto dall'ordine	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE  1. Il cliente visualizza il suo ordine;	SISTEMA
		<ol> <li>Il sistema mostra la lista dei piatti aggiunti all'ordine dal cliente;</li> </ol>
	<ol> <li>Il cliente rimuove un prodotto che non desidera dall'ordine;</li> </ol>	
		Il sistema non mostra più il prodotto nella lista dei piatti ordinati.
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1 (UCO2).	) e ha aggiunto un prodotto all'ordine
Exit condition	Il prodotto non è più presente nella lis	sta.

ID	UCO5	
Nome	Conferma dell'ordine	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE  3. Il cliente visualizza il suo ordine;  4. Il cliente conferma l'ordine;	<ul> <li>SISTEMA</li> <li>3. Viene visualizzata la lista dei piatti aggiunti all'ordine;</li> <li>4. Il sistema avvisa il cliente che l'ordine è stato confermato e lo invia allo staff.</li> </ul>
Entry condition	Il cliente ha consultato il menu (UCO1) e l (UCO2).	ha aggiunto un prodotto all'ordine
Exit condition	L'ordine arriva allo staff.	

ID	UCO6	
Nome	Richiesta conto	
Attori partecipanti	Cliente	
Flow of events	UTENTE  1. Il cliente richiede il conto;	SISTEMA
	Il cliente conferma;	Il sistema mostra un riepilogo dei piatti ordinati e il totale;
	2. Il cliente comernia,	Il sistema permette al cliente di scegliere se pagare in contanti o pagare con carta;
	Il cliente sceglie il     pagamento che ritiene più	
	opportuno;	3. Il sistema notifica lo staff che è stata effettuata una richiesta di conto e viene visualizzato il totale da pagare con il metodo di pagamento.

Entry condition	Il cliente ha effettuato uno o più ordini (UCO5).
Exit condition	La richiesta di conto arriva allo staff.

ID	UCO7	
Nome	Login	
Attori partecipanti	Staff	
Flow of events	STAFF  1. Lo staff avvia il sistema;	SISTEMA  1. Il sistema richiede l'inserimento di una
	Lo staff provvede     all'inserimento dell'apposita     password in base all'area a     cui si desidera accedere;	password per il login;
	<ol> <li>Lo staff visualizza le funzionalità presenti in quell'area.</li> </ol>	Il sistema controlla la correttezza della password ed autentica lo staff;
Entry condition	Lo staff ha avviato il software.	
Exit condition	Lo staff accede alle apposite aree rise	ervate.
Extention point	Se la password non è corretta viene co il reinserimento.	omunicato l'errore e il sistema permette

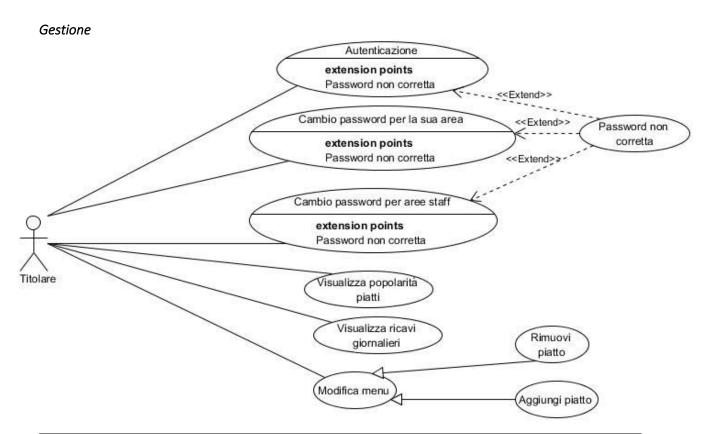
ID	UCO8	
Nome	Visualizza ordini in arrivo	
Attori partecipanti	Cuoco	
Flow of events	STAFF	SISTEMA  1. Vengono visualizzati sullo schermo gli ordini confermati dal cliente;
	<ol> <li>Il cuoco sa quali piatti c'è bisogno di preparare.</li> </ol>	

Entry condition	Un ordine è stato effettuato da un cliente (UCO5) e lo staff ha effettuato il login nell'apposita area per la visualizzazione degli ordini (UCO7).
Exit condition	Il cuoco prende visione delle portate da preparare.

ID	UCO9		
Nome	Rimuove gli ordini completati		
Attori partecipanti	Cuoco		
Flow of events	STAFF  1. Il cuoco dopo aver completato la preparazione di un ordine lo rimuove dalla lista;	2.	SISTEMA Il sistema visualizza la lista degli ordini confermati dai clienti e non ancora completati;  L'ordine rimosso dallo staff non viene più visualizzato
			nella lista degli ordini da preparare.
Entry condition	Tutti i piatti dell'ordine sono stati com	pletati.	
Exit condition	L'ordine non viene più visualizzato nel	la lista d	elle portate da preparare.

ID	UCO10	
Nome	Visualizzare richieste conto	
Attori partecipanti	Cameriere	
Flow of events	STAFF	SISTEMA  1. Il sistema visualizza le richieste di conto effettuate dai clienti;
	<ol> <li>Il cameriere rimuove la richiesta dalla lista e stampa la ricevuta da consegnare al cliente.</li> </ol>	
		<ol><li>Il sistema tiene memoria dei piatti acquistati.</li></ol>

Entry condition	Una richiesta di conto è stata effettuata da un cliente (UCO6) e lo staff ha effettuato il login nell'apposita area per la visualizzazione delle richieste di conto (UCO7).
Exit condition	Il cameriere ha preso visione delle info relative al conto e ha stampato lo
	scontrino.



ID	UCG1	
Nome	Autenticazione	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE	SISTEMA
-	1. Il titolare apre il sistema;	
	•	1. Il sistema richiede
		l'inserimento di una
		password;
	2. Il titolare immette la sua	
	password;	
	,	2. Il sistema mostra l'area
		riservata del titolare con le
		relative funzionalità.
Entry condition	Il titolare ha avviato il software.	
ŕ		
Exit condition	Il titolare può utilizzare le funzionalità	a lui riservate.

Extention point	Se la password non è corretta viene comunicato l'errore e il sistema	
	permette il reinserimento.	

ID	UCG2	
Nome	Cambio password per la sua area	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE  1. Il titolare sceglie di cambiare la password per accedere alla sua area riservata;	SISTEMA
	Il titolare invia i dati richiesti	<ol> <li>Il sistema richiede al titolare l'inserimento della vecchia e della nuova password;</li> </ol>
	al sistema;	<ol> <li>Il sistema comunica se il cambio della password è andato a buon fine o meno, in caso negativo il procedimento si ripete.</li> </ol>
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1).	
Exit condition	La password viene aggiornata correttar	mente.
Extention point	Se la password vecchia non è corretta viene comunicato l'errore e il sistema permette il reinserimento.	

ID	UCG3	
Nome	Cambio password per aree staff	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE  1. Il titolare decide di cambiare le password dedicate alle aree riservate dello staff e clicca sulla relativa funzionalità;	1. Il sistema permette di scegliere se cambiare la password per l'accesso allo

	Il titolare seleziona quale password vuole cambiare;	staff addetto alla cucina o per i camerieri;	
	<ol> <li>Il titolare compila il form mostrato dal sistema e conferma;</li> </ol>	Il sistema mostra un form     per l'inserimento della     vecchia e della nuova     password;	
		<ol> <li>Il sistema comunica se il cambio della password è andato a buon fine o meno, in caso negativo il procedimento si ripete.</li> </ol>	
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1)		
Exit condition	Le password per gli accessi alle aree riservate allo staff sono state aggiornate correttamente		
Extention point	Se la vecchia password non è corretta viene comunicato l'errore e il sistema permette il reinserimento		

ID	UCG4	
Nome	Visualizza ricavi giornalieri	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE  1. Il titolare sceglie di visualizzare i ricavi giornalieri;	SISTEMA  1. Il sistema permette di selezionare la data per il quale è possibile visualizzare i ricavi;
	Il titolare seleziona la data     per cui vuole visualizzare i     ricavi;	Il sistema mostra la lista dei piatti venduti nella data selezionata dal titolare con relativi prezzi e totale incassato;

	3. Il titolare può modificare la data in alto;	Il sistema aggiorna i dati     visualizzati in relazione alla     data inserita.
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1).	
Exit condition	Il titolare è venuto a conoscenza dei ri sua paninoteca.	cavi in un determinato giorno nella

ID	UCG5.1	
Nome	Rimozione piatto dal menu	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE	SISTEMA
	Il titolare sceglie di modificare il menu;	<ol> <li>Il sistema mostra una lista dei piatti presenti nel menu divisi per categorie e con la possibilità di rimuoverli o di aggiungerne uno nuovo;</li> </ol>
	Il titolare rimuove un prodotto dal menu;	
		Il sistema fa scomparire il piatto scelto dalla lista;
	3. Il titolare conferma;	
		Il sistema rende effettive le modifiche.
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1).	
Exit condition	Il menu è stato aggiornato.	

ID	UCG5.2
Nome	Aggiunta piatto al menu
Attori partecipanti	Titolare

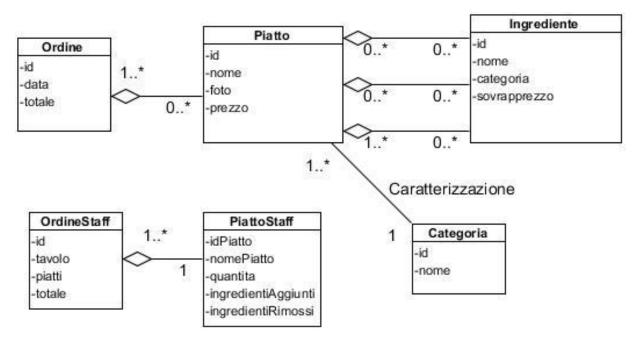
Flow of events	TITOLARE	SISTEMA
	Il titolare sceglie di modificare il menu;	<ol> <li>Il sistema mostra una lista dei piatti presenti nel menu divisi per categorie e con la possibilità di rimuoverli o di aggiungerne uno nuovo;</li> </ol>
	4. Il titolare sceglie di aggiungere un piatto al menu;	<ol> <li>Il sistema permette all'utente di inserire i dati relativi al piatto;</li> </ol>
	<ul><li>5. Il titolare inserisce:</li><li>Nome</li><li>Prezzo</li><li>Foto</li></ul>	
	E una lista di ingredienti barrandone uno come facoltativo e uno formato o una lista di possibili alternative; 6. Il titolare conferma;	da
		6. Il sistema aggiunte il piatto al menu in modo permanente.
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1).	
Exit condition	Il menu è stato aggiornato.	

ID	UCG6	
Nome	Visualizza popolarità dei piatti	
Attori partecipanti	Titolare	
Flow of events	TITOLARE  1. Il titolare sceglie di visualizzare la popolarità dei piatti presenti nel menu della sua paninoteca;	SISTEMA

		1.	Il sistema permette al titolare di scegliere il mese di cui gli interessa visualizzare le informazioni;
	Il titolare seleziona un mese e conferma;		
		2.	Il sistema mostra la lista dei piatti venduti con relativa quantità ordinati dal più al meno venduto;
	Il titolare modifica il mese di cui vuole visualizzare le		
	informazioni;	3.	Il sistema aggiorna la lista in base al nuovo mese confermato.
Entry condition	Il titolare si è autenticato (UCG1).		
Exit condition	Il titolare è venuto a conoscenza di quali sono i piatti più e meno venduti nella sua paninoteca in un determinato mese.		

# 3.4.3 Modelli di oggetti

In questa sezione descriviamo il modello a oggetti di MenuMaxi. Innanzitutto, focalizziamo le classi correlate e forniamo i diagrammi delle classi UML per illustrare le loro relazioni. Alla fine, forniamo un diagramma di classe UML contenente tutte le classi introdotte.



#### **Piatto**

La classe "Piatto" descrive le portate presenti nel menu. Ogni portata è rappresentata da un id, un nome, una foto, un prezzo, una categoria (Fitti, Panini, Dolci o Bibite), e tre liste: una che rappresenta gli ingredienti di base della portata selezionata, una mantiene informazioni sugli ingredienti aggiungi alla portata e una che mantiene informazioni sugli ingredienti rimossi dalla portata (quando possibile).

#### Categoria

La classe "Categoria" descrive le categorie associate ad ogni piatto. Essa è caratterizzata da un id e da un nome.

### Ingrediente

La classe "Ingrediente" descrive gli ingredienti che andranno a comporre le portate. Ogni ingrediente è rappresentato da un id, un nome, una categoria e un eventuale sovrapprezzo che sarà applicato nel caso in cui il cliente decidesse di aggiungere quest'ingrediente al piatto.

#### Ordine

La classe "Ordine" descrive un ordine per la quale un cliente ha già richiesto il conto. Ogni ordine è rappresentato da un id, la lista dei piatti che il cliente ha aggiunto all'ordine, il totale dell'ordine, e la data in cui esso è stato effettuato.

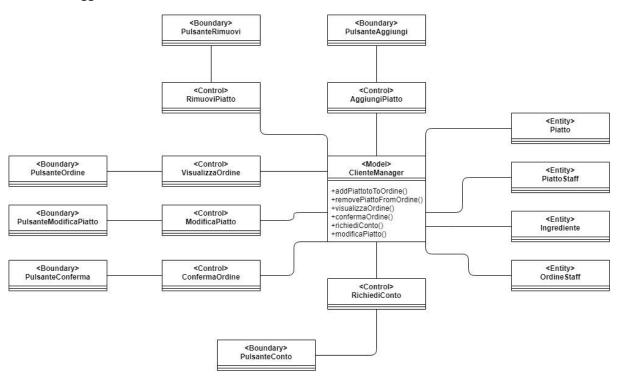
#### **PiattoStaff**

La classe "PiattoStaff" descrive un piatto che un cliente ha ordinato. Essa è composta da id e nome del piatto, la quantità ordinata per quella portata, e due liste che rappresentano le modifiche effettuate al piatto (aggiunta/rimozione di ingredienti).

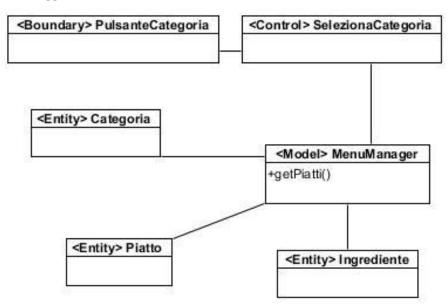
#### OrdineStaff

La classe "OrdineStaff" rappresenta l'ordine effettuato e confermato da un cliente. Essa è composta da un id, il numero del tavolo dal quale è stata effettuata l'ordinazione, la lista dei piatti ordinati dal cliente (PiattoStaff) e il totale dell'ordine.

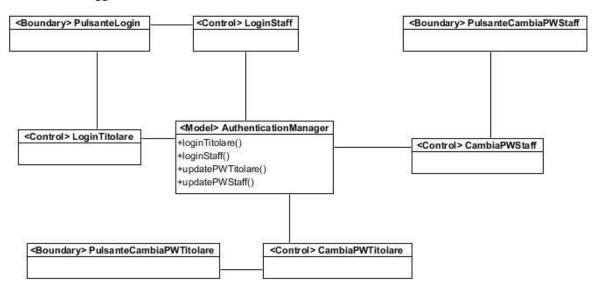
# Modello a oggetti Client



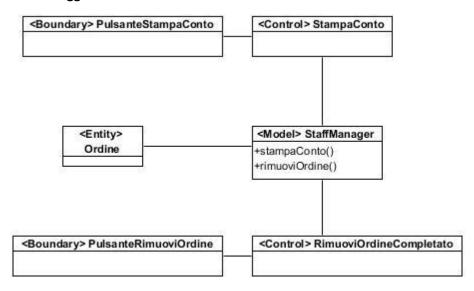
# Modello a oggetti Menu



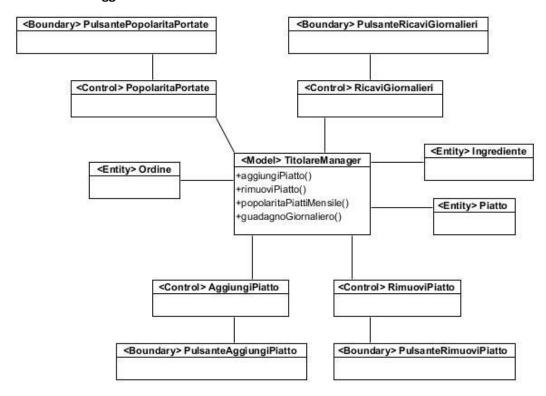
# Modello a oggetti Autenticazione



# Modello a oggetti Staff



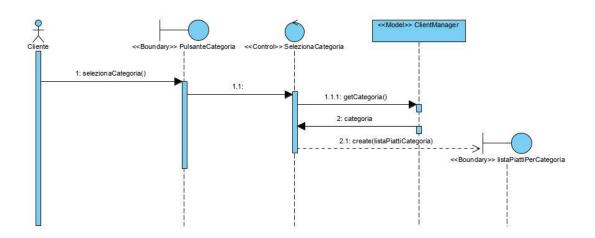
# **Modello a Oggetti Titolare**

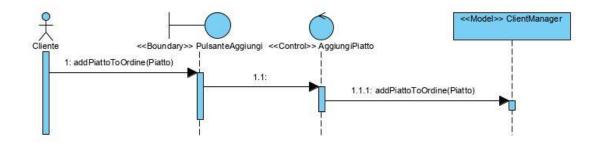


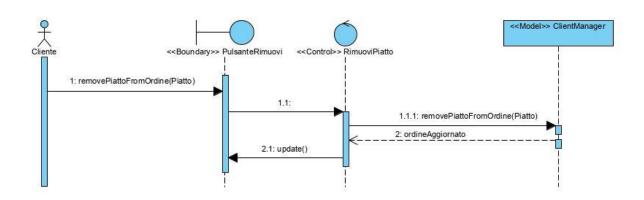
# 3.4.4 Modello dinamico

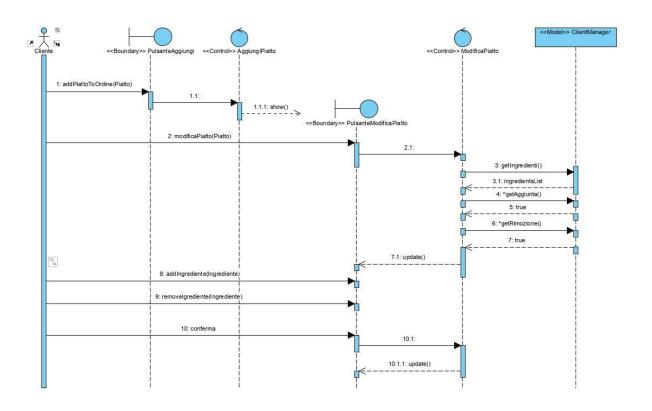
# **Sequence Diagram**

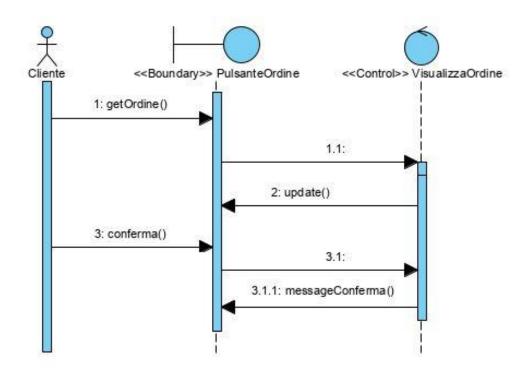
#### **CLIENTE**

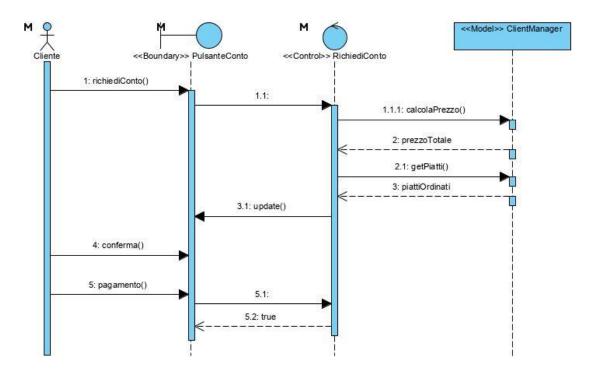




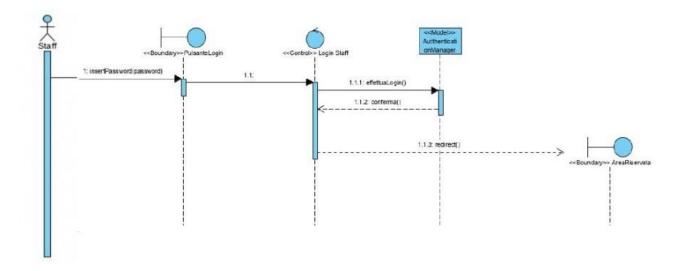


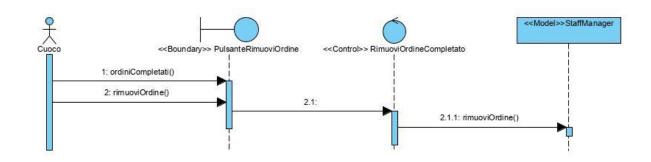


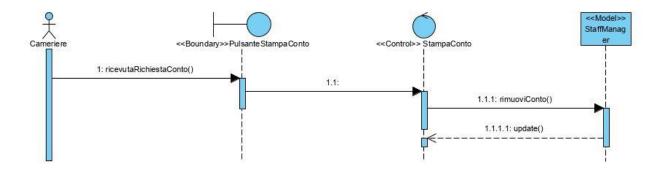




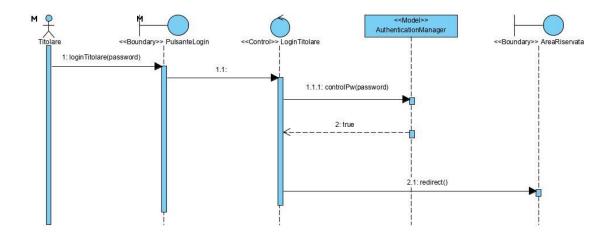
# **STAFF**

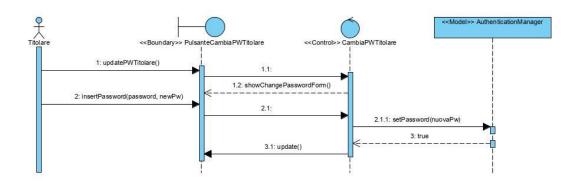


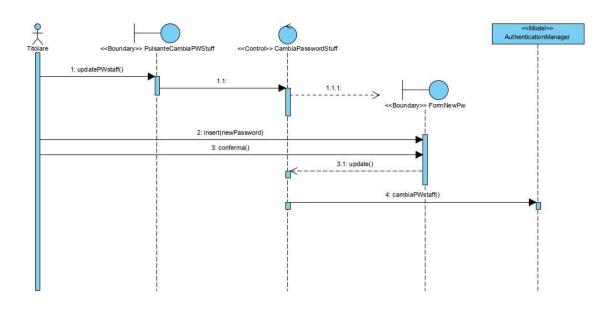


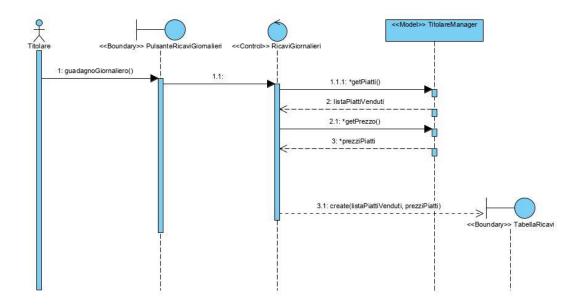


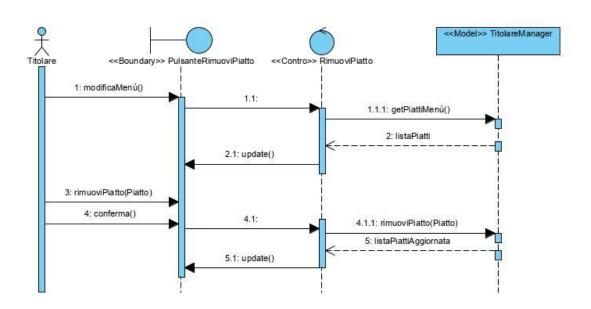
# **TITOLARE**

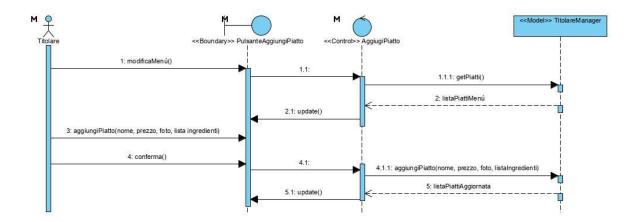


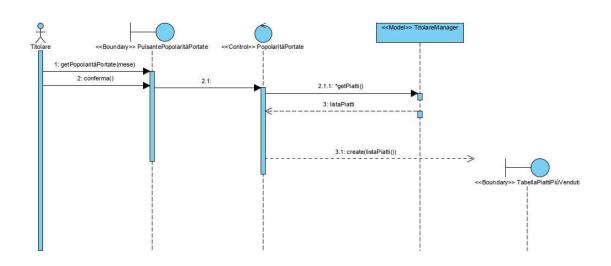




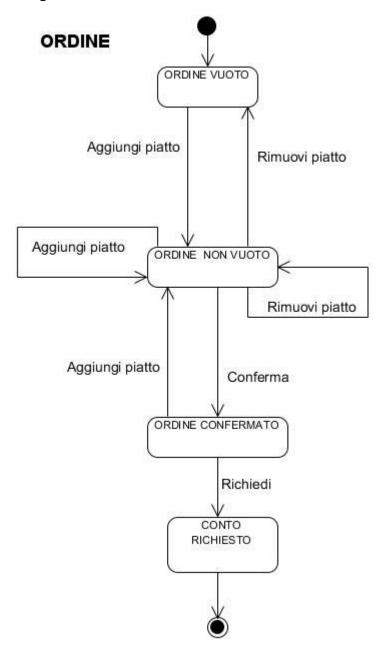


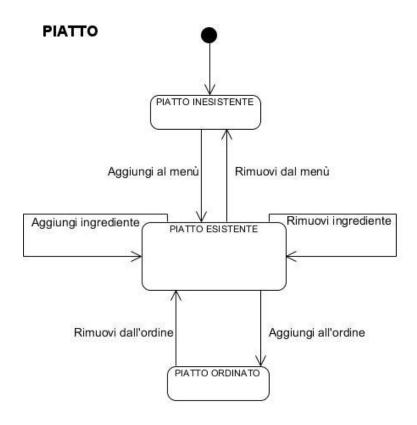




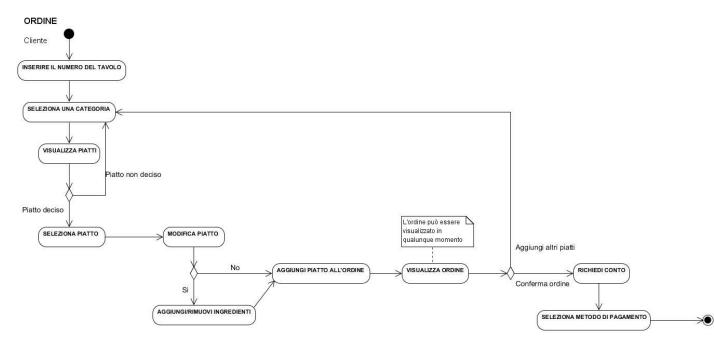


# **StateChart Diagrams**





# **Activity Diagrams**



# 3.4.5 Interfaccia utente (percorsi di navigazione e modelli di schermate)

