

Tavola delle operazioni

E' presentata la Tavola delle operazioni con alcune interrogazioni e procedure utilizzate nella base di dati della catena di ristoranti. Le interrogazioni verranno descritte minuziosamente subito dopo la tabella.

Operazione	Tipo	Frequenza
Op. 1	B	1 volta ogni 2 settimane
Op. 2	B	1 volta a settimana
Op. 3	B	A richiesta
Op. 4	I	120 volte al giorno
Op. 5	I	150 volte al giorno
Op. 6	B	1 volta al giorno
Op. 7	B	1 volta ogni 2 settimane
Op. 8	B	1 volta a settimana

Operazione 1: Piatti che hanno subito più modifiche nelle ultime due settimane per ogni ristorante (no take-away).

Operazione 2: Piatto ordinato più spesso nel ristorante e nel take-away negli ultimi 7 giorni.

Operazione 3: Calcolare il consumo.

Operazione 4: Data una sede stampare tutte le fatture emesse in giornata, il numero di account che hanno effettuato acquisti tramite il portale online e il guadagno delle fatture.

Operazione 5: Prima di inserire un servizio controllare se ci sono ingredienti in magazzino.

Operazione 6: Mostrare il numero e le confezioni presenti nei magazzini di una sede (senza considerarne le eliminazioni)

Operazione 7: Piatti presenti nei menù attivi.

Operazione 8: Individuare la qualità media dei nuovi piatti proposti dai clienti.

Operazione 1:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Fattura	E	2100	L
Conto	R	4200	L
Comanda	E	4200	L
Gestione	R	8400	L
Servizio	E	8400	L
Preparazione piatto	R	8400	L
Richiesta	R	2800	L

Fattura = $15 \cdot 14 \cdot 10 = 2100$

Ipotizzando che solamente un terzo dei servizi comprendevano una variazione $8400/3 = 2800$

Totale operazioni elementari: 38500

Operazione 2:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Comanda	E	2100	L
Gestione	R	4200	L
Servizio	E	4200	L
Preparazione piatto	R	4200	L
Comanda TA	E	700	L
Gestione TA	R	1400	L
Servizio TA	E	1400	L
Preparazione piatto TA	R	1400	L

Comanda = $15 \cdot 2 \cdot 7 \cdot 10 = 2100$

Comanda TA = $5 \cdot 2 \cdot 7 \cdot 10 = 700$

Totale operazioni elementari: 19600

Operazione 3:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Servizio	E	219000	L
Preparazione piatto	R	219000	L
Piatto	E	219000	L
Ricetta	R	4380000	L
Procedimento	E	4380000	L
Servizio TA	E	73000	L
Preparazione piatto TA	R	146000	L
Piatto	E	146000	L
Ricetta	R	2920000	L
Procedimento	E	2920000	L

Ricetta_1 = $219000 \cdot 20 = 4380000$

Ricetta_2 = $146000 \cdot 20 = 2920000$

Totale operazioni elementari: $9417000 + 3577000$ (TA)

Operazione 4:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Fattura TA	E	5	L
Fattura	E	15	L
FatturaTA	E	5	L
Carrello	R	4	L
Account	E	4	L
Fattura TA	E	5	L
Fattura	E	15	L

Totale operazioni elementari: $108 \cdot 120 = 12960$

Operazione 5:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Piatto	E	1	L
Ricetta	R	20	L
Procedimento	E	20	L
Utilizzo	R	20	L
Ingrediente	E	20	L
Ordine	E	20	L
Spedizione	R	20	L
Magazzino	E	20	L
Rifornimento	R	20	L
Acquisto	R	200	L
Confezione	E	200	L
Servizio	E	1	S
Preparazione piatto	R	1	S
Gestione	R	1	S

Totale operazioni elementari: $241 \cdot 150 = 36150 + 6$ operazioni elementari di scrittura se l'inserimento è acconsentito.

Operazione 6:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Sede	E	1	L
Rifornimento	R	2	L
Magazzino	E	2	L
Spedizione	R	600	L
Ordine	E	600	L
Acquisto	R	6000	L
Confezione	E	6000	L
Sede	E	1	L
Rifornimento	R	2	L
Magazzino	E	2	L
Spedizione	R	600	L
Ordine	E	600	L
Acquisto	R	6000	L
Confezione	E	6000	L

Totale operazioni elementari: 26410

Operazione 7:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Menu	E	1	L
Composizione	R	50	L
Piatto	E	50	L

Totale operazioni elementari: $101 \cdot 10 = 1010$

Operazione 8:

Concetto	Costrutto	Accesso	Tipo
Nuovo piatto	E	200	L
Proposta	R	50	L

Totale operazioni elementari: 250