

Projekat
„Pomaži i Smaži”

**Opis scenarija upotrebe prijave nepoželjnog
sadržaja**

Verzija 1.0

Istorija izmena

Datum	Verzija	Kratak opis	Autor
24.2.2020.	1.0	Inicijalna verzija	Maja Ličina

Sadržaj

1. Uvod.....	4
1.1. Rezime.....	4
1.2. Namena dokumenta i ciljne grupe.....	4
1.3. Refererence.....	4
1.4. Otvorena Pitanja	4
2. Scenario prijave nepoželjnog sadržaja.....	5
2.1. Kratak opis	5
2.2. Tok događaja.....	5
2.2.1. Korisnik bira opciju „prijavi“	5
2.2.2. Sistem evidentira da je korisnik prijavio recept.....	5
2.2.3. Prijavljeni recept se pojavljuje na profilu administratora.....	5
Proširenja:	6
2.3. Posebni zahtevi	6
2.4. Preduslovi.....	6
2.5. Posledice	6

1. Uvod

1.1. Rezime

Definisanje procesa prijave nepoželjnog sadržaja, uz primer odgovarajuće HTML stranice.

1.2. Namena dokumenta i ciljne grupe

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

1.3. Refererence

- ➔ Projektni zadatak
- ➔ Uputstvo - Specifikacija Scenarija 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
1	Da li prijave sadržaja mogu uticati na korisnika čiji je sadržaj prijavljen?	
2	Da li isti korisnik može više puta izvršiti prijavu istog recepta?	
3	Dodati obrazloženje uz prijavu?	

2. Scenario prijave nepoželjnog sadržaja

2.1. Kratak opis


Prilikom pregleda recepta, ulogovani korisnik može da prijavi sadržaj kao neprimeren (povreda autorskih prava itd). Prijava se prosleđuje administratorima na proveru.

2.2. Tok događaja

Postoji samo osnovni tok događaja koji obuhvata odabir opcije za prijavu sadržaja i evidentiranje prijavljenog recepta.

2.2.1. Korisnik bira opciju „prijavi”

Pritiskom na dugme „prijavi” korisnik vrši prijavu sadržaja koji je prema njegovom mišljenju neprimeren.



Pileća salata

Pileće belo meso operite i osušite. Svako parče potopite u umućeno jaje, uvaljajte u kornfleks, poredajte u podmazan pleh obložen papirom za pečenje i pecite 20 minuta u rerni zagrejanom 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 iscepkaite listove, pa preručite u veću posudu. Dodajte paradajz isečen 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.

oceni

● 5 ● 4 ● 3 ● 2 ● 1 ● bez ocene

sačuvaj

prijavi

2.2.2. Sistem evidentira da je korisnik prijavio recept

Sistem u bazu unosi podatak da je recept prijavljen. Recept se pamti u tabeli prijavljenih recepata.

2.2.3. Prijavljeni recept se pojavljuje na profilu administratora

Sistem prikazuje prijavljeni recept na profilima svih administratora, među drugim prijavljenim receptima.

Proširenja:

Nema proširenja.

2.3. Posebni zahtevi

Treba omogućiti da se u bazi ne pamti ceo recept, već referenca na recept, kako baza ne bi bila prepunjena redundantnim podacima.

2.4. Preduslovi

Preduslov je da je korisnik ulogovan i da korisnik nije administrator.

2.5. Posledice

Kao posledica može da se javi da administrator određeni sadržaj ukloni iz web aplikacije.