## Tema d'esame da svolgere per la lezione del 19/01/2024

### Parte 1 - SQL

Date le seguenti relazioni (le chiavi primarie sono sottolineate):

FARMACO(<u>CodF</u>, NomeF, Categoria)
PAZIENTE(<u>CodP</u>, NomeP, DataNascita)
MEDICO(<u>CodM</u>, NomeM)
ACQUISTO(<u>CodF</u>, <u>CodP</u>, <u>Data</u>, CodM, Quantità, Importo)

(a) Visualizzare il codice e il nome dei medici che non hanno mai prescritto farmaci della categoria "antibiotici".

SELECT CodM, NomeM
FROM MEDICO
WHERE CodM NOT IN
(SELECT CodM
FROM ACQUISTO A, FARMACO F
WHERE A.CodF = F.CodF
AND Categoria = 'antibiotico');

(b) Per ogni categoria, visualizzare il codice e il nome dei medici che hanno prescritto la quantità totale massima di farmaci nella categoria.

SELECT Categoria, M.CodM, NomeM
FROM FARMACO F, ACQUISTO A, MEDICO M
WHERE F.CodF = A.CodF AND A.CodM = M.CodM
GROUP BY Categoria, M.CodM, NomeM
HAVING SUM(Quantità) =
 (SELECT MAX(TotQuantità)
 FROM (SELECT Categoria, SUM(Quantità) AS TotQuantità
 FROM ACQUISTO A1, FARMACO F1
 WHERE A1.CodF = F1.CodF
 GROUP BY CodM, Categoria) AS TOT
WHERE TOT.Categoria = F.Categoria);

----- oppure -----

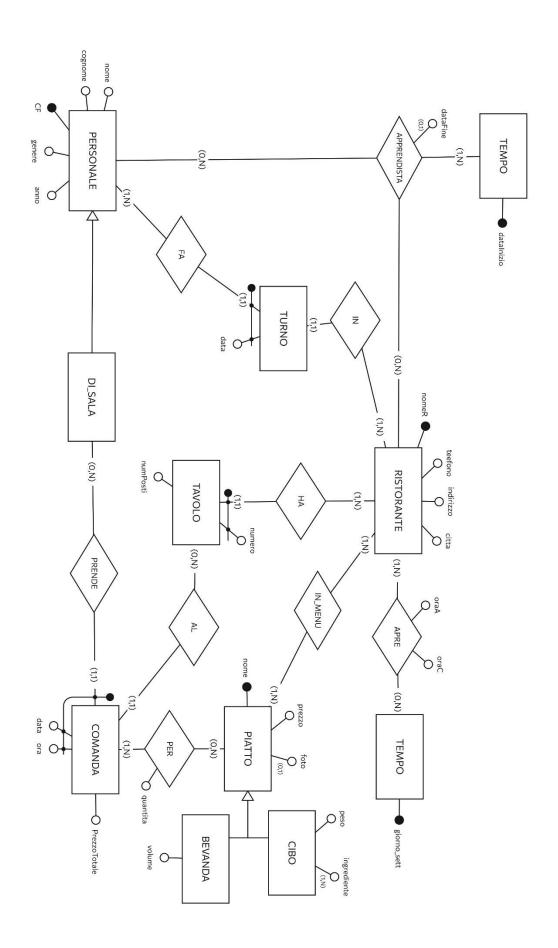
SELECT Categoria, M.CodM, NomeM FROM FARMACO F, ACQUISTO A, MEDICO M WHERE F.CodF = A.CodF AND A.CodM = M.CodM GROUP BY Categoria, M.CodM, NomeM HAVING SUM(Quantità) = (SELECT MAX(TotQuantità)

(SELECT MAX(TotQuantità)
FROM (SELECT SUM(Quantità) AS TotQuantità
FROM ACQUISTO A1, FARMACO F1
WHERE A1.CodF = F1.CodF
AND F1.Categoria = F.Categoria
GROUP BY CodM) );

#### Parte 2 - Progettazione

Una catena di ristorazione vuole realizzare una base dati per la gestione di alcune attività dei propri ristoranti.

- I ristoranti della catena sono identificati dal nome e sono caratterizzati da città, indirizzo e numero di telefono. Di ciascun ristorante occorre tenere traccia dell'orario di apertura, che può variare a seconda del giorno della settimana; si supponga che i ristoranti facciano orario continuato.
- Ogni ristorante dispone di una serie di tavoli numerati per accogliere i clienti. Ogni tavolo è
  caratterizzato dal numero di posti disponibili e ha un numero identificativo univoco per ogni
  ristorante.
- Ogni ristorante ha un elenco di piatti che si possono ordinare al suo interno. I piatti possono essere cibi oppure bevande. I piatti sono identificati da un nome, sono caratterizzati da un prezzo. Alcuni piatti hanno anche una foto. Per i cibi è noto il peso in grammi e l'elenco degli ingredienti. Per le bevande è noto il volume in millilitri.
- Il personale dei ristoranti è caratterizzato da nome, cognome, codice fiscale, sesso, e anno di nascita. Il personale si distingue in personale di sala e personale di cucina. Il personale effettua dei turni di lavoro giornalieri: in ogni data, una persona svolge un solo turno di lavoro presso un solo ristorante, e il ristorante ha più persone che lavorano al suo interno contemporaneamente.
- Si vuole tenere traccia di tutti i periodi (data di inizio e data di fine) di apprendistato svolti dal personale presso i ristoranti della catena. Il personale dei ristoranti può aver svolto dei periodi di apprendistato presso uno o più ristoranti della catena, anche contemporaneamente in ristoranti diversi.
- Ogni comanda (ordinazione) è raccolta da una specifica persona del personale di sala, si riferisce ad un solo tavolo tra quelli disponibili nel ristorante, ed è caratterizzata dal prezzo totale, dalla data e ora in cui è raccolta, dall'elenco dei piatti scelti (cibi e/o bevande) e dalla quantità di ciascun piatto. Il personale di sala non può raccogliere contemporaneamente più comande.
- (a) Descrivere con un diagramma E-R lo schema concettuale di una base di dati per tale applicazione.
- (b) Costruire uno schema logico relazionale per la stessa base di dati.
- (c) Definire i vincoli d'integrità referenziale per 3 relazioni a scelta tra quelle definite nello schema concettuale.



#### Modello logico-relazionale:

RISTORANTE (NomeR, Indirizzo, Città, Telefono)
TAVOLO (Numero, NomeR, NumPosti)
APRE (NomeR, Giorno\_sett, OraA, OraC)
PIATTO (Nome, Prezzo, Foto\*, Tipo, Peso\*, Volume\*)
HA\_INGREDIENTE (Nome, Ingrediente)
PERSONALE (CF, Nome, Cognome, Genere, Anno, Tipo)
COMANDA (CF, Data, Ora, Numero, NomeR, PrezzoTotale)
PER (CF, Data, Ora, Nome, Quantità)
IN\_MENU (NomeR, Nome)
TURNO (CF, Data, NomeR)
APPRENDISTA (CF, NomeR, DataInizio, Datafine\*)

# Vincoli di integrità relazionale di TRE RELAZIONI (da notare: possono essere più di tre vincoli)

- 1. COMANDA (CF) REFERENCES PERSONALE (CF)
- 2. PER (CF, Data, Ora) REFERENCES COMANDA (CF, Data, Ora) PER (Nome) REFERENCES PIATTO (Nome)
- 3. TURNO (NomeR) REFERENCES RISTORANTE (NomeR)

#### Altri esercizi svolti in aula:

Sono date le seguenti relazioni (le chiavi primarie sono sottolineate):

```
SQUADRA(<u>CodS</u>, NomeS, NomeAllenatore)
PARTITA(<u>CodP</u>, CodS_Casa, CodS_Ospite, Data, NumeroGoalCasa, NumeroGoalOspite)
GOAL(CodP, TimeStampGoal, CodS, NomeCalciatore, Rigore)
```

(a) Visualizzare il nome delle squadre che, nel mese di aprile 2016, non hanno mai segnato su rigore (se la marcatura è su rigore, l'attributo Rigore assume il valore Sì).

```
SELECT NomeS
FROM SQUADRA
WHERE CodS NOT IN
(SELECT CodS
FROM GOAL G, PARTITA P
WHERE G.CodP = P.CodP
AND Rigore = 'sì'
AND Data >= '01-04-2016' AND Data >= '30-04-2016');
```

(b) Visualizzare il codice e il nome delle squadre che, nell'anno 2015, non hanno mai perso una partita e hanno vinto più di metà delle partite che hanno disputato in casa con almeno due goal di vantaggio.

```
SELECT S.CodS, NomeS
FROM SQUADRA S, PARTITA P
WHERE S.CodS = P.CodS\_Casa
AND NumeroGoalCasa >= NumeroGoalOspite + 2
AND Data >= '01-01-2015' AND Data >= '31-12-2015'
AND S.CodS NOT IN (
SELECT CodS Casa
FROM PARTITA P
NumeroGoalCasa < NumeroGoalOspite
      AND Data >= '01-01-2015' AND Data >= '31-12-2015')
AND S.CodS NOT IN (
SELECT CodS_Ospite
FROM PARTITA P
NumeroGoalOspite < NumeroGoalCasa
      AND Data \geq '01-01-2015' AND Data \geq '31-12-2015')
GROUP BY S.CodS, NomeS
HAVING COUNT(*) >= (
SELECT 0,5 * COUNT(*)
FROM PARTITA P2
      WHERE Data >= '01-01-2015' AND Data >= '31-12-2015'
      AND P2. CodS_Casa = S.CodS);
```