Elektrotehnički fakultet u Beogdadu 13s113psi Principi Softverskog Inženjerstva

> Projekat "Pomaži i Smaži"

Opis scenarija upotrebe uklanjanje sačuvanog sadržaja

Verzija 1.0

Grupa MiJ – projekat "Pomaži i Smaži"

Istorija izmena

Datum	Verzija	Kratak opis	Autor
05.05.2020.	1.0	Inicijalna verzija tokom faze: "Modelovanje veb aplikacije" je uočen nedostatak opisa ovog scenarija slučaja upotrebe	Jovana Kitanovic

Grupa MiJ – projekat "Pomaži i Smaži"

Sadržaj

Istorii	a izmena	2
-	Uvod	
	Rezime	
1.2.	Namena dokumenta i ciljne grupe	4
1.3.	Reference	4
1.4.	Otvorena Pitanja	4
2.1.	Kratak opis	5
2.2.	Tok događaja	5
2.2.1.	Korisnik bira opciju "izbaci"	5
2.2.2.	Sistem obrađuje korisnički zahtev za kulanjanjem recepta iz zbirke sačuvanih recepata	5
Pr	oširenja:	5
2.3.	Posebni zahtevi	6
2.4.	Preduslovi	6
2.5.	Posledice	6

1.Uvod

1.1. Rezime

Definisanje procesa izbacivanja sačuvanog sadržaja, uz primer odgovarajuće HTML stranice.

1.2. Namena dokumenta i ciljne grupe

Dokument je namenjen članovima tima kako bi imali uvid u funkcionalnositi koje treba da budu zadovoljene, takođe, dokument može poslužiti kao osnova za pisanje uputstva za upotrebu.

1.3. Reference

- → Projektni zadatak
- → Uputstvo Spesicifikacija Scenaruja upotrebe (http://si3psi.etf.rs/materijali/projekat/faza2/SSU_Primer_PopunjavanjeAnkete.pdf)
- → Izrada SSU i prototipa aplikacije (prezentacija)
 (http://si3psi.etf.rs/materijali/vezbe/PSI Vezbe02 SSU Prototip.pdf)

1.4. Otvorena Pitanja

Redni broj	Opis	Rešenje

2. Scenario izbacivanja sačuvanog sadržaja

2.1. Kratak opis

Opcija daje mogućnost prijavljenim korisnicima urede svoju zbirku sačuvanoh recepata izbacivanjem recepta koji više ne žele da čuvaju.

2.2. Tok događaja

Postoji samo osnovni tok događaja koji obuhvata odabir opcije za izbacivanje sačuvanog sadržaja.

2.2.1. Korisnik bira opciju "izbaci"

Pritiskom na dugme "izbaci" korisnik zahteva da se recept ukloni iz zbirke sačuvanih recepata.



Pileća salata

Pileće belo meso operite i osušite. Svako parče potopite u umućeno jaje, uvaljajte u kornfieks, poređajte u podmazan pleh obložen papirom za pečenje i pecite 20 minuta u rerni zagrejanoj na 100 stepeni, a zatim ostavite sa strane. Oba avokada prepolovite i uklonite im košticu. Kašičicom izvadite pulpu jednog avokada, pomešajte je sa sokom jednog limuna i snažno promešajte. Pulpu drugog avokada iseckajte na kriške, prelijte sokom preostalog limuna i sačuvajte za kasnije. Pripremljeni pire od avokada pomešajte sa majonezom, dodajte pikantni senf i kiselu pavlaku i sve sjedinite. Salatu operite, odvojte i prstima iscepkajte listove, pa preručite u veću posudu. Dodajte paradajz isećen na kriške, iseckani mladi luk, ohlađenu piletinu i kriške avokada. Posolite, dodajte pola količine pripremljenog preliva od avokada i majoneza i promešajte, a drugu polovinu prelijte preko salate. Do serviranja čuvajte u frižideru.

izbaci

2.2.2. Sistem obrađuje korisnički zahtev za kulanjanjem recepta iz zbirke sačuvanih recepata

Sistem iz baze sačuvanih recepata uklanja recept koji je korisnik sačuvao.

Proširenja:

Nema.

2.3. Posebni zahtevi

Prilikom čuvanja recepta, treba omogućiti da se u bazi ne pamti ceo recept, već referenca na recept, I referenca na korisnika koji recept čuva, kako se baza prilikom čestog upisa i brisanja podataka ne bi opteretila bespotrebnim sadržajem.

2.4. Preduslovi

Preduslov za mogućnost uklanjanja sačuvano recepata je da korisnik na nalofu ima već pretnodno sačuvan sadržaj.

2.5. Posledice

U bazi podataka kao i na profilu korisnika u odeljku "sačuvana jela" se neće prikazivati recept koji je korisinik uklonio iz zbirke sačuvanih recepata.