

Projekat
„Pomaži i Smaži”

**Opis scenarija upotrebe čuvanje tuđeg
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. Referernce.....	4
1.4. Otvorena Pitanja	4
2. Scenario objave sadržaja.....	5
2.1. Kratak opis	5
2.2. Tok događaja.....	5
2.2.1. Korisnik bira opciju „sačuvaj“.....	5
2.2.2. Sistem evidentira da je korisnik sačuvao recept.....	5
Proširenja:	6
2.3. Posebni zahtevi	6
2.4. Preduslovi.....	6
2.5. Posledice	6

1. Uvod

1.1. Rezime

Definisanje procesa čuvanja tuđeg 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 korisnik može da sačuva i svoj recept?	

2. Scenario čuvanja tuđeg sadržaja

2.1. Kratak opis

Opcija daje mogućnost prijavljenim korisnicima da naprave svoju zbirku recepata čuvanjem njihove reference na svom nalogu. Na ovaj način se korisniku omogućava lakša i brža navigacija kroz recepte drugih korisnika.

2.2. Tok događaja

Postoji samo osnovni tok događaja koji obuhvata odabir opcije za čuvanje sadržaja i evidentiranje sačuvanog recepta.

2.2.1. Korisnik bira opciju „sačuvaj”

Pritiskom na dugme „sačuvaj” korisnik obeležava recept koji želi da se sačuva na njegovom profilu radi lakše navigacije.



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 prelića 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 sačuvao recept

Sistem u bazu unosi podatak da je ulogovani korisnik sačuvao recept, kao i koji je recept sačuvao i dodaje se listi sačuvanih recepata.

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 nije administrator.

2.5. Posledice

U bazi podataka kao i na profilu korisnika u odeljku „sačuvana jela” i u odeljku „moja jela” će se naći novi recept koji je korisnik sačuvao i koji može da pregleda kad god poželi.