

Projekat
„Pomaži i Smaži”

**Opis scenarija upotrebe uklanjanja
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. Referernce.....	4
1.4. Otvorena Pitanja	4
2. Scenario uklanjanja nepoželjnog sadržaja	5
2.1. Kratak opis	5
2.2. Tok događaja.....	5
2.2.1. Administrator bira recept koji želi da ukloni.....	5
2.2.2. Sistem uklanja recept.....	5
Proširenja:	6
2.2.1.1. Nema prijavljenih recepata.....	6
2.2.1.2. Administrator bira da ostavi recept.....	6
2.3. Posebni zahtevi	7
2.4. Preduslovi.....	7
2.5. Posledice	7

1. Uvod

1.1. Rezime

Definisanje procesa uklanjanja 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 se sadržaj permanentno uklanja iz baze, ili se samo označava kao uklonjen?	

2. Scenario uklanjanja nepoželjnog sadržaja

2.1. Kratak opis

Administrator ima mogućnost da ukloni prijavljeni sadržaj njegovim brisanjem iz baze podataka.

2.2. Tok događaja

Administrator iz liste prijavljenih recepata bira recept za koji smatra da treba da bude uklonjen, a ostavlja one za koje smatra da su korektni. Svoj izbor vrši klikom na odgovarajuće dugme.

2.2.1. Administrator bira recept koji želi da ukloni

Pritiskom na dugme „ukloni” pored željenog recepta koji se nalazi u listi prijavljenih administrator bira koji sadržaj će biti uklonjen.



Sufle

Na tihoj vatri istopiti margarin i čokoladu da se dobije glatka masa. 2. Dok se to topi dobro umutiti 4 jajeta i postepeno dodati šećer. 3. U umućena jaja i šećer dodati rastopljenu masu.. 4.Kada se sve to dobro umuti dodati brašno, još malo mutiti, pa zatim u kalup za projice staviti papirne korpice, prečnika 6-7 cm, i u njih sipati masu do vrha. 5. Peći na temperaturi od 220°C 7 min. dok se ne napravi tanka kora.

ostavi

ukloni

2.2.2. Sistem uklanjanja recept

Sistem iz baze uklanja recept koji je administrator odabrao, što sa sobom povlači **uklanjanje recepta iz web aplikacije.**

Proširenja:

2.2.1.1. Nema prijavljenih recepata

U listi prijavljenih recepata se ne nalazi ni jedan recept pa administrator nema opciju da ukloni nepoželjan sadržaj. Administrator može da proba da ponovi ovu funkcionalnost dok na uspe ili da pređe na funkcionalnost „Odjava”.

2.2.1.2. Administrator bira da ostavi recept

Pritiskom na dugme „ostavi” administrator odlučuje da je sadržaj korektan i slučaj upotrebe se završava.



Sufle

Na tihoj vatri istopiti margarin i čokoladu da se dobije glatka masa. 2. Dok se to topi dobro umutiti 4 jajeta i postepeno dodati šećer. 3. U umućena jaja i šećer dodati rastopljenu masu.. 4.Kada se sve to dobro umuti dodati brašno, još malo mutiti, pa zatim u kalup za projice staviti papirne korpice, prečnika 6-7 cm, i u njih sipati masu do vrha. 5. Peći na temperaturi od 220°C 7 min. dok se ne napravi tanka kora.

ostavi

ukloni

2.3. Posebni zahtevi

Nema posebnih zahteva.

2.4. Preduslovi

Preduslov je da je korisnik ulogovan i da je administrator.

2.5. Posledice

U slučaju glavnog toka recept se uklanja iz baze podataka a samim tim iz liste prijavljenih recepata na profilima svih administratora, sa profila korisnika autora, iz svih sačuvanih recepata, sa početne strane i iz svih filtera.

U slučaju alternativnog toka 2.2.1.2. Nema nikakvih izmena.