

RÁNTOTTA

Rendszerfejlesztés beadandó feladat

A fejlesztőcsapat választott neve: Sufficient minimum

Csapattagok:

- Alapos Amália (AABC1A)
- Barátságos Béla (BBCD2B)
- Céltudatos Cecília (CCDE3C)

Szegedi Tudományegyetem
Juhász Gyula Pedagógusképző Kar
Programtervező informatikus szak – Fejlesztő szakirány

Szeged 2020.

PROJEKTTERV

A választott feladat

Rántotta: Tojásból készült rántotta elkészítése, amit meg is lehet enni

A feladat rövid ismertetése

Az egyfelhasználós, desktop (asztali környezetbe szánt) rántotta 3db tojásból készüljön. Használjanak serpenyőt a sütéshez, és vele azonos formájú, valamivel nagyobb méretű tányért a tálaláshoz. Az alapanyagok közt legyen legalább kétféle zöldség. A készítendő rántotta a tojáson túl legalább még egy állati eredetű terméket tartalmazzon. A fűszerezés lehet tetszőleges, de törekedjenek a felhasználóbarát ízesítésre, vagyis a végeredménynek nagyobb mennyiségű folyadék egyidejű bevitelére nélkül is fogyaszthatónak kell lennie.

Fejlesztési módszertan

Felmerült több módszertan is, de ezeket sorra elvetettük. A Komponens alapú fejlesztés a rántotta sajátosságai miatt nem alkalmazható, mert nem állnak össze egységgé a hozzávalók. A Rapid alkalmazásfejlesztést kockázatosnak ítéltük, könnyen odaéghet az egész. Az Evolúciós modell eldobható prototípussal jó választás lehetett volna, de számításaink szerint túl nagy lett volna a nyersanyagigénye, rengeteg tojás kárba veszett volna.

Így végül a Vizesés modell alkalmazása mellett döntöttünk, ami régimódi, hagyományos módszertan, de mi pont egy régimódi, hagyományos rántottát szándékoztunk sütni, ezért a céljainknak megfelel, a projekt bonyolultságához illeszkedik, és nem ró a feladatok mennyiségéhez képest feleslegesen sok terhet a fejlesztőkre. Valamint az is kiemelt szempont volt a választásnál, hogy a fejlesztési folyamat során, az egyes fázisokhoz kapcsolódóan, kiszámítható ütemezésben elkészül a szükséges dokumentáció is.

Fejlesztőeszközök

Fejlesztői környezetnek hagyományos konyhát választottunk, az alábbi berendezéssel:

- gáztűzhely
- konyhapult
- konyhaasztal
- kétmedencés mosogató

A fejlesztéshez szükséges eszközkészlet:

- serpenyő (teflon bevonattal)
- porcelántál a keveréshez + tabletop villa (az elfogyasztáshoz ugyanezt használjuk)
- zöldségek (pl. vöröshagyma, sárgarépa, kapor stb.)
- betét (pl. szalonna)
- fűszerek (pl. só, pirospaprika stb.)

Feladatmátrix

Feladat	%	Alapos Amália	Bináris Béla	Céltudatos Cecília
feladatmátrix és projektterv (5%)	5%			5%
rendszerspecifikáció (5%)	5%	5%		
rendszerterv (40%)	40%			
* az eljárás elemzése, folyamatok feltárása		10%		
* szükséges edények kiválasztása			15%	
* fűszerezés meghatározása				5%
* tálalási terv				10%
forráskód (35%)	35%			
* előkészületek				10%
* az alap elkészítésének lépései				
** hozzávalók tisztítása				3%
** aprítás			3%	
** zsiradék forrósítás		1%		
** edénybe juttatás				1%
** kavargatás		2%		
* tojások feltörése			5%	
* tojások összekeverése		3%		
* sütés megvalósítása			5%	
* tálalás				2%
tesztelési terv és jegyzőkönyv, a projekt értékelése (5%)	5%			
* kóstolás		3%		
* étel értékelése				2%
felhasználói dokumentáció (5%)	5%			
* recept szövegezése			4%	
* képek készítése		1%		
prezentáció (5%)	5%	5%		
	100%	30%	32%	38%

A rántottával szemben támasztott elvárások

- a 3db tojásból készülő rántotta sütéséhez megfelelő méretű és alakú serpenyő kell
- a rántottában legyen tojás, minimum kétféle zöldség, még egy állati eredetű termék, fűszerek
- a kész rántottának finomnak és szépnek, de főként ehetőnek kell lennie
- ne égjen oda semmi
- a tálalás legyen izléses, és történjen a rántottához illeszkedő alakú tányéron

A rántotta specifikációja

Hozzávalók:

- 3 db tojás
- vöröshagyma
- sárgarépa
- paradicsom
- szalonna
- só, pirospaprika, zöldfűszer

Előkészítés:

- a tojások feltörése, összezutyulása, sózása, kaprozása porcelántálban
- zöldségek pucolása, aprítása (hagyma kockára, répa karikára)
- szalonna felszeletelése

Sütés:

- a serpenyőben a szalonna, a répa és a hagyma párolása, kavargatása fakanállal
- tojás ráöntése, sütés, forgatás
- láng nagyságának szabályozása a folyamat közben
- el kell dönteni, mikor van kész (még nem égett meg)

Tálalás:

- megfelelő alakú tányérra kiszedés
- utólagos fűszerezés (fűszerpaprikát nem égetjük)
- paradicsom szeletelése késsel, és a tányér szélére helyezése