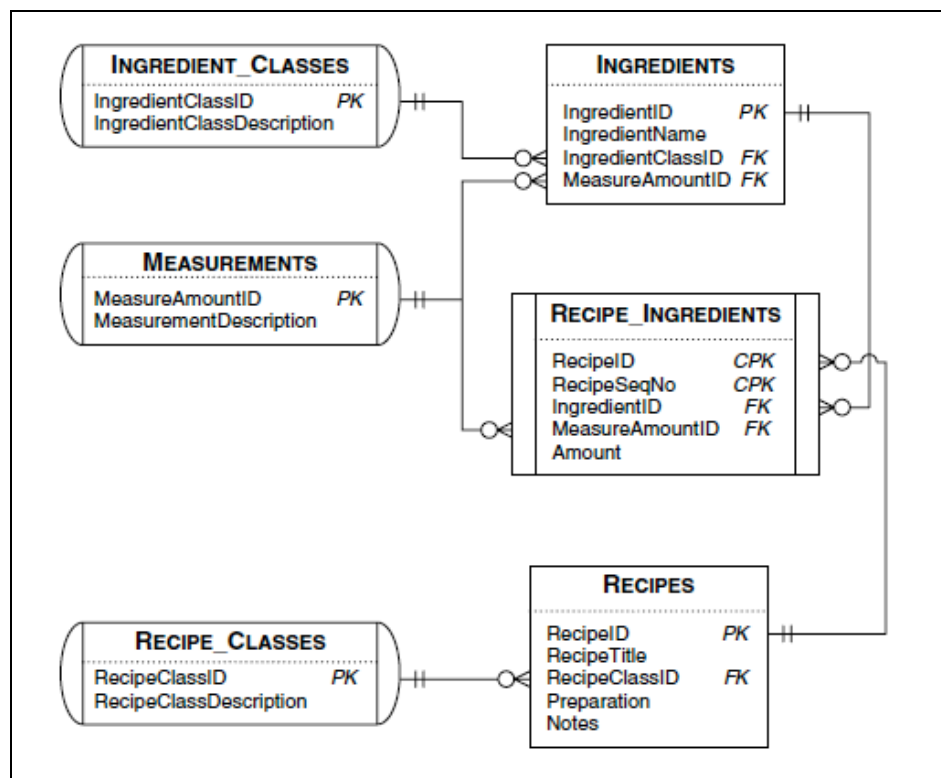


Bases de dades – curs 18/19 – segon parcial (SQL) – duració: 1h i 30 minuts

A. Introducció

1. **Descarrega't els fitxers SQL del campus** (*scripts.zip*) per a crear i generar la base de dades de *recipes*.
2. <Un d'ells (*recipes-clean_v2.sql*) no té caràcters que poden donar problemes segons el sistema operatiu – Linux / Mac - en que executeu la base de dades>
3. <No us oblideu que els scripts s'executen amb la instrucció \i 'path(..).sql';>
4. **Realitza els 4 exercicis** (secció C d'aquest document) en un **SCRIPT SQL**, que serà el que lliuraràs mitjançant el campus. Els criteris d'avaluació estan a la secció B d'aquest document.
5. **Pots consultar documentació de SQL** (apunts de l'assignatura inclosos) durant l'examen.

La base de dades *recipes* (*PK = Primary Key; FK = Foreign Key*)



B. Criteris d'avaluació dels exercicis

1. Resultat correcte i codi correcte: puntuació màxima de l'exercici
2. Resultat correcte, codi SQL millorable: [min: 1/2, màx: 2/3] nota de l'exercici
3. Resultat incorrecte o no es correspon amb el resultat que es proporciona: 0.

C. Exercicis

(3p) **Exercici 1.** Mostra l'identificador de la recepta, el nom de la recepta, i el nom dels ingredients, d'aquelles receptes que tenen "carrots" en els seus ingredients. Utilitza una vista. El resultat són aquestes 16 files.

| recipeid | recipetitle | ingredientname |
|----------|----------------------------------|-----------------------|
| 1 | Irish Stew | Beef |
| 1 | Irish Stew | Onion |
| 1 | Irish Stew | Potato |
| 1 | Irish Stew | Carrot |
| 1 | Irish Stew | Water |
| 1 | Irish Stew | Guinness Beer |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Salmon |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Carrot |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Leek |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Red Bell Pepper |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Butter |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | White Wine |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Lemon Juice |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Lemon |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Salt |
| 14 | Salmon Filets in Parchment Paper | Black Pepper (ground) |

<16 rows>

(2p) **Exercici 2.** Mostra els ingredients que no s'utilitzen a cap recepta. El resultat són aquestes 20 files.

| ingredientname |
|--------------------|
| Vinegar |
| New York Steak |
| Butterhead Lettuce |
| Chicken, Pre-cut |
| T-bone Steak |
| Halibut |
| Scallop |
| Blue Cheese |
| Spaghetti |
| Chicken, Fryer |
| Chicken Wing |
| Red Wine |
| Green Onion |
| Mustard, Dijon |
| Mustard, Regular |
| Iceberg Lettuce |
| Salsa |
| Ketchup |
| Bacon |
| Chicken Breast |

<20 rows>

(3p) **Exercici 3.** Mostra la recepta que requereix més quantitat d'all (*Garlic*). El resultat és 1 fila = Roast Beef

(2p) **Exercici 4.** . Mostra tots els noms d'ingredients que són de la classe Meat i el número de receptes en el que cada ingredient apareix. Si l'ingredient no apareix a cap recepta, es mostra el número 0. El resultat és:

| ingredientclassdescription | ingredientname | recipecount |
|----------------------------|------------------|-------------|
| Meat | Beef | 2 |
| Meat | Chicken, Fryer | 0 |
| Meat | Bacon | 0 |
| Meat | Chicken, Pre-cut | 0 |
| Meat | T-bone Steak | 0 |
| Meat | Chicken Breast | 0 |
| Meat | Chicken Leg | 1 |
| Meat | Chicken Wing | 0 |
| Meat | Chicken Thigh | 1 |
| Meat | New York Steak | 0 |
| Meat | Ground Pork | 1 |
| <11 rows> | | |