

grupa: MiJ  
projekat: Pomaži i Smaži

Elektrotehnički fakultet u Beogradu  
13s113psi Principi Softverskog Inženjerstva

Projekat  
„Pomaži i Smaži”

# **FUNKCIONALNOST OCENJIVANJA I PROMENE STATUSA**

Verzija 1.0

grupa: MiJ  
projekat: Pomaži i Smaži

### Istorija izmena

<b>Datum</b>	<b>Verzija</b>	<b>Kratak opis</b>	<b>Autor</b>
24.02.2020.	1.0	Inicijalna verzija	Jovana Kitanović 603/17

## SADRŽAJ

<b>1</b>	<b>Uvod.....</b>	<b>4</b>
1.1	Rezime .....	4
1.2	Namena dokumenta i ciljne grupe.....	4
1.3	Reference.....	4
1.4	Otvorena Pitanja .....	4
<b>2</b>	<b>Scenario Ocenjivanja i promene statusa. ....</b>	<b>5</b>
2.1	Kratak opis .....	5
2.2	Tok događaja .....	5
2.2.1.	Korisnik klikom na ponuđenu ocenu ocenjuje recept. ....	5
2.2.2.	Sistem proverava mogućnost ocenjivanja.....	6
2.2.3.	Sistem evidentira ocenu.....	6
2.2.4.	Sistem proverava napredovanje kroz kategorije .....	6
Proširenja: .....		6
<u>2.2.2.1</u>	Korisnik ocenjuje svoj recept.....	6
<u>2.2.3.1</u>	Korisnik je napredovao .....	6
2.2.3.2.	Korisnik je nazadovao .....	6
2.2.3.3.	Korisnik otaje u trenutnoj kategoriji .....	6
2.3	Posebni Zahtevi .....	7
2.4	Preduslovi .....	7
2.5	Posledice .....	7

## 1 Uvod

### 1.1 Rezime

Definisanje procesa ocenjivanja recepata kao I promene statusa. Po Projektnom zadatku ove dve funkcionalnosti su odvojene, a kako su usko spregnute, njihov zajednički rad je prikazan u priloženom dokumentu.

Slučajevi korišćenja koji će biti opisani nisu obavezni, te se može desiti da ne budu ni korišćeni.

### 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 Reference

1. Projektni zadatak
2. Uputstvo - Specifikacija Scenarija upotrebe  
([http://si3psi.etf.rs/materijali/projekat/faza2/SSU\\_Primer\\_PopunjavanjeAnkete.pdf](http://si3psi.etf.rs/materijali/projekat/faza2/SSU_Primer_PopunjavanjeAnkete.pdf))
3. Izrada SSU i prototipa aplikacije (prezentacija)  
([http://si3psi.etf.rs/materijali/vezbe/PSI\\_Vezbe02\\_SSU\\_Prototip.pdf](http://si3psi.etf.rs/materijali/vezbe/PSI_Vezbe02_SSU_Prototip.pdf))

### 1.4 Otvorena Pitanja

Redni broj	Opis	Rešenje
1	Da li isti korisnik više puta može da oceni isto jelo?	
2	Da li omogućiti pregled svih ocena za ocenjeno jelo?	

## 2 Scenario Ocenjivanja i promene statusa.

### 2.1 Kratak opis

#### Ocenjivanje:

Prilikom pregleda recepta, ulogovani korisnik ima mogućnost da oceni dati recept ocenom od 1 do 5. Data ocena utiče na dalje rangiranje korisnika čiji je recept ocenjen.

#### Promena statusa:

Ocenjivanjem receptata korisnika, njegova prosečna ocena raste ili opada čime on prelazi iz kategorije u kategoriju, a time se utiče i gde će u pretragama njegovi recepti biti.

### 2.2 Tok događaja

Glavni scario podrazumeva ocenjivanje sadržaja, evidentiranje ocene I napredovanje(nazadovanje) kroz kategorije.

#### 2.2.1. Korisnik klikom na ponuđenu ocenu ocenjuje recept.

Prostor za ocenjivanje receptata se nalazi u samom dnu recepta.  
Dodeljena ocena se prepušta sistemu na evidentiranje.  
Na priloženoj slici (Slika 1.1) je izgled prostora za ocenjivanje.



Džambo burger

Pomešajte meso i ostale sastojke za smesu u blenderu ili električnoj seckalici. Blendirajte dok se meso potpuno ne usitni i dok se svi sastojci ravnomerno ne rasporede. Izvadite iz seckalice pa podelite na tri jednaka dela i formirajte lopte. Ako nemate veći tiganj onda ćete peći jedan po jedan burger, u tom slučaju na srednjoj vatri zagrejte 3-4 kašike maslinovog ulja. Dok se ulje greje formirajte burger: nauljenim rukama na aluminijumskoj foliji (da biste lako skinuli formirano meso) ravnomerno raspoređujte smesu tako da dobijete krug 0,7cm debljine i prečnika oko 10cm. Formirano meso stavite na zagrejano ulje pa pecite oko 4-5 minuta sa svake strane. Kada okrenete burger, na njega postavite lepinju da se greje i upija ukuse. Lepinju možete preseći i poprečno na dva dela pa jedan po jedan stavljati na burger dok se dobro ne zagreju. U međuvremenu formirajte i druge burgere. Sklonite lepinju pa zatim izvadite i pečeni burger iz tiganja pa stavite još malo ulja i sledeći burger. Na jednu polovinu lepinje namažite senf, pa stavite vrući burger. Preko burgera odmah stavite šnite mocarele, kolutove luka i kiselog krastavčića, pa zatim hrskavu slaninicu, kupus i kečap. Poklopite drugom polovinom lepinje i poslužite uz dobro ohlađeno pivo i jeftine fast food salvete 😊

oceni

5 4 3 2 1 bez ocene

oceni

5 4 3 2 1 bez ocene

Slika 1 .1 Isečak prostora za ocenjivanje, dodat radi boljeg sticanja utiska o redu sistema.

#### 2.2.2. Sistem proverava mogućnost ocenjivanja

Sistem vrši proveru da li je korisniku dozvoljeno ocenjivanje. Preduslov da korisnik može da oceni jelo je da bude ulogovan.

#### 2.2.3. Sistem evidentira ocenu

Dodeljenu ocenu receptu sistem evidentira kao ocenu dodeljenu kuvaru. Na osnovu do tada dodeljenih ocena sistem računa i evidentira prosečnu ocenu tog kuvara.

#### 2.2.4. Sistem proverava napredovanje kroz kategorije

Nakon ocenjivanja i računanja ocene, sistem proverava da li je kuvar prešao neku od pragova kategorija.

Ukoliko jeste, njegovi recepti će se naći u drugom odeljku pretrage.

### Proširenja:

#### 2.2.2.1 Korisnik ocenjuje svoj recept

Nakon provere, sistem može da utvrdi da je korisnik pokušao da oceni svoj recept, što mu sistem neće dozvoliti, a kao odgovor će mu poslati poruku o nekorektnom pokušaju.

#### 2.2.3.1 Korisnik je napredovao

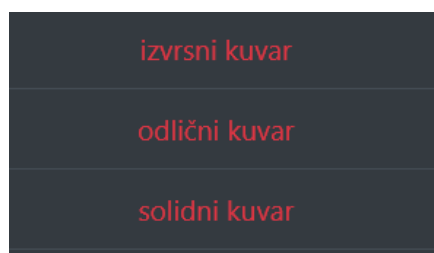
Ukoliko je korisnik napredovao kroz kategorije, njegovi recepti će se naći u jednoj kategoriji iznad trenutne.

#### 2.2.3.2. Korisnik je nazadovao

Ukoliko je prosečna ocena kuvara pala ispod minimuma za kategoriju u kojoj je sad, korisnik će nazadovati, tj. njegovi recepti će se naći u kategoriji ispod trenutne.

#### 2.2.3.3. Korisnik ostaje u trenutnoj kategoriji

Ukoliko je prosečna ocena kuvara pala ispod minimuma za kategoriju u kojoj je sad, korisnik će nazadovati, tj. njegovi recepti će se naći u kategoriji ispod trenutne.



Na slici 1.1 je prikaz kategorija iz priloženog prototipa. Korisnik ima mogućnost ta bude u jednoj od tri kategorije, „Izvrsni kuvar“ je kuvar najvišeg ranga, zatim „Odlični kuvar“ i na kraju kao najlošije rangiran se postavlja „Solidni kuvar“.

Slika 1.2 prikaz kategorija

## **2.3 Posebni Zahtevi**

Nema

## **2.4 Preduslovi**

Preduslov ocenjivanja i napredovanja kroz kategorije je da korisnik bude ulogovan na svoj nalog kako bi uopšte imao opciju ocenjivanja.

## **2.5 Posledice**

Kao privremene posledice u aplikaciji nakon ocenjivanja izdvaja se napredovanje kroz kategorije. Učestalim ocenjivanjem može doći do situacije da recepti često prelaze iz kategorije u kategoriju, dok dodeljene ocene ostaju u evidenciji dokle god je recept na sajtu.