Progetto di Basi di dati

Anno Accademico 2014 – 2015

Modello Concettuale

1. Descrizione dello schema E/R

Lo schema E/R non sarà descritto in un'unica anilisi, ma sarà presentato e analizzato sempre in 4 aree: magazzino, menù e comande, account e prepazione. In ogni area dello schema sarà evidenziato il tipo di associazione (cardinalità 1:1, 1:N, N:N), molteplicità delle entità che ricorrono nell'associazione, attributi non chiari ed alcuni vincoli, qualora non siano impliciti nella descrizione.

1.1 Area magazzino

Analisi delle entità.

Entità	Descrizione	Attributi	Identificatore
Confezione	Confezioni acquistate dal ristorante.	ID confezione, Aspetto, Stato, Peso, Cod. lotto, Data scadenza, Locazione	ID confezione
Ingrediente	Ingredienti necessari per la preparazione dei piatti.	Nome, Produzione, Provenienza, Allergene, Genere	Nome
Ordine	Ingredienti in stato di ordine.	ID ordine, Data acquisto, Quantità, Data arrivo, Prezzo, Netto confezione	ID ordine
Magazzino	Dove vengono immagazzinate le confezioni.	ID magazzino, Via, N.C, Telefono, Città, Capacità	ID magazzino
Sede	Ristoranti.	ID sede, Via, Città, Telefono, N.C.	ID sede

Relazione	Descrizione	Entità Coinvolte	Attributi
Contenuto	Associa ogni ordine al suo rispettivo ingrediente.	Ingrediente (0,N) Ordine (1,1)	
Acquisto	Associa ogni confezione al suo ordine.	Ordine (1,N) Confezione (1,1)	
Spedizione	Associa un ordine al magazzino dove deve essere spedito.	Ordine (1,1) Magazzino (0,N)	
Rifornimento	Associa almeno un magazzino ad ogni sede.	Magazzino (1,N) Sede (1,N)	

	Regole di vincolo			
RV1	Un magazzino deve rifornire più sedi.			
RV2	Un ingrediente deve essere registrato nella base di dati del ristorante se è richiesto almeno in una ricetta.			
RV3	Le confezioni devono essere stoccate presso il magazzino dove è stato spedito l'ordine.			
	Regole di derivazione			
RD1	Le confezioni ordinate si ottengono dagli ingredienti terminati in magazzino per i piatti presenti in menù.			
RD2	Il prezzo delle singole confezioni si ottiene dal prezzo dell'ordine diviso il numero di confezioni.			

1.2 Area menu e comande

Analisi delle entità.

Entità	Descrizione	Attributi	Identificatore
Comanda	Ordinazioni dei clienti.	ID comanda, Data e ora, Stato comanda	ID comanda
Comanda TA	Ordinazioni Take-Away dei clienti da casa.	ID comanda TA, Data e ora, Stato comanda	ID comanda TA
Fattura	Fattura emessa dal ristorante.	ID fattura, Prezzo, Data emissione, Metodo pagamento, Stato conto	ID fattura
Fattura TA	Fattura emessa per una ordinazione TA.	ID fattura TA, Informazioni, Data emissione, Cognome, Piano, Telefono, Prezzo, Stato conto, Città, Via, N.C., Metodo pagamento	ID fattura TA
Menù	Menù del ristorante.	ID menù	ID menù
Offerta	Menù offerti dal ristorante.	Data inizio, Data scadenza	ID menù, ID sede, Data inizio
Piatto	Piatti disponibili nel ristorante.	ID piatto, Nome, Procedimento, Prezzo	ID piatto
Pony	Fattorini che consegnano piatti a domicilio.	ID pony, Stato pony, Tipo mezzo	ID pony
Servizio	Servizio per i piatti ordinati.	ID servizio, Stato piatto, Quantità	ID servizio
Servizio TA	Servizio per i piatti ordinati a domicilio.	ID servizio TA, Stato piatto, Quantità	ID servizio TA
Tavolo	Tavoli presenti nel ristorante.	ID tavolo, Numero posti, Stato tavolo	ID tavolo

Analisi degli attributi delle entità.

Attributo	Entità	Descrizione	Valori
Stato conto	Fattura, Fattura TA	Stato del conto di una serie di comande.	Aperto, Chiuso
Stato comanda	Comanda, Comanda TA	Stato della comanda.	Nuova, In preparazione, Parziale, Evasa
Metodo pagamento	Fattura, Fattura TA	Come è stato pagato il conto.	Contanti, Carta, Bancomat, Paypal (per TA)
Informazioni	Fattura TA	Richieste particolari al ristoratore durante l'acquisto.	
Procedimento	Piatto	Testo completo di ricetta.	
Stato piatto	Servizio, Servizio TA	Stato di preparazione del piatto.	Attesa, In preparazione, Servizio
Stato tavolo	Tavolo	Stato del tavolo.	Libero, Occupato
Stato pony	Pony	Stato del fattorino.	Libero, Occupato

Relazione	Descrizione	Entità Coinvolte	Attributi
Ordinazione	Associa ad ogni comanda il tavolo da cui è stata effettuata l'ordinazione.	Tavolo (0,N) Comanda (1,1)	
Consegna	Associa ad ogni fattura TA un pony.	Fattura TA (1,1) Pony (0,N)	Arrivo, Rientro, Consegna al pony
Conto	Conto che lega ad ogni fattura emessa nel ristorante ad una comanda.	Fattura (1,N) Comanda (1,1)	
Conto TA	Conto che lega ad ogni fattura TA le comande TA.	Fattura TA (1,N) Comanda TA (1,1)	
Preparazione piatto	Associa un servizio al piatto ordinato.	Servizio (1,1) Piatto (0,N)	
Preparazione piatto TA	Associa un servizio TA al piatto ordinato.	Servizio TA (1,1) Piatto (0,N)	
Gestione	Associa i servizi alle ordinazioni.	Comanda (1,N) Servizio (1,1)	
Gestione TA	Associa i servizi TA alle ordinazioni TA.	Comanda TA (1,N) Servizio TA (1,1)	
Composizione	Associa i piatti ai menù.	Menù (1,N) Piatto (0,N)	
Ristorazione	Associa i menù alle rispettive sedi di ristorazione.	Sede (1,N) Offerta (1,1)	
Menù presenti	Associa i menù registrati a ciò che offre il ristorante.	Menu (1,N) Offerta (1,1)	
Emissione	Associa una fattura alla sede dove è stata Emissione.	Fattura (1,1) Sede (1,N)	
Emissione TA	Associa una fattura TA alla sede dove è stata Emissione.	Fattura TA (1,1) Sede (1,N)	
Lavoro	Associa un pony alla sede dove lavora.	Pony (1,1) Sede (1,N)	
Ristorante	Associa un tavolo alla propria sede.	Tavolo (1,1) Sede (1,N)	

Analisi degli attributi delle relazioni.

Attributo	Relazione	Descrizione	Valori
Arrivo	Consegna	Quando il fattorino arriva al domicilio.	Data e Ora
Rientro	Consegna	Quando il fattorino torna alla sede del ristorante.	Data e Ora
Consegna al pony	Consegna	Quando i piatti sono stati dati al fattorino.	Data e Ora

1.3 Area account

Analisi delle entità.

Entità	Descrizione	Attributi	Identificatore
Account	Account dei clienti.	ID account, Email, Città, Via, N.C., Nome, Cognome, Telefono, Sesso	ID account
Nuovo piatto	I clienti con account possono proporre nuovi piatti o modifiche di essi.	ID Nuovo piatto, Testo, Nome, Data e ora, Numero votanti, Voto piatto	ID Nuovo piatto
Prenotazione	E' possibile prenotare da casa telefonicamente o attraverso il portale online previa registrazione account.	ID prenotazione, Stato prenotazione, Cognome, Numero persone, Data e ora, Telefono, Tipo, Informazioni	ID prenotazione
Recensione	Recensioni dei clienti circa piatti e servizi del ristorante.	ID recensione, Recensione, Voto, Testo, Data e ora, Veridicità, Accuratezza, Numero voti	ID recensione
Valutazione piatto	Viene espresso un punteggio numerico di gradimento o meno per il piatto proposto.	Data e ora, Voto	ID Nuovo piatto, ID account
Valutazione recensione	Vengono valutate le recensioni scritte da altri clienti.	Commento, Data e ora, Accuratezza, Veridicità	ID recensione, ID account

Analisi degli attributi delle entità.

Attributo	Entità	Descrizione	Valori
Tipo	Prenotazione	Tipo di evento.	Festa (Matrimonio, Comunione, Compleanno), Evento
Informazioni	Prenotazione	Informazioni aggiuntive sul come dovrà svolgersi l'evento.	
Stato prenotazione	Prenotazione	Stato di prenotazione.	Attesa, Modificabile, Confermata, Rifiutata (rifiuto da parte del ristorante), Rinuncia (il cliente non si è presentato)
Stato tavolo	Tavolo	Stato del tavolo.	Libero, Occupato
Veridicità	Recensione	Somma dei voti di veridicità.	
Accuratezza	Recensione	Somma dei voti di accuratezza.	
Numero voti	Recensione, Nuovo piatto	Numero dei votanti.	
Voto piatto	Nuovo piatto	Somma dei voti del piatto.	
Nome	Nuovo piatto	Specificato solo se è presentato un Nuovo piatto e non una variante.	
Recensione	Recensione	Attributo composto. Insieme di valutazioni: voto1, voto2, voto3, vota4, voto5	
Voto1, Voto2, Voto3, Voto4, Voto5	Recensione	Opinione riguardo servizio, qualità cibo, ecc	1<=Voto[n]<=5
Voto	Recensione	Voto del cliente sulla qualità generale del ristorane.	1<=Voto<=10
Veridicità	Valutazione recensione	Voto di veridicità di una recensione.	1<=Veridicità<=5
Accuratezza	Valutazione recensione	Voto di accuretezza di una recensione.	1<=Accuratezza<=5
Voto	Valutazione piatto	Voto di gradimento del Nuovo piatto.	1<=Voto<=5

Relazione	Descrizione	Entità Coinvolte	Attributi
Critica	Associa ogni recensione al suo account.	Account (0,N) Recensione (1,1)	
Critica sede	Associa la recensione alla sede.	Recensione (1,1) Sede (0,N)	
Critica 2	Associa una relazione all'eventuale piatto recensito.	Recensione (0,1) Piatto (0,N)	
Voto 1	Associa il voto della recensione al suo account.	Account (0,N) Valutazione recensione (1,1)	
Voto 2	Associa il voto del piatto al suo account.	Account (0,N) Valutazione piatto (1,1)	
Partecipazione	Associa le prenotazioni fissate con il portale online agli account.	Account (0,N) Prenotazione (0,1)	
Giudizio	Associa il giudizio della recensione alla recensione.	Recensione (0,N) Valutazione recensione (1,1)	
Giudizio 2	Associa il giudizio del piatto al Nuovo piatto proposto.	Nuovo piatto (0,N) Valutazione piatto (1,1)	
Proposta	Associa il piatto proposto al proprio account.	Account (0,N) Nuovo piatto (1,1)	
Carrello	Associa le fatture TA create col portale all'account.	Fattura TA (0,1) Account (0,N)	
Servizio prenotazione	Associa la prenotazione al ristornate dove si ha prenotato.	Prenotazione (1,1) Sede (0,N)	
Posizione	Associa una prenotazione al/ai tavolo/i da occupare.	Prenotazione (1,N) Tavolo (0,N)	

	Regole di vincolo			
RV1	Un account non deve commentare una propria recensione.			
RV2	Un account non deve valutare un proprio piatto.			
RV3	Un account non deve valutare più volte una recensione.			
RV4	Un account non deve valutare più volte un Nuovo piatto.			
RV5	Non devono esistere account con email uguali.			

1.4 Area preparazione

Analisi delle entità.

Entità	Descrizione	Attributi	Identificatore
Compito	Lista di fasi di preparazione: mescolare, cucinare, ecc	Tipo	Tipo
Procedimento	Ricetta strutturata di un piatto.	ID ps, Consiglio	ID ps
Strumento	Nomi e tipologie di strumenti utilizzabili per la preparazione di piatti.	Cod. serie	Cod. serie
Variazione	Variazione del procedimento.	ID variazione	ID variazione
Attrezzatura	Strumenti e macchine utilizzati in cucina.	Tipo, Nome	Nome

Analisi degli attributi delle entità.

Attributo	Entità	Descrizione	Valori
Consiglio		Consiglio sul come fare al meglio un procedimento.	
Tipo	Attrezzatura	Tipo di strumento	Attrezzo, Macchinario

Relazione	Descrizione	Entità Coinvolte	Attributi
Modifica	Aggiunta o rimozione di un particolare ingrediente.	Ingrediente (0,N) Variazione (0,1)	Tipo: -1 rimuovi, 1 aggiungi, 0 non fare nulla, Dose, Ruolo nel piatto
Cambio fase	Cambio fase del procedimento.	Compito (0,N) Variazione (0,1)	Durata
Cambio attrezzo	Impiego di un altro strumento di preparazione per modificare la ricetta.	Attrezzatura (0,N) Variazione (0,1)	
Cambio procedimento	Associa un procedimento alla variazione.	Procedimento (0,1) Variazione (1,1)	
Fase	Viene associato una Compito ad un attrezzo da cucina.	Attrezzatura (1,N) Compito (0,N)	
Richiesta	Associa un servizio richiesto dal cliente ad una variazione.	Servizio (0,N) Variazione (0,N)	
Richiesta TA	Associa un servizio TA richiesto dal cliente ad una variazione.	Servizio TA (0,N) Variazione (0,N)	
Ricetta	Associa il procedimento al suo piatto.	Procedimento (1,1) Piatto (0,N)	Ordine di procedimento, Descrizione ricetta
Preparazione	Associa al procedimento la sua Compito.	Procedimento (1,1) Compito (1,N)	Durata
Utilizzo	Associa l'ingrediente al procedimento.	Ingrediente (1,N) Procedimento (0,1)	Ruolo nel piatto, Dose
Impiego	Associa un attrezzo ad un procedimento.	Attrezzatura (1,N) Procedimento (0,1)	
Cucina	Associa una sede ai suoi strumenti di cucina.	Sede (1,N) Strumento (1,1)	
Specifica	Associa uno strumento alla sua specifica di attrezzo.	Strumento (1,1) Attrezzo (1,N)	

Analisi degli attributi delle relazioni.

Attributo	Relazione	Descrizione	Valori
Durata	Cambio fase, Preparazione	Tempo di procedimento, in minuti.	
Dose	Utilizzo, Modifica	Quantità necessaria di ingrediente, in kilo.	
Tipo	Modifica	Aggiunta o rimozione ingrediente.	-1 rimozione 0 nulla, 1 aggiunta
Ruolo nel piatto	Utilizzo, Modifica	Ruolo di un ingrediente nel piatto.	Primario, Secondario, Ininfluente

Regole di vincolo		
RV1	Un attrezzo deve essere acquistato, e memorizzato nel database, se è richiesto almeno in una ricetta.	