



Politechnika Wrocławska

Wydział Informatyki i Zarządzania
Kierunek studiów: Informatyka

Praca dyplomowa – inżynierska

**PROJEKT I IMPLEMENTACJA
SYSTEMU DO ZARZĄDZANIA DIETĄ
W OPARCIU O ARCHITEKTURĘ MIKROSERWISÓW**

Krzysztof Marczyński

słowa kluczowe:
układanie jadłospisów
architektura mikroserwisów
aplikacja webowa

krótkie streszczenie:

Praca przedstawia proces projektowania i implementacji systemu do zarządzania dietą z wykorzystaniem architektury mikroserwisów. Omówione zostaną istniejące na rynku rozwiązania konkurencyjne. Analizie zostanie poddana podstawa architektura mikroserwisów, jej zalety i wady oraz zostanie ona porównana z innymi stylami architektonicznymi. Zasadniczym problemem rozwiązywanym przez tworzony produkt jest układanie jadłospisów przez dietetyka i przydzielanie ich pacjentowi.

Opiekun pracy dyplomowej	dr inż. Michał Szczepanik
	Tytuł/stopień naukowy/imię i nazwisko	ocena	podpis
Ostateczna ocena za pracę dyplomową			
Przewodniczący Komisji egzaminu dyplomowego
	Tytuł/stopień naukowy/imię i nazwisko	ocena	podpis

*Do celów archiwalnych pracę dyplomową zakwalifikowano do:**

- a) kategorii A (akta wieczyste)
- b) kategorii BE 50 (po 50 latach podlegające ekspertyzie)

* niepotrzebne skreślić

pieczętka wydziałowa

Wrocław, rok 2019

Streszczenie

Celem pracy było opracowanie systemu do zarządzania dietą w architekturze mikroserwisów. Aby osiągnąć ten cel przeprowadzono analizę istniejących rozwiązań konkurencyjnych, przedstawiono niezbędną wiedzę domenową oraz porównano popularne style architektury aplikacji. Na podstawie zgromadzonej wiedzy wyszczególniono niezbędne założenia projektowe, zaprojektowano interfejs oraz zdefiniowano kategorie danych wraz z regułami i ograniczeniami ich dotyczącymi. Następnie przedstawiono opis implementacji stworzonej na podstawie opracowanego projektu. W implementacji kluczową rolę odegrały języki Java i TypeScript, platforma deweloperska JHipster oraz stos technologii Netflix OSS dla architektury mikroserwisów. Stworzone rozwiązanie może zostać wykorzystane przez dietetyków w celu przeprowadzania kompleksowej obsługi wizyty pacjenta z położeniem szczególnego nacisku na układanie jadłospisów i udostępnianie go pacjentom.

Abstract

The aim of this work was to develop a diet management system based on microservice architecture. To achieve that goal, an analysis of existing competitive solutions was performed, the necessary domain knowledge was presented, and popular application architecture styles were compared. Based on the accumulated knowledge, the necessary design assumptions were specified, the interface was designed, and categories of data were defined along with the rules and restrictions concerning them. Then a description of the implementation based on the developed project was presented. The key role in the implementation was played by languages Java and TypeScript, the JHipster development platform and Netflix OSS technology stack for a microservices architecture. The created solution can be used by dietitians in order to conduct comprehensive service of the patient's visit with particular emphasis on designing the meal plans and sharing them with patients.

Spis treści

Wstęp	1
Opis problemu	1
Cel pracy	2
Zakres pracy	2
1. Stan wiedzy i techniki w zakresie tematyki pracy	3
1.1. Przegląd istniejących rozwiązań konkurencyjnych	3
1.2. Architektura mikroserwisów	8
1.3. Przegląd literatury dietetycznej	9
2. Założenia projektowe	12
2.1. Uwagi wstępne	12
2.2. Słownik pojęć domenowych	12
2.3. Sformułowanie problemu	13
2.4. Pozycjonowanie produktu	14
2.5. Dekompozycja problemu w oparciu o poddziedziny	14
2.6. Podsumowanie użytkowników systemu	15
2.7. Wymagania funkcjonalne	16
2.8. Wymagania niefunkcjonalne	20
3. Projekt	21
3.1. Przypadki użycia	21
3.2. Prototyp interfejsu	26
3.3. Opis podstawowej architektury systemu	38
3.4. Kategorie	38
3.5. Reguły funkcjonowania	46
3.6. Ograniczenia dziedzinowe	55
3.7. Model domenowy	62
4. Implementacja	68
4.1. Wykorzystywane środowiska i narzędzia programistyczne	68
4.2. Architektura systemu	68
4.3. Instalacja oprogramowania	68
4.3.1. Wymagania wstępne	69
4.3.2. Instalacja	69
4.4. Prezentacja aplikacji	70
4.5. Dokumentacja kodu	70
4.6. Testy	70
Zakończenie	71

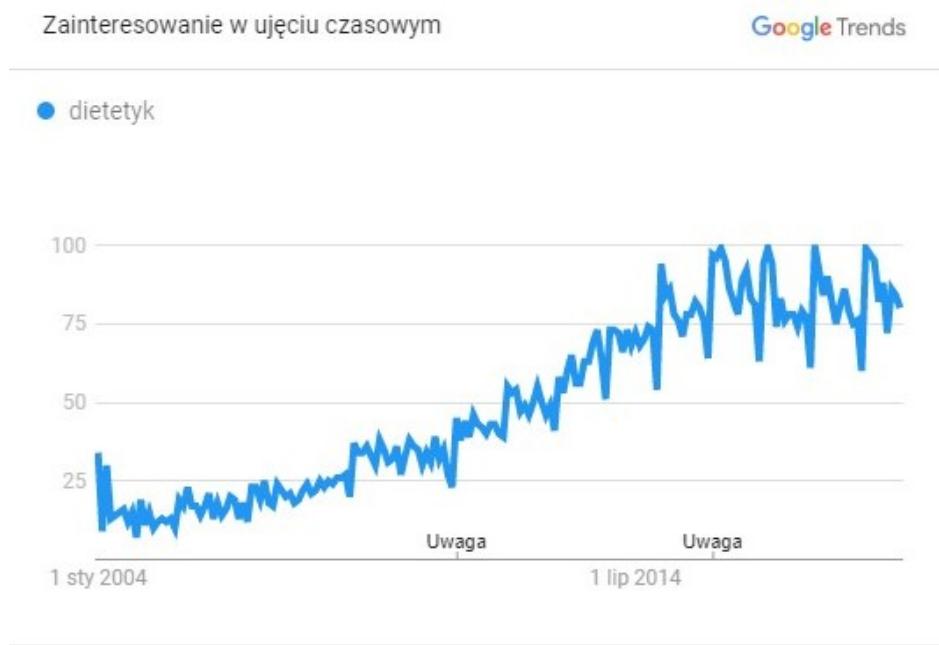
4.7. Podsumowanie pracy	71
4.8. Możliwości dalszego rozwoju	71
Bibliografia	73
Spis rysunków	75
Spis tabel	77
Spis kodów źródłowych	78
Dodatek A. JDL	79

Wstęp

Opis problemu

Zanim będzie można rozpocząć analizę problemu, warto zdefiniować co można rozumieć pod pojęciem diety. Według definicji z Encyklopedii PWN, dieta to "system odżywiania z ustaleniem jakości i ilości pokarmów, dostosowany do potrzeb organizmu" [?]. fix reference to pwn Opierając się na tej definicji, można opisać system do zarządzania dietą jako system, który będzie ułatwiał dietetykowi tworzenie jadłospisów dostosowanych do potrzeb żywieniowych organizmu pacjenta, zarządzanie stworzonymi jadłospismi oraz pozwalał udostępniać utworzony jadłospis pacjentowi w formie umożliwiającej w jak najprostszy sposób zastosowanie przez pacjenta przygotowanej dla niego diety.

Obserwując trendy występujące we współczesnym społeczeństwie można zauważać, że zdrowy styl życia stał się modny, a czasem nawet utożsamiany ze statusem społecznym. W związku z tą tendencją coraz więcej ludzi regularnie uprawia sport, rezygnuje z używek, a także dba o dietę. Analizując dane wyszukiwania hasła "dietetyk" rys. 1 poprzez narzędzie Google Trends[11] można zauważać, że popularność wyszukiwania tego hasła w latach 2016-2019 jest ponad 5 krotnie większa niż w roku 2004.



Polska. Od 01.01.2004 do 12.09.2019. Wyszukiwarka Google.

Rys. 1: Zainteresowanie hasłem "dietetyk" w ujęciu czasowym [11]

Zwiększone zainteresowanie usługami dietetycznymi powoduje zwiększone zapotrzebo-

wanie na wysokiej jakości, nowoczesne narzędzia wspomagające pracę dietetyka. W chwili pisania niniejszej pracy w Polsce popularność zyskało jedynie kilka programów oferujących kompleksowe funkcjonalności potrzebne w codziennej praktyce dietetyka, można więc sądzić, że rynek aplikacji tego typu nie został jeszcze nasycony.

Biorąc pod uwagę powyższe spostrzeżenia, warto w tym miejscu podkreślić, że Światowa Organizacja Zdrowia określiła otyłość (i bardziej ogólnie choroby dietozależne) jako jeden z głównych problemów zdrowia publicznego[32]. Fakt ten podkreśla jak duże brzemię odpowiedzialności spoczywa na ramionach dietetyków, a co za tym idzie jak istotne jest dostarczenie specjalistom dietetyki narzędzi ułatwiających niesienie pomocy pacjentom.

Na podstawie wywiadu z dietetykiem ustalono kluczowe aspekty pracy w tej profesji dotyczące przede wszystkim współpracy z pacjentami i układania dla nich jadłospisów. Przede wszystkim wyszczególniono następujące domeny:

- zarządzanie produktami spożywczymi, ich wartościami odżywczymi i miarami domowymi
- zarządzanie przepisami wraz z przypisanymi do nich produktami
- zarządzanie jadłospisami wraz z przypisanymi do nich przepisami i produktami
- zarządzanie kartami pacjentów i wizytami oraz pomiarami ciała, wywiadami żywieniowymi i jadłospisami przydzielanymi do wizyty

Dodatkowo podczas wstępnej analizy wymagań technicznych zauważono, potrzebę zdefiniowane dodatkowej domeny technicznej agregującej akcje wykonywane przez administratora systemu/

Cel pracy

Celem pracy jest projekt i budowa platformy do zarządzania dietą w oparciu o architekturę mikroserwisów. Tworzona platforma będzie obejmowała cały cykl życia diety, czyli przede wszystkim: zebranie przez dietetyka wywiadu żywieniowego od pacjenta, stworzenie przez dietetyka jadłospisu, udostępnienie jadłospisu pacjentowi i elementy pomagające pacjentowi stosować dietę.

Zakres pracy

Praca w swoim zakresie będzie zawierała opracowanie projektu systemu, w ramach którego, między innymi, przygotowane zostaną diagramy UML takie jak diagram przypadków użycia, diagram klas i diagram rozmieszczenia. Przygotowana zostanie również implementacja w oparciu o języki Java i TypeScript oraz o stos technologii Netflix OSS dla architektury mikroserwisów. Na koniec zostanie przedstawiona dokumentacja kodu oraz pokrótkę omówiony zostanie sposób instalacji i korzystania z systemu.

1. Stan wiedzy i techniki w zakresie tematyki pracy

1.1. Przegląd istniejących rozwiązań konkurencyjnych

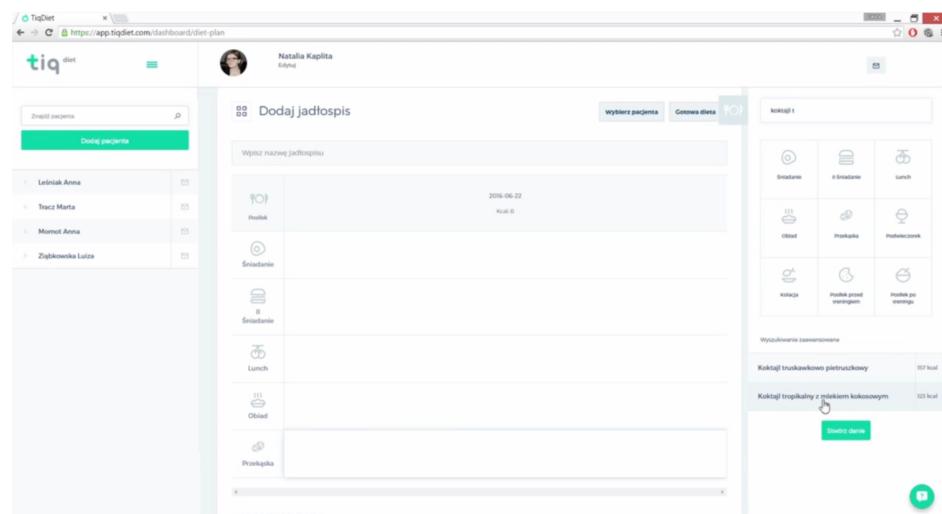
Na rynku Polskim funkcjonuje zaledwie kilka narzędzi wspomagających w kompleksowy sposób pracę dietetyka. W niniejszej sekcji zostaną omówione systemy cieszące się największą popularnością oraz przedstawione zostanie zbiórce porównanie ich najważniejszych cech. W przypadku większości z porównywanych programów warunki korzystania z usługi pozwalają na rejestrację w systemie jedynie wykwalifikowanym dietetykom. Z tego względu wszystkie analizowane dane zostały zebrane z publicznie dostępnych źródeł, takich jak strony odpowiednich programów, blogi internetowe, filmy promocyjne na platformie YouTube[12].
opisać rozwiązania konkurencyjne

dodać linki pod obrazkami do odpowiednich filmów na youtube

- TiqDiet[26]

Tiqdiet jest wygodnym w użyciu programem, który pozwala dietetykom w prosty sposób tworzyć jadłospisy i udostępniać je pacjentom. W celu uproszczenia pracy dietetyka, dostępnych jest wiele szablonów jadłospisów, które łatwo można dostosować do indywidualnych potrzeb pacjenta. Pacjent może odbierać ułożoną dietę poprzez odpowiednią stronę internetową, aplikację mobilną oraz za pomocą inteligentnego zegarka. Komunikacja pomiędzy pacjentem, a dietetykiem może odbywać się w czasie rzeczywistym za pomocą zintegrowanego chatu.

Na Rys.1.1 przedstawiono przykładowy widok edycji planu dnia w aplikacji Tiqdiet



Rys. 1.1: TiqDiet [?]

- Kcalmar PRO[13]

Kcalmar jest systemem, którego głównym założeniem jest maksymalne skrócenie czasu

potrzebnego na stworzenie programu żywieniowego dopasowanego do potrzeb pacjenta. Zapewnia zaawansowany system podpowiadający ułatwiający projektowanie zbilansowanej diety. Co ciekawe system pozwala również na wyszukiwanie dietetyków w wybranych miastach i filtrowanie ich według typów diet i jednostek chorobowych, w których się specjalizują.

Na Rys.1.2 pokazano widok wygenerowanej listy zakupów dla jadłospisu zaprojektowanego w aplikacji Kcalmar.

Kategoria	Produkt	Masa	Ilość	Opakowanie
Owoce i Warzywa	Pomarańcza	3400,0g	17 x sztuka	
	Banan	840,0g	7 x sztuka	
	Pomidor	720,0g	6 x sztuka	
	Papryka czerwona (świeża)	560,0g	4 x sztuka	
	Mango	560,0g	2 x sztuka	
	Ziemniaki (późne)	560,0g	8 x sztuka	
	Jabłko	450,0g	3 x sztuka	
	Pomidory z puszki (krojone)	400,0g	4 x porcja	
	Ciecierzyca	375,0g	25 x łyżka	
	Brokuł	275,0g	0,6 x sztuka	
Nabiał	Jogurt naturalny	1400,0g	70 x łyżka	
	Serek wiejski (naturalny)	700,0g	3,5 x opakowanie	
	Jaja kurze (całe)	560,0g	10 x sztuka	
	Twardy chudy	250,0g	1,3 x opakowanie	
Orzechy i ziarna	Orzechy włoskie	105,0g	7 x łyżka	
	Tahini	60,0g	10 x łyżeczka	
	Nasiona słonecznika	50,0g	5 x łyżka	
	Pestki dyni	35,0g	3,5 x łyżka	
Ryby i owoce morza	Turczyk w kawałkach (w sosie własnym)	240,0g	8 x łyżka	
	Losoś (węgorzony)	240,0g	8 x porcja	
	Dorsz (filety bez skóry)	150,0g	1,5 x porcja	
Mięso i wyrobymięsne	Filet z piersi kurczaka (bez skóry)	400,0g	4 x porcja	
	Połędwiczka z indyka (surowa)	200,0g	2 x porcja	
	Mięso z udka kurczaka (bez skóry)	200,0g	2 x porcja	

Rys. 1.2: Kcalmar PRO [?]

- Dietetyk Pro[2]

Program Dietetyk Pro na tle konkurencji wyróżnia się tym, że poza główną funkcjonalnością układania jadłospisu, abonenci mogą również korzystać ze szkoleń eksperckich i literatury dietetycznej dostępnej w ramach platformy. Dodatkowo dietetycy po wykupieniu subskrypcji mogą skorzystać ze zdalnej pomocy z obsługi programu. Spośród porównywanych programów Dietetyk Pro posiada największe bazy produktów i przepisów wyprzedzając konkurencję niemal dwukrotnie.

Na Rys.1.3 przedstawiono widok edycji 4-dniowego jadłospisu w aplikacji Dietetyk Pro

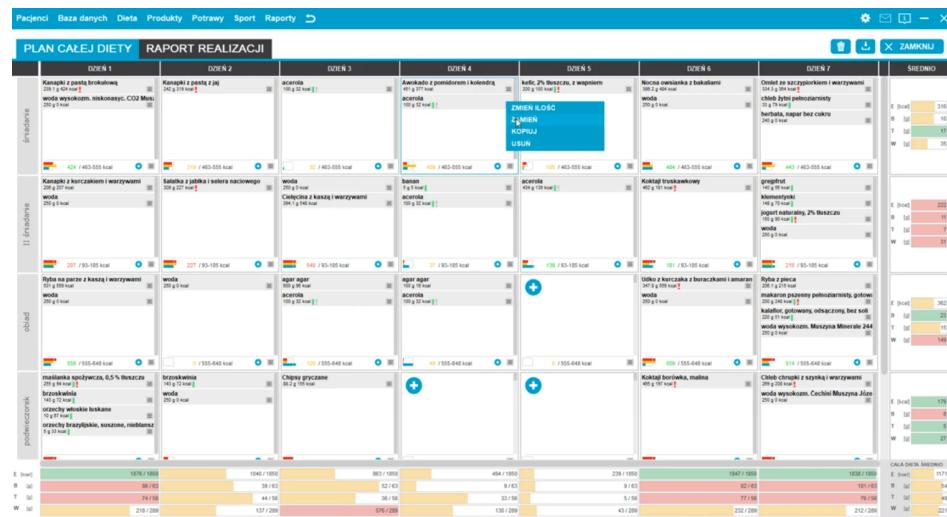
TYDZIEŃ :	22-09 - 25-09-2016	DODAJ POSZEK	DODAJ SUPLEMENT	ZAPISZ SZABLOŃ	ZAPISZ I ZAKOŃCZ	WCZYTAJ SZABLOŃ	ZAPISZ
Czwartek 22.09	Piątek 23.09	Sobota 24.09	Niedziela 25.09				
6:00							
7:00							
8:00	POSZEK						
9:00							
10:00							
11:00							
12:00							
13:00							
14:00							
15:00							
16:00							
17:00							
18:00							

Rys. 1.3: Dietetyk Pro [?]

- Aliant[1]

Do grupy klientów docelowych programu Aliant należą zarówno dietetycy jak również trenerzy personalni. Tak jak inne porównywane aplikacje, główną funkcjonalnością programu Aliant jest układanie jadłospisów, jednakże w przeciwieństwie do konkurencji, aplikacja jest dostępna tylko jako aplikacja na platformę Windows. Nie ma możliwości dostępu do systemu przez stronę internetową. Brakuje również zintegrowanego narzędzia do komunikacji z pacjentami, udostępnianie ułożonego jadłospisu musi odbywać się w całości poza systemem.

Na Rys.1.4 zaprezentowano widok edycji tygodniowego jadłospisu w programie Aliant. Warto zauważyć, że dla każdego dnia w sposób graficzny przedstawiono czy zostały spełnione zaplanowane dzienne normy ilości podstawowych składników odżywczych.

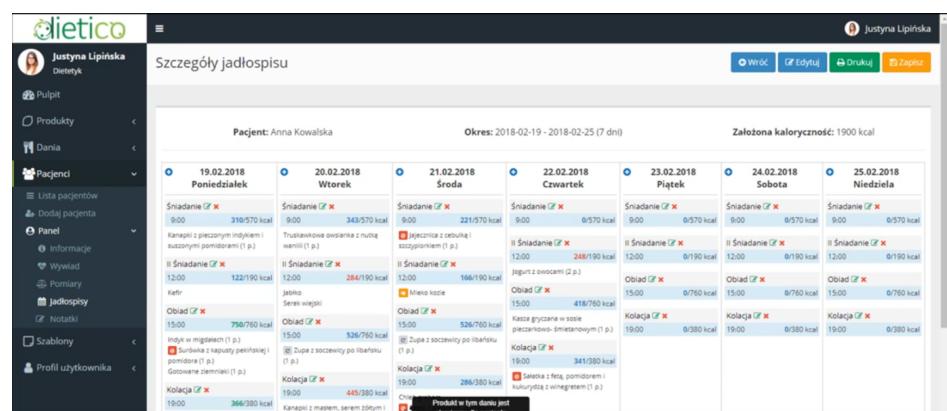


Rys. 1.4: Aliant [?]

- Dietico[33]

Program Dietico szczerzy się stale powiększaną bazą przepisów i produktów. Pozwala na układanie jadłospisu za pomocą wygodnego interfejsu, a przejrzysty system podpowiedzi pozwala szybko wykryć powtarzające się dania oraz produkty na które pacjent jest uczulony.

Na Rys.1.5 przedstawiono widok edycji tygodniowego jadłospisu wraz z graficznymi oznaczeniami produktów, na które pacjent jest uczulony.



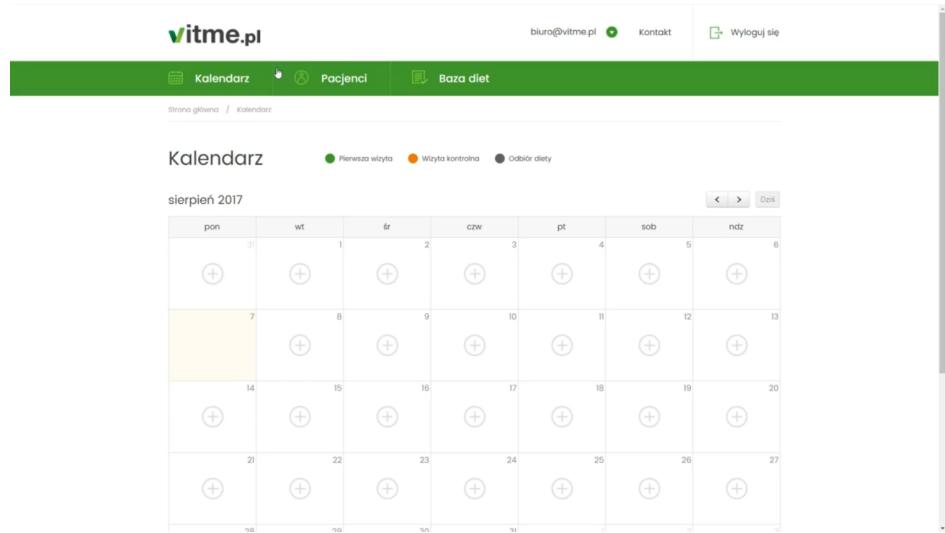
Rys. 1.5: Dietico [?]

- Vitme[28]

Program Vitme umożliwia prowadzenie kart pacjentów, projektowanie jadłospisów oraz

generowanie wydruków w PDF. Program w porównaniu z konkurencją jest oferowany w bardzo korzystnej cenie oraz posiada bogatą bazę produktów, jednak stosunkowo niewielką bazę przepisów. Do wad produktu można zaliczyć przestarzały i mało przejrzysty interfejs, który może zniechęcić niektórych potencjalnych klientów.

Na Rys.1.6 pokazano przykładowy widok kalendarza wizyt w aplikacji Vitme.



Rys. 1.6: Vitme [?]

W tabeli 1.1 przedstawiono porównanie najważniejszych cech funkcjonalnych, a w tabeli 1.2 cech niefunkcjonalnych 6 istniejących na rynku rozwiązań konkurencyjnych[23]. Warto zwrócić uwagę, że funkcjonalności takie jak możliwość wykorzystania gotowych szablonów diet, wysyłanie diety do pacjenta, przeprowadzanie wywiadu żywieniowego czy automatyczne generowanie listy zakupów nie występują w niektórych spośród analizowanych systemów. Na tej podstawie można wysunąć hipotezę, że te funkcjonalności - mimo iż istotne - nie są kluczowe w systemie wspomagającym pracę dietetyka. Natomiast możliwość tworzenia jadłospisów z wykorzystaniem własnych produktów i przepisów, zapisywanie ich do plików oraz przypisywanie do stosownych kart pacjenta są oczekiwane w tego typu aplikacji.

Tabela 1.1: Rozwiązania konkurencyjne - cechy funkcjonalne (opr.wł)

	Tiqdiet	Kcalmar Pro	Dietetyk Pro	Aliant	Dietico	Vitme
Tworzenie jadłospisów	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Gotowe szablony diet	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE
Zapis diety do pliku	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Wysyłanie diet do pacjenta	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK
Komunikacja z pacjentem	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
Karta pacjenta	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Wywiad żywieniowy	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK
Lista zakupów	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE
Dodawanie własnych produktów	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Dodawanie własnych przepisów	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK

Tabela 1.2: Rozwiązań konkurencyjne - cechy niefunkcjonalne (opr.wł)

	Tiqdiet	Kcalmar Pro	Dietetyk Pro	Aliant	Dietico	Vitme
Liczba produktów w bazie	1000	1400	6000	3500	900	5000
Liczba gotowych przepisów	200	800	2800	1700	1900	400
Praca offline	NIE	NIE	NIE	TAK	NIE	NIE
Praca online	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK
Aplikacja mobilna dla dietetyka	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE
Aplikacja mobilna dla pacjenta	TAK	TAK	NIE	NIE	NIE	TAK
Dostęp dla pacjenta przez przeglądarkę internetową	TAK	TAK	TAK	NIE	NIE	TAK
Darmowy okres testowy	14dni	14dni	7dni	bezterminowo	14dni	14dni
Cena w abonamencie rocznym	199	1188	246	699	546	219

1.2. Architektura mikroserwisów

Tworzenie złożonych systemów informatycznych umożliwiających bezproblemowe korzystanie jednocześnie przez miliony użytkowników jest zadaniem niebanalnym. W klasycznym podejściu, implementowano systemy w architekturze monolitycznej. Aplikacja napisana w takiej architekturze jest samowystarczalna w kontekście jej zachowania. Może komunikować się z zewnętrznymi usługami lub źródłami danych w celu wykonania operacji, ale logika biznesowa potrzebna do wykonania każdej operacji jest w całości zawarta w obrębie aplikacji. W przypadku wystąpienia potrzeby skalowania horyzontalnego takiej aplikacji, konieczne jest duplikowanie całej aplikacji pomiędzy serwerami[17].

Architektura mikroserwisów, zgodnie z tym co sugeruje nazwa, skupia się na budowaniu aplikacji będącej zbiorem niewielkich, luźno powiązanych serwisów komunikujących się ze sobą na przykład za pomocą protokołu HTTP czy AMQP. Serwisy implementowane i wdrażane

są niezależnie od siebie[29]. Efektem tworzenia niezależnych serwisów jest skalowanie tylko serwisów, które tego wymagają, co pozwala na optymalne wykorzystanie zasobów[25].

Architektura monolityczna ma wiele zalet[24], spośród których do najważniejszych należą:

- Prostota implementacji
- Możliwość łatwego przeprowadzania radykalnych zmian w programie
- Prostota testowania
- Prostota wdrażania aplikacji na środowisko produkcyjne
- Prostota skalowania aplikacji

Martin Fowler podkreśla, że w przypadku wielu aplikacji architektura monolityczna jest jak najbardziej wystarczająca, a w przypadku gdy system jest wystarczająco złożony, żeby użycie mikroserwisów przyniosło realny zysk zwykle lepiej jest zacząć od monolitu, a następnie przeprowadzić migrację do architektury mikroserwisów poprzez wydzielanie modułów w obrębie monolitu i późniejsze przekształcanie ich w niezależne serwisy[8].

W przypadku aplikacji monolitycznej łatwo jest doprowadzić do sytuacji w której poszczególne moduły są ze sobą ściśle powiązane, co zwykle ma bardzo negatywny wpływ na wydajność aplikacji, utrudnia wprowadzanie zmian w kodzie i prowadzi do występowania trudnych do wykrycia błędów w implementacji. Sytuację w której w aplikacji powstaje dużo przypadkowych powiązań i zależności Vaughn Vernon określił mianem "Wielkiej Kuli Błota"[31].

Do głównych zalet zastosowania mikroserwisów należy stosowanie luźnego powiązania serwisów, co poniekąd wymusza, żeby zależności pomiędzy serwisami były bardziej przemyślane i lepiej zaprojektowane. Z pomocą we właściwym zaprojektowaniu serwisów i zależności między nimi przychodzi strategiczne wzorce DDD. Jednym z takich wzorców jest dekompozycja w oparciu o poddziedziny[6]. Dziedzina systemu jest dzielona na poddziedziny poprzez zdefiniowanie przestrzeni problemów biznesowych w obrębie względnie niezależnych obszarów specjalizacji. W przypadku architektury mikroserwisów można wyznaczyć poszczególne serwisy poprzez zdefiniowanie poddziedzin systemu i stworzenie serwisu dla każdej z nich[24].

1.3. Przegląd literatury dietetycznej

W rozdziale 1.1 dokonano przeglądu rozwiązań konkurencyjnych. Na podstawie dokonanej analizy możliwe będzie zdefiniowanie głównych wymagań funkcjonalnych projektowanego systemu, jednakże konieczne jest odwołanie się do literatury dziedzinowej, żeby potwierdzić zasadność przyjętych założeń istotnych z punktu widzenia dietetyki.

Pierwszym rozważanym pojęciem jest podstawowa przemiana materii (PPM). Jest to poziom zapotrzebowania energetycznego organizmu znajdującego się w stanie spoczynku (czyli minimalny poziom zapotrzebowania energetycznego) wyznaczany na podstawie wieku i masy ciała osoby. Aby obliczyć wartość energetyczną posiłku należy wyznaczyć ekwiwalent energetyczny podstawowych wartości odżywczych, tj. białek, tłuszczy i węglowodanów[3].

Kolejnym uwzględnianym współczynnikiem jest współczynnik poziomu aktywności fizycznej (ang. Physical Activity Level - PAL). Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa definiuje 5 poziomów aktywności fizycznej[7]:

- brak aktywności fizycznej (wartość współczynnika 1,2 - 1,39)
- niska aktywność fizyczna (wartość współczynnika 1,4 - 1,69)

- umiarkowana aktywność fizyczna (wartość współczynnika 1,7 - 1,99)
- wysoka aktywność fizyczna (wartość współczynnika 2 - 2,4)
- bardzo wysoka aktywność fizyczna (wartość współczynnika > 2,4)

Iloczyn PPM i PAL określa stopień całkowitego zapotrzebowania energetycznego (ang. Total Energy Expenditure - TEE)[15]. Przy czym dla prawidłowo zaplanowanej diety, dzienna energia powinna być dostarczana:

- ok 10% z białek
- ok 60% z węglowodanów
- ok 30% z tłuszczu

Wymienione wyżej składniki tworzą najważniejszą grupę składników, tzw grupę składników energetycznych, ale należy zwrócić uwagę, że do prawidłowego funkcjonowania organizmu definiuje się ok 40 innych niezbędnych składników należących do grup składników budulcowych (głównie jod, wapń, lipidy, fosfor, żelazo i siarka) i regulujących (głównie witaminy, błonnik oraz mikro- i makroelementy), które również powinny być uwzględnione podczas układania zbilansowanej diety[3].

Podczas układania jadłospisu uwzględnia się podstawowe typy diet[9]:

- podstawowa
- kleikowa
- papkowata
- bogatopotasowa
- niskosodowa
- niskocholesterolowa
- bezglutenowa
- bogatozesztkowa
- łatwostrawna
- ubogotłuszcza
- bogatobiałkowa
- ubogobiałkowa
- bogatoenergetyczna
- ubogoenergetyczna

Jak zauważono wyżej, podstawowym kryterium potrzebnym do skomponowania odpowiednio zbilansowanej diety jest odpowiednie dobranie wartości odżywczej produktów spożywcznych. Wartości te mogą być uzyskane z tabel składu i wartości odżywczej żywności. Na rynku polskim tabele takie są odpłatnie udostępniane przez polski Instytut Żywności i żywienia[16], jednakże licencja wspomnianego opracowania nie zezwala na wykorzystanie danych zawartych w zestawieniu bez wykupienia odpowiedniego abonamentu[14].

Podobne rozwiązanie w języku angielskim oferuje Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych udostępniając całkowicie za darmo do dowolnego użytku narodową bazę danych wartości odżywczych dla standardowych odwołań (ang. National Nutrient Database for Standard Reference)[30]. Dane są udostępniane w formie pliku bazy Microsoft Access. Baza zawiera:

- ponad 7 tysięcy produktów spożywcznych
- ponad 600 tysięcy wartości odżywczych
- ok 100 definicji wartości odżywczych
- ponad 14 tysięcy miar domowych

- ok 25 kategorii produktów spożywczych

2. Założenia projektowe

2.1. Uwagi wstępne

W niniejszym rozdziale opisano wizję systemu, który będzie wspomagał układanie diety.

Zalogowani dietetycy będą mogli zarządzać produktami, ich wartościami odżywczymi oraz miarami domowymi. Korzystając ze stworzonych produktów dietetycy będą mogli tworzyć przepisy, a następnie, w ramach jadłospisu, dodawać do planów posiłków przepisy i pojedyncze produkty.

Dietetycy będą mogli również zarządzać pacjentami i ich wizytami. W ramach wizyty dietetyk będzie mógł przeprowadzić wywiad żywieniowy, zebrać pomiary ciała pacjenta i przydzielić pacjentowi jadłospis.

2.2. Słownik pojęć domenowych

- Administrator - użytkownik posiadający uprawnienia do zarządzania uprawnieniami użytkowników
- BIA - metoda impedancji bioelektrycznej wykorzystywana do analizy składu ciała
- BMI - wskaźnik masy ciała
- CPM - całkowita przemiana materii
- Dieta - sposób odżywiania
- Dietetyk - specjalista w dziedzinie dietetyki
- Jadłospis - plan posiłków zdefiniowany na określoną liczbę dni z uwzględnieniem określonych wymagań
- Karta pacjenta - karta przedstawiająca przebieg współpracy dietetyka z pacjentem
- MET - ekwiwalent metaboliczny
- Miara domowa - definicja pospolitej miary, takiej jak np. łyżeczka w gramach
- Pacjent - klient dietetyka
- PAL - współczynnik aktywności fizycznej
- Podstawowe wartości odżywcze - energia, białko, tłuszcze, węglowodany
- Pomiary ciała - pomiary ciała pacjenta przeprowadzane przez dietetyka
- Posiłek - posiłek jest przydzielany do jadłospisu; zawiera produkty i przepisy
- PPM - podstawowa przemiana materii
- Produkt - produkt spożywczy, dla którego specyfikowane są wartości odżywcze i miary domowe

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Przepis ● Sekcja przepisu | <ul style="list-style-type: none"> - opis składników i kroków przygotowania dania - semantyczny podział przepisu, np. sernik może mieć sekcje związane z przygotowaniem ciasta, nadzienia i polewy |
| <ul style="list-style-type: none"> ● USDA ● Wartość odżywczna | <ul style="list-style-type: none"> - Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych - ilość elementu takiego jak np. węglowodanów albo białka w 100g produktu |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Wizyta ● Wywiad żywieniowy | <ul style="list-style-type: none"> - konkretna wizyta pacjenta - wywiad przeprowadzany z pacjentem uwzględniający jego nawyki żywieniowe, nietolerancje, choroby, przyjmowane leki, itp. |

2.3. Sformułowanie problemu

Tabela 2.1: Sformułowanie problemu (opr.wł)

Problem	Problem z ręcznym układaniem jadłospisu
Dotyczy	Dietetyków
Wpływ problemu	<ul style="list-style-type: none"> ● Dietetyk poświęca dużo czasu na wyszukiwanie informacji o każdym produkcie, którego potrzebuje wykorzystać w układanym jadłospisie ● Dietetyk poświęca dużo czasu na obliczanie wartości odżywcznych w każdym przepisie ● Dietetyk poświęca dużo czasu na obliczanie wartości odżywcznych w każdym jadłospisie. ● Dietetyk ma problem z przeliczeniem miar domowych produktów na gramy
Pomyślne rozwiązanie	<ul style="list-style-type: none"> ● Będzie zwalniało dietetyka z konieczności obliczania wartości odżywcznych dla przepisów i jadłospisów ● Będzie ułatwiało dietetykowi przekazywanie stworzonego jadłospisu pacjentów

2.4. Pozycjonowanie produktu

Tabela 2.2: Pozycjonowanie produktu (opr.wł)

Dla	Dietetyka
Który	Chce łatwiej zarządzać tworzeniem jadłospisu
Nazwa produktu	Webowa aplikacja wspomagająca układanie jadłospisu
Który	Skraca czas potrzebny na ułożenie i zarządzanie jadłospisami
Inaczej niż	Kalkulator kalorii
Nasz produkt	Skupia się na tworzeniu i udostępnianiu jadłospisów

2.5. Dekompozycja problemu w oparciu o poddiedziny

Opierając się na opisany w rozdziale 1.2 wzorcu dekompozycji problemu w oparciu o poddiedziny dla omawianej aplikacji wspomagania zarządzania dietą można wyszczególnić następujące poddiedziny:

- poddiedzina produkty - skupiająca się na zarządzaniu produktami spożywczymi, ich wartościami odżywczymi i miarami domowymi
- poddiedzina przepisy - pozwalająca na tworzenie i zarządzanie przepisami, w tym przypisawanie do przepisów produktów
- poddiedzina jadłospisy - pozwalająca na tworzenie i zarządzanie jadłospisami, w tym przypisawanie do jadłospisów produktów i przepisów
- poddiedzina wizyty - skupiająca się na całkowitym zarządzaniu wizytami pacjenta w obrębie karty pacjenta, a w szczególności przypisywaniem do wizyty jadłospisów, przeprwadzaniem wywiadu żywieniowego czy też zbierania pomiarów ciała pacjenta

2.6. Podsumowanie użytkowników systemu

Tabela 2.3: Użytkownicy (opr.wł)

Nazwa	Opis	Odpowiedzialności
Gość	Niezalogowany użytkownik	<ul style="list-style-type: none">• Zakłada konto użytkownika• Wyświetla stronę główną
Pacjent	Klient dietetyka	<ul style="list-style-type: none">• Otrzymuje ułożony jadłospis
Dietetyk	Specjalista w dziedzinie dietetyki	<ul style="list-style-type: none">• Używa założonego konta• Wprowadza, edytuje i usuwa produkty, przepisy i jadłospisy
Administrator	Osoba zarządzająca działaniem aplikacji	<ul style="list-style-type: none">• Przydzielanie i odbieranie użytkownikom uprawnień• Zarządzanie definicjami wartości odżywczych, typami diet, typami posiłków, typami dań i wyposażeniem kuchennym• Zarządzanie treścią witryny, informacjami kontaktowymi i cennikiem

2.7. Wymagania funkcjonalne

Tabela 2.4: Wymagania funkcjonalne ogólne (opr.wł)

Potrzeby	Cechy
Administrator potrzebuje widzieć listę użytkowników	<ul style="list-style-type: none">Przydzielanie i odbieranie użytkownikom uprawnień
Administrator potrzebuje zarządzać witryną	<ul style="list-style-type: none">Zarządzanie treścią strony głównejZarządzanie treścią polityki prywatnościZarządzanie treścią warunków korzystania z usługiZarządzanie treścią często zadawanych pytańZarządzanie informacjami kontaktowymiZarządzanie cennikiem
Użytkownik potrzebuje korzystać ze swojego konta	<ul style="list-style-type: none">Logowanie do systemuPrzypomnienie hasłaZarządzanie swoimi danymi osobowymi
Użytkownik chce przeglądać witrynę w swoim języku	<ul style="list-style-type: none">Obsługa witryny w wielu językach
Gość potrzebuje korzystać z systemu	<ul style="list-style-type: none">Zakładanie konta użytkownika

Tabela 2.5: Wymagania funkcjonalne dla produktów (opr.wł)

Potrzeby	Cechy
Administrator potrzebuje zarządzać definicjami niezbędnymi w produktach	<ul style="list-style-type: none"> • Zarządzanie definicjami wartości odżywcznych • Zarządzanie kategoriami produktów • Zarządzanie rodzajami diet
Dietetyk potrzebuje widzieć listę produktów	<ul style="list-style-type: none"> • Wyszukiwanie produktów • Filtrowanie produktów • Dodawanie nowych produktów
Dietetyk potrzebuje zarządzać szczegółami produktu	<ul style="list-style-type: none"> • Edytowanie i usuwanie produktów • Definiowanie wartości odżywcznych dla produktu • Definiowanie miar domowych dla produktu • Przypisywanie produktu do kategorii i podkategorii • Definiowanie do jakich typów diet produkt nadaje się, a do jakich nie

Tabela 2.6: Wymagania funkcjonalne dla przepisów (opr.wł)

Potrzeby	Cechy
Administrator potrzebuje zarządzać definicjami niezbędnymi w przepisach	<ul style="list-style-type: none"> • Zarządzanie typami posiłków • Zarządzanie typami dań • Zarządzanie definicjami wyposażenia kuchennego
Dietetyk potrzebuje widzieć listę przepisów	<ul style="list-style-type: none"> • Wyszukiwanie przepisów • Filtrowanie przepisów • Dodawanie nowych przepisów
Dietetyk potrzebuje zarządzać szczegółami przepisu	<ul style="list-style-type: none"> • Edytowanie i usuwanie przepisów • Dodawanie wielu sekcji do przepisu • Dodawanie do każdej sekcji listy składników • Dodawanie do każdej sekcji sposobu przygotowania • Dodawanie zdjęcia dania do przepisu • Definiowanie czasu przygotowania posiłku

Tabela 2.7: Wymagania funkcjonalne dla jadłospisów (opr.wł)

Potrzeby	Cechy
Dietetyk potrzebuje widzieć listę jadłospisów	<ul style="list-style-type: none"> • Wyszukiwanie jadłospisów • Filtrowanie jadłospisów • Dodawanie nowych jadłospisów
Dietetyk potrzebuje zarządzać szczegółami jadłospisu	<ul style="list-style-type: none"> • Dodawanie, edytowanie i usuwanie jadłospisów • Definiowanie liczby dni na które będzie układany jadłospis • Definiowanie liczby posiłków dziennie • Definiowanie planowanego czasu każdego z posiłków • Definiowanie procentowego udziału podstawowych wartości odżywczych w każdym posiłku • Definiowanie posiłków w jadłospisie • Dodawanie produktów i przepisów do posiłków

Tabela 2.8: Wymagania funkcjonalne dla wizyt (opr.wł)

Potrzeby	Cechy
Dietetyk potrzebuje wyświetlać listę swoich pacjentów	<ul style="list-style-type: none"> • Wyszukiwanie pacjentów • Wyświetlanie listy znalezionych pacjentów • Wyświetlanie listy umówionych wizyt • Wyświetlanie listy oczekujących porad • Dodawanie nowych pacjentów
Dietetyk potrzebuje zarządzać kartą pacjenta	<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlanie i edytowanie podstawowych informacji pacjenta • Wyświetlanie listy wizyt pacjenta • Wyświetlanie listy oczekujących porad pacjenta • Dodawanie nowej wizyty pacjenta
Dietetyk potrzebuje wyświetlać szczegóły wizyty pacjenta	<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlanie i edytowanie szczegółów wizyty pacjenta • Zarządzanie pomiarami ciała pacjenta przypisanymi do wizyty • Zarządzanie wywiadem żywieniowym przypisanym do wizyty • Zarządzanie jadłospisem przydzielonym do wizyty
Pacjent potrzebuje otrzymywać dietę	<ul style="list-style-type: none"> • Udostępnianie pacjentowi jadłospisu
Pacjent chce mieć wgląd w swoją kartę	<ul style="list-style-type: none"> • Logowanie do konta utworzonego w serwisie • Dodawanie kart pacjenta do swojego konta po udostępnieniu ich przez dietetyka
Pacjent chce wyrazić opinię o wizycie	<ul style="list-style-type: none"> • Ocenianie odbytej wizyty
Pacjent chce znaleźć dietetyka	<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlanie listy dietetyków • Wyświetlanie profilu dietetyka • Wyświetlanie list opinii o wybranym dietetyku • Kontakt z wybranym dietetykiem

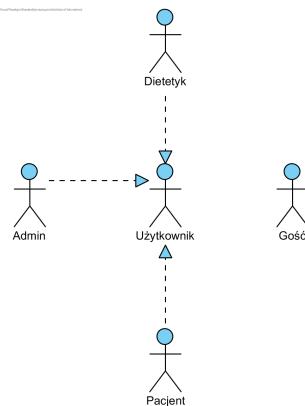
2.8. Wymagania niefunkcjonalne

- System działa poprawnie w przeglądarkach Google Chrome 76, Mozilla Firefox 69, Safari 12, Opera 63, Microsoft Edge 17
- System działa na urządzenia mobilnych korzystających z systemu Android i iOS
- System jest dostępny w polskiej i angielskiej wersji językowej
- System ma czytelny i minimalistyczny interfejs
- Aplikacja webowa jest w pełni responsywna i wygodna do używania na ekranach od 5 do 30 cali
- Aplikacja ma być oparta na architekturze mikroserwisów

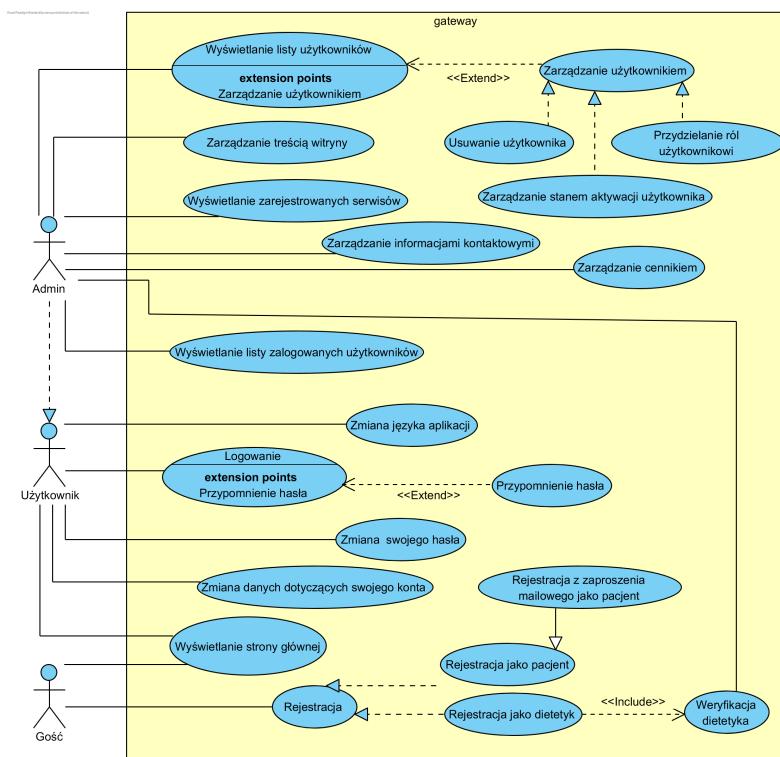
3. Projekt

3.1. Przypadki użycia

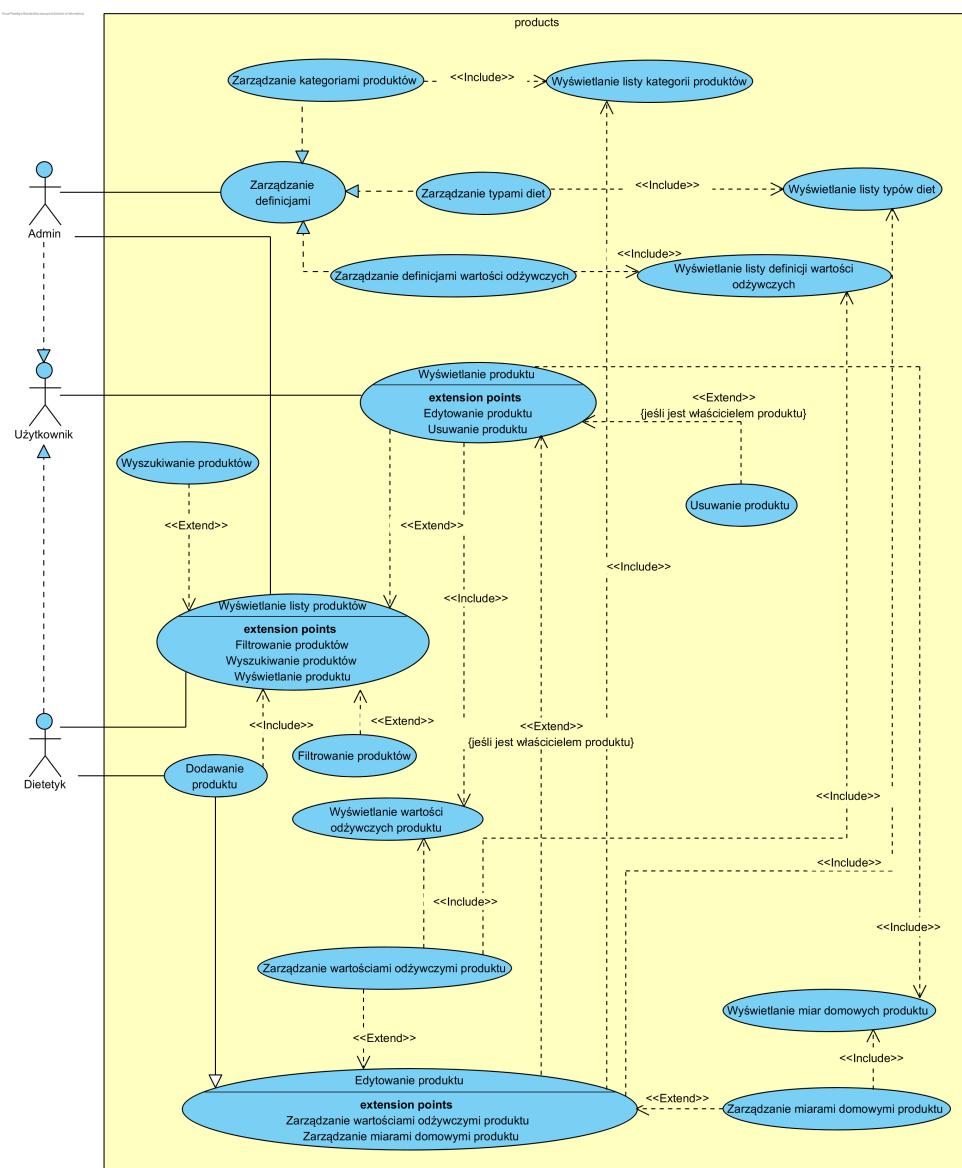
scenariusze przypadków użycia



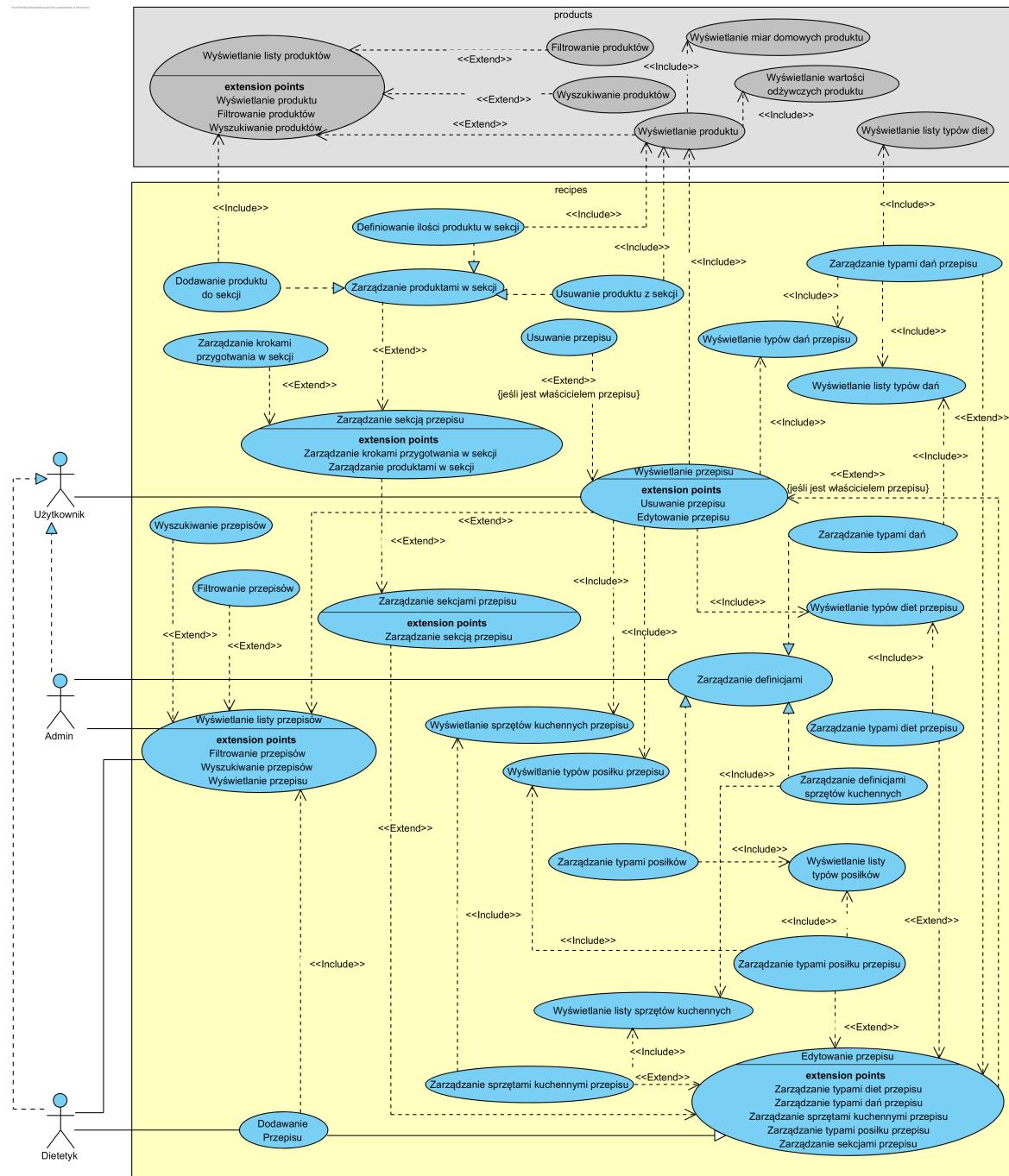
Rys. 3.1: Diagram przypadków użycia - użytkownicy (opr.wł)



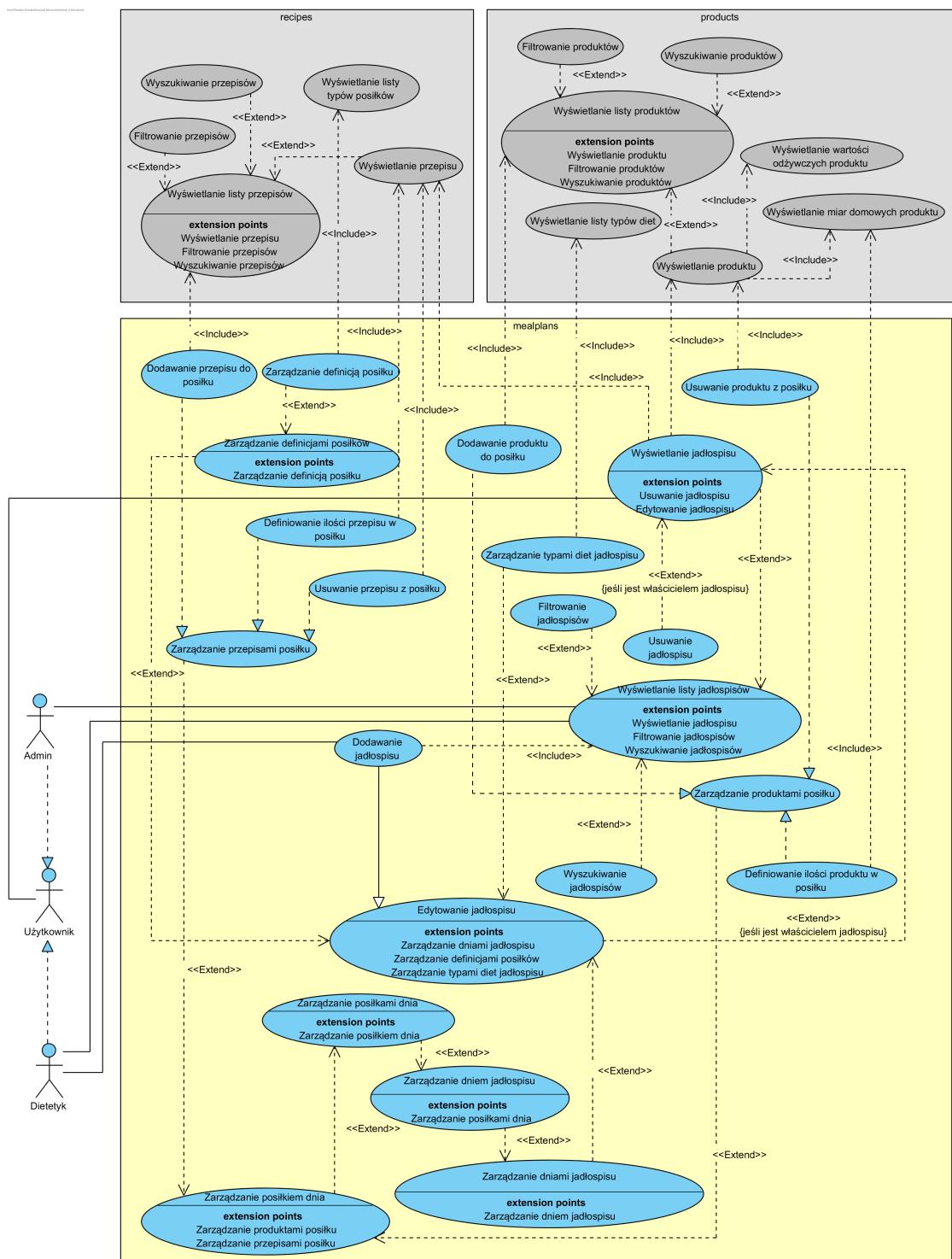
Rys. 3.2: Diagram przypadków użycia - brama aplikacji (opr.wł)



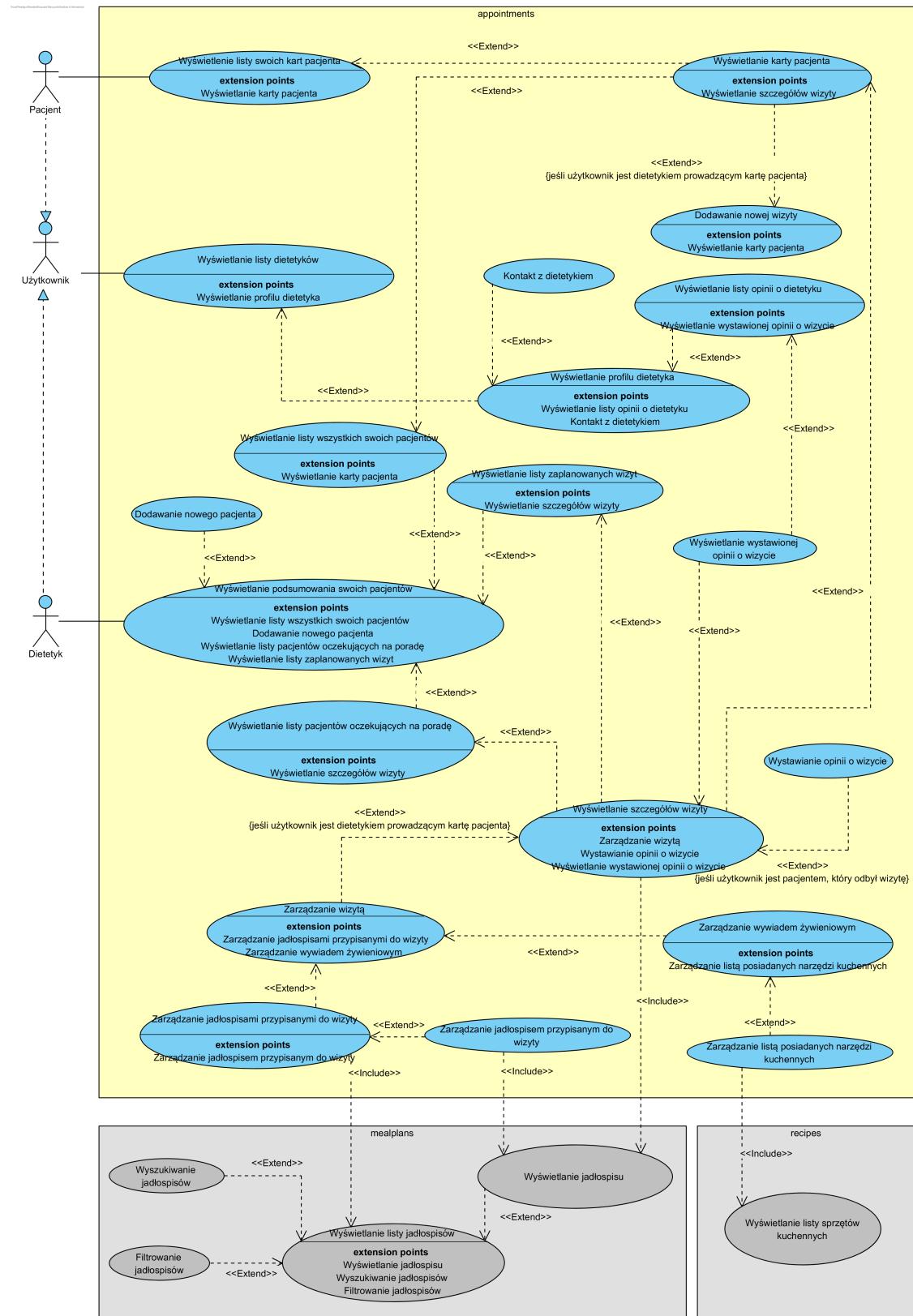
Rys. 3.3: Diagram przypadków użycia - produkty (opr.wł)



Rys. 3.4: Diagram przypadków użycia - przepisy (opr.wł)



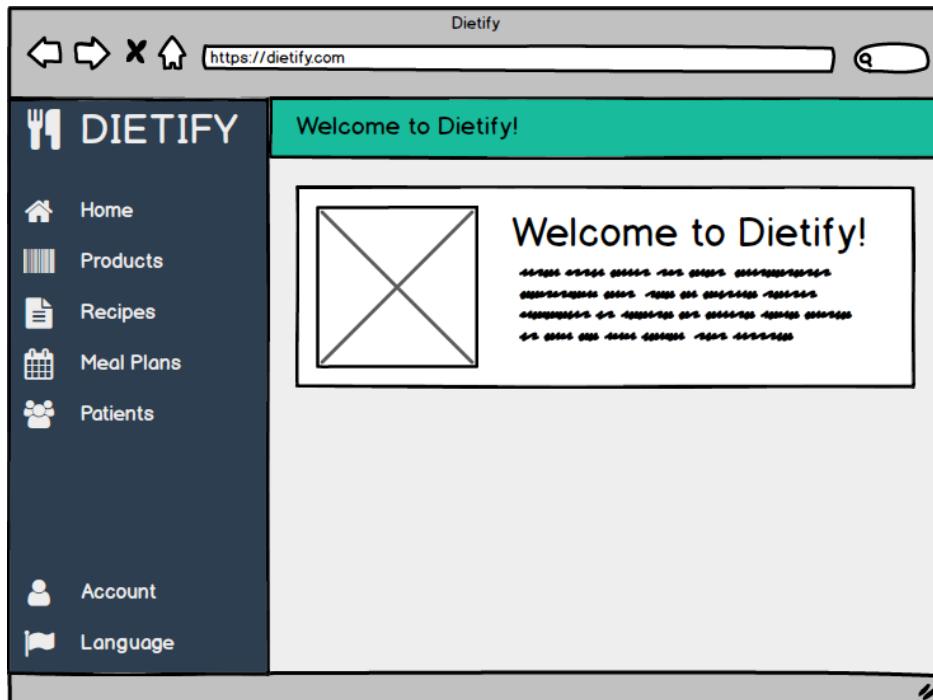
Rys. 3.5: Diagram przypadków użycia - jadłospisy (opr.wł)



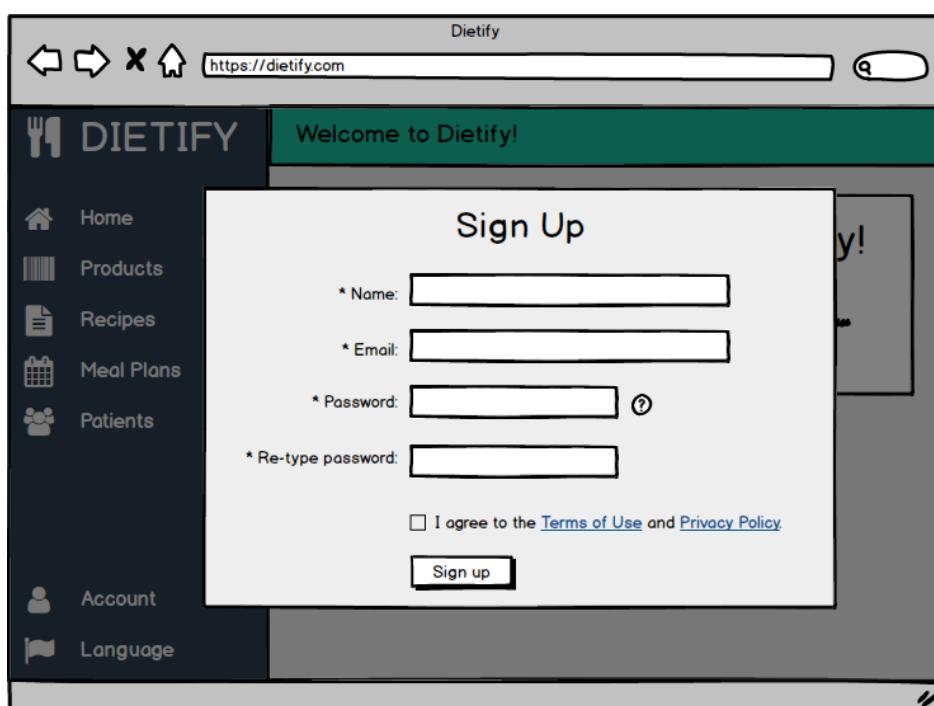
3.2. Prototyp interfejsu

opisać mockupy

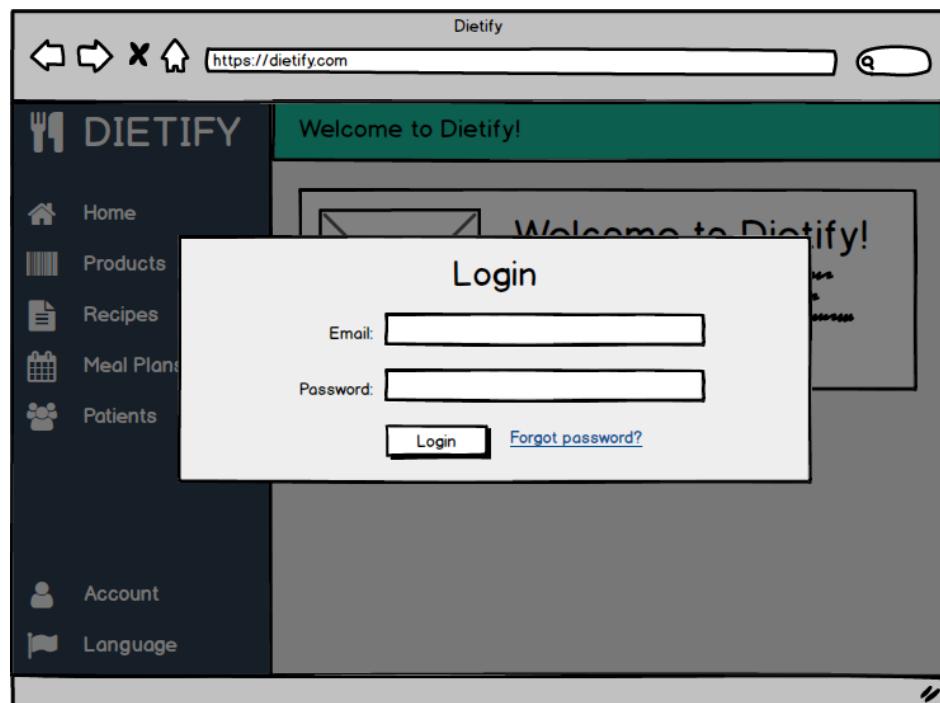
uzupełnić mockupy



Rys. 3.7: Prototyp interfejsu - strona startowa (opr.wł)



Rys. 3.8: Prototyp interfejsu - rejestrowanie do systemu (opr.wł)

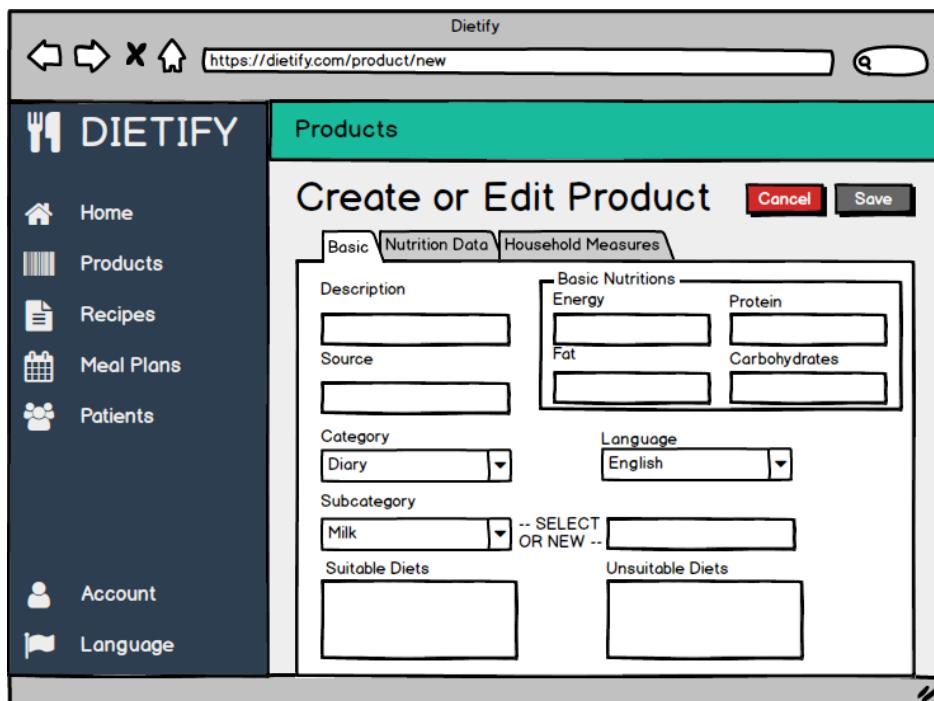


Rys. 3.9: Prototyp interfejsu - logowanie do systemu (opr.wł)

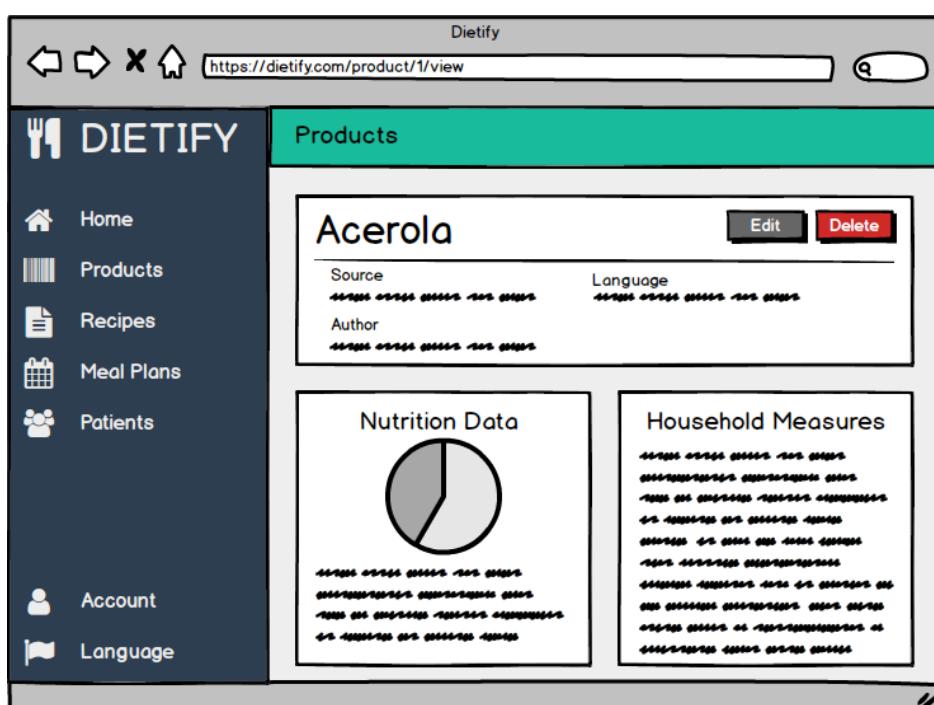
The screenshot shows a web browser window for 'Dietify' at the URL <https://dietify.com/product>. The page title is 'Products'. The left sidebar is identical to the one in the previous screenshot. The main content area displays a table of products with columns for Name, Subcategory, Lang, Energy, Protein, Fat, and Carbs. The table includes four rows of data: Acerola (Fruits, EN), Asparagus (Vegetables, EN), Cheese (Diary, EN), and Egg (Diary, EN). To the right of the table is a 'Create new Product' button. On the left, there are dropdown menus for 'Language' (set to English) and 'Subcategory'. Below the table is a navigation bar with buttons for '<<', '<', '1', '2', '3', '...', '20', '>', and '>>'.

Name	Subcategory	Lang	Energy	Protein	Fat	Carbs
Acerola	Fruits	EN	23	0.4	0.3	4.8
Asparagus	Vegetables	EN	20	2.2	0.12	3.88
Cheese	Diary	EN	353	214	28.74	2.34
Egg	Diary	EN	357	84.08	0.32	4.51

Rys. 3.10: Prototyp interfejsu - lista produktów (opr.wł)



Rys. 3.11: Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego produktu (opr.wł)



Rys. 3.12: Prototyp interfejsu - szczegóły produktu (opr.wł)

Prototyp interfejsu - lista przepisów (opr.wł)

The screenshot shows a web browser window for the Dietify website. The URL in the address bar is https://dietify.com/recipe. The page title is "Dietify". On the left side, there is a dark blue sidebar with the Dietify logo and several navigation options: Home, Products, Recipes, Meal Plans, Patients, Account, and Language. The main content area has a green header "Recipes". Below it, there is a "Create new Recipe" button and a search bar with a magnifying glass icon. To the right of the search bar are two dropdown menus: "Language" and "Dish Type". The main content area displays a table of recipes with the following columns: Name, Energy, Protein, Fat, Carbs, Portions, Weight, and Prep time. The table contains four rows of data:

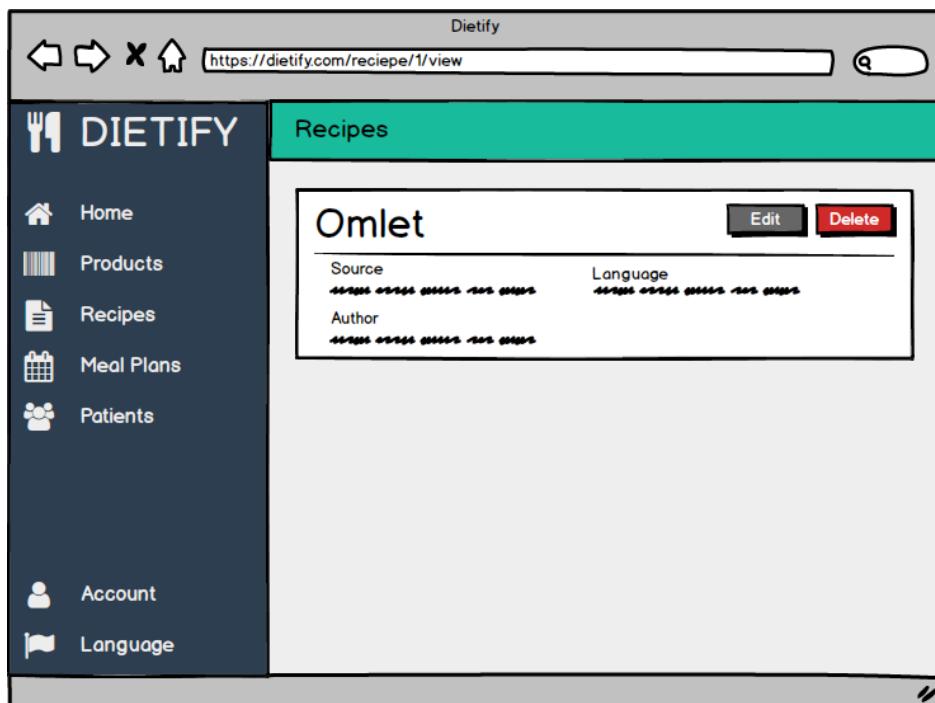
Name	Energy	Protein	Fat	Carbs	Portions	Weight	Prep time
Millet	23	0.4	0.3	4.8	3	543	24
Cocotail	20	2.2	0.12	3.88	2	200	5
Pierogi	353	21.4	28.74	2.34	1	100	34
Omlet	357	84.08	0.32	4.51	2	243	12

At the bottom of the table, there is a navigation bar with buttons for <<, <, 1, 2, 3, ..., 20, >, and >>.

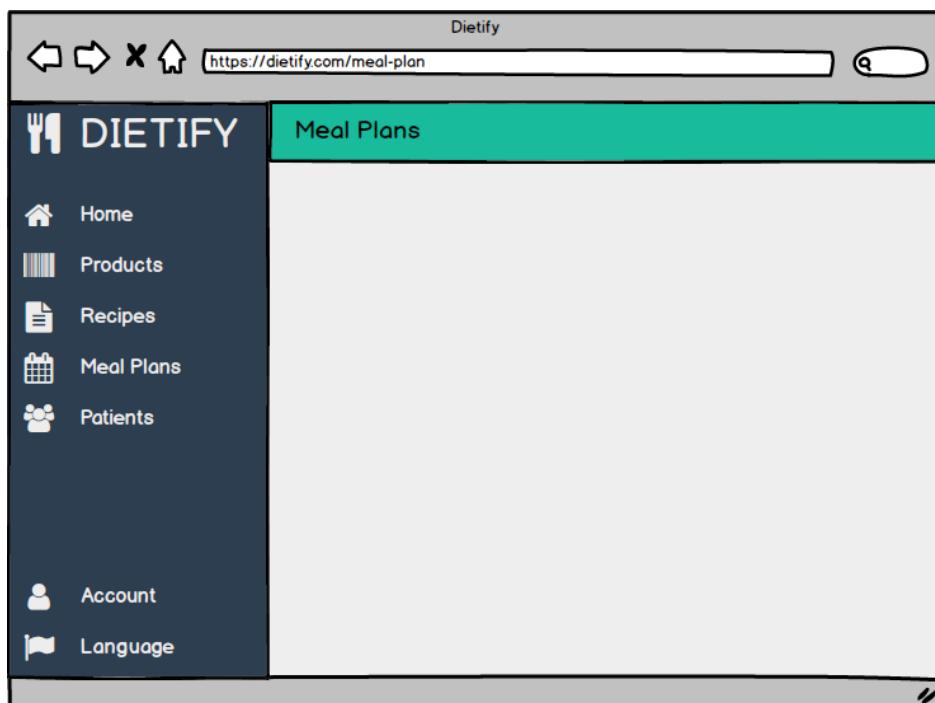
Rys. 3.13: Prototyp interfejsu - lista przepisów (opr.wł)

Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego przepisu (opr.wł)

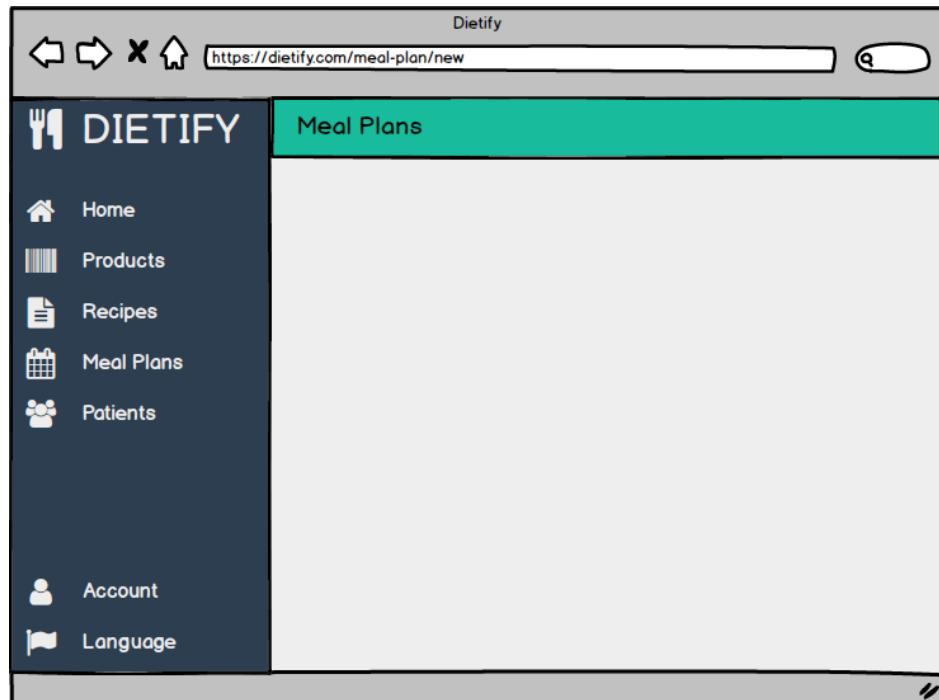
The screenshot shows a web browser window for the Dietify website. The URL in the address bar is https://dietify.com/recipe/new. The page title is "Dietify". On the left side, there is a dark blue sidebar with the Dietify logo and several navigation options: Home, Products, Recipes, Meal Plans, Patients, Account, and Language. The main content area has a green header "Recipes". The main content area is currently empty, indicating a blank page for creating or editing a recipe.



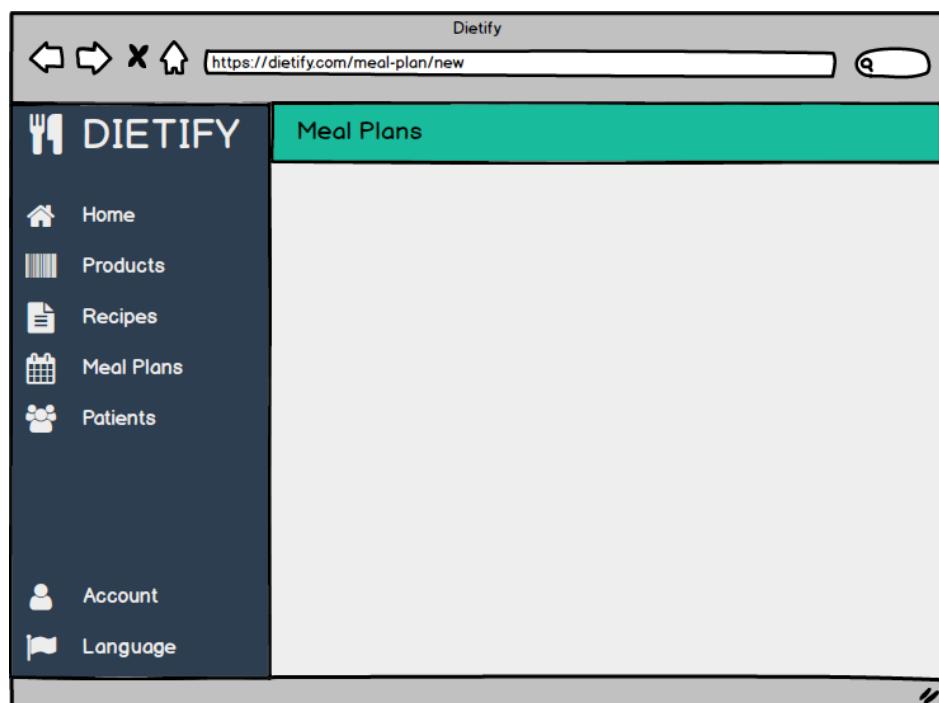
Rys. 3.15: Prototyp interfejsu - szczegóły przepisu (opr.wł)



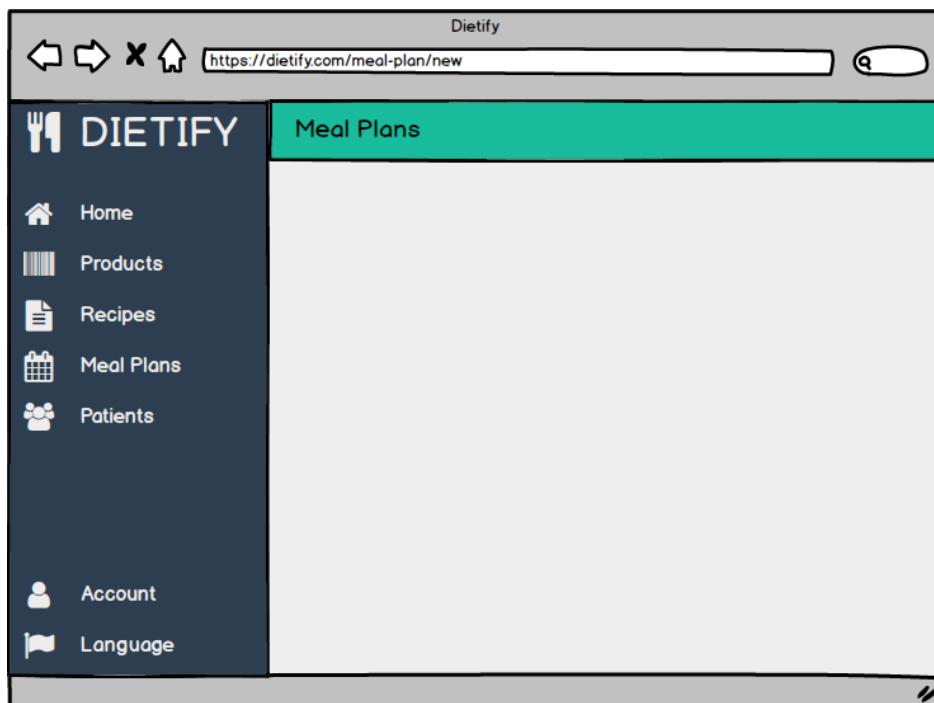
Rys. 3.16: Prototyp interfejsu - lista jadłospisów (opr.wł)



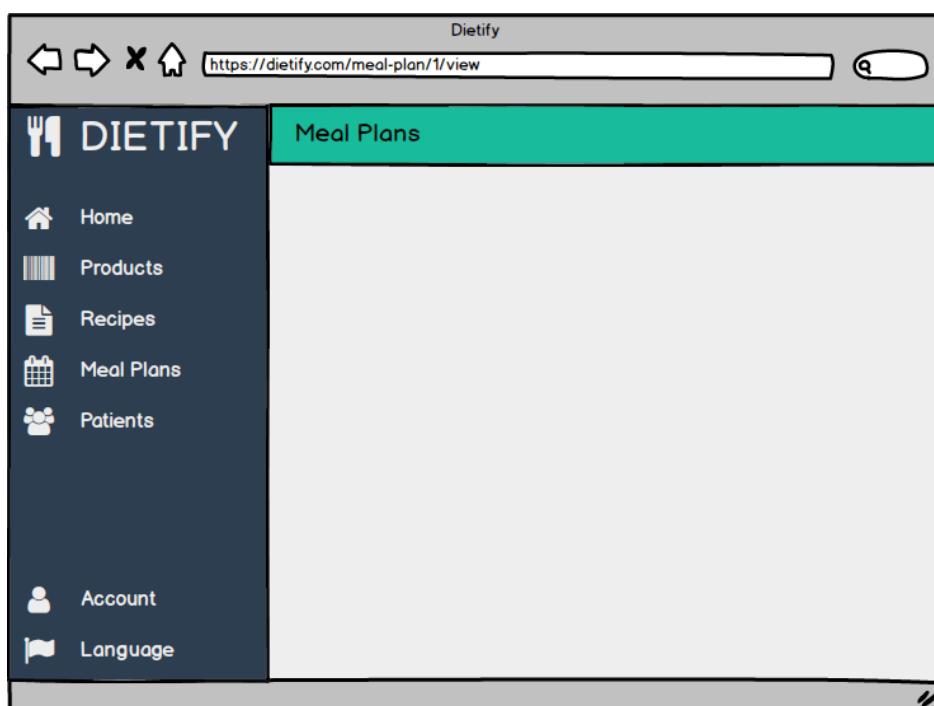
Rys. 3.17: Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego jadłospisu - zakładka ustawień (opr.wł)



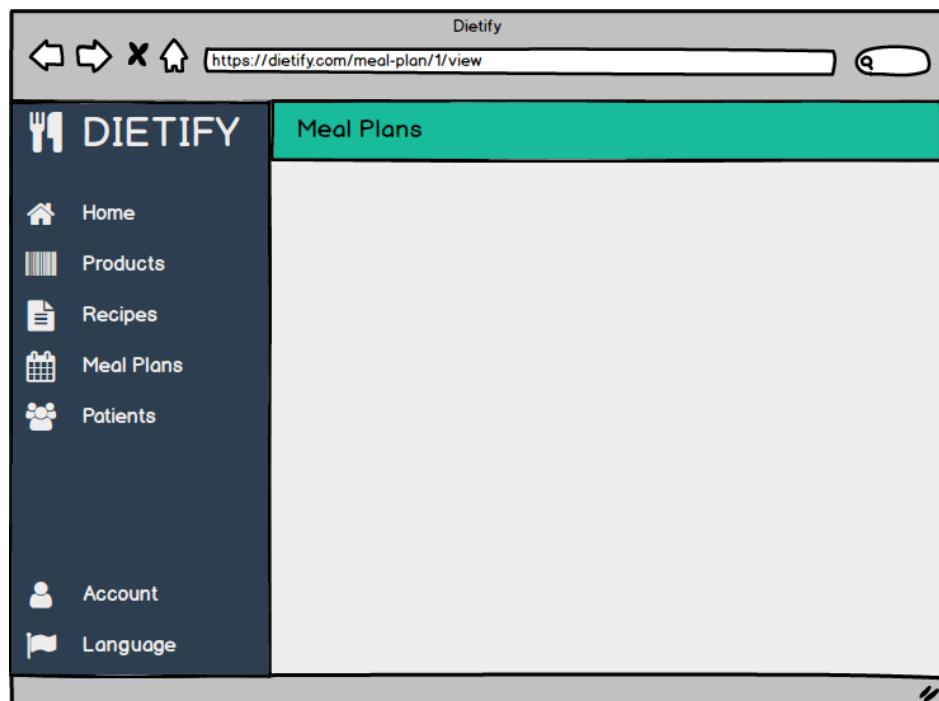
Rys. 3.18: Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego jadłospisu - zakładka kalendarza (opr.wł)



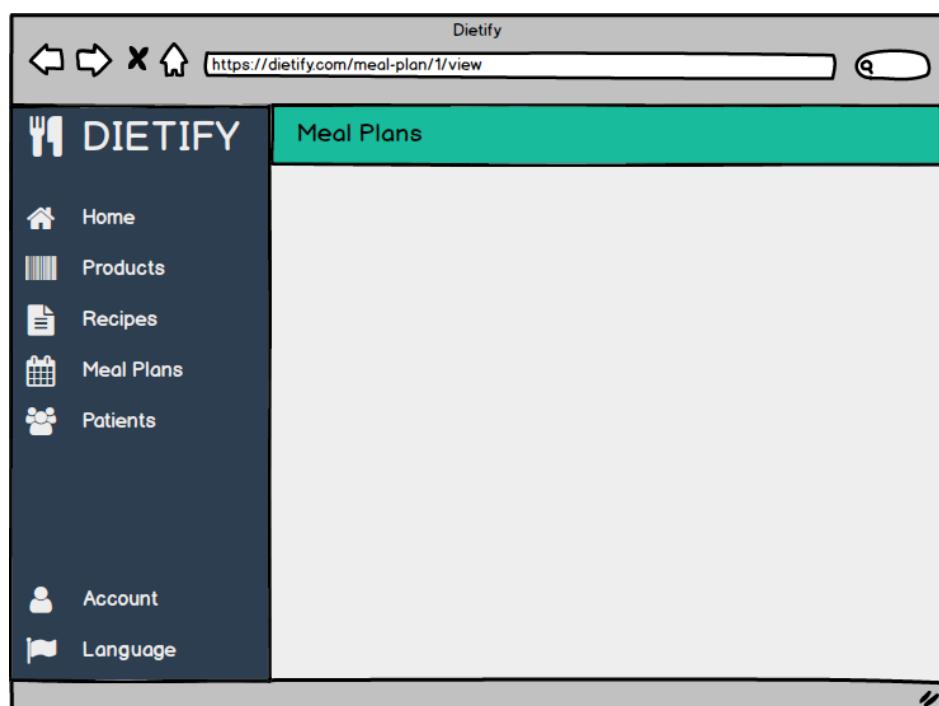
Rys. 3.19: Prototyp interfejsu - zarządzanie posiłkiem w edytowanym jadłospisie (opr.wł)



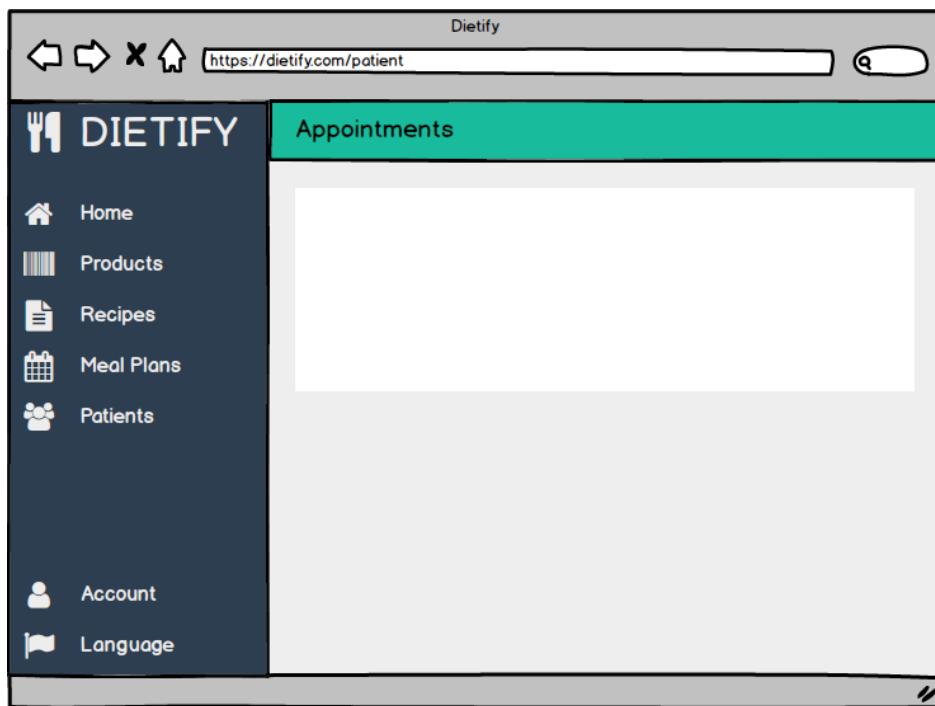
Rys. 3.20: Prototyp interfejsu - szczegóły jadłospisu - zakładka ustawień (opr.wł)



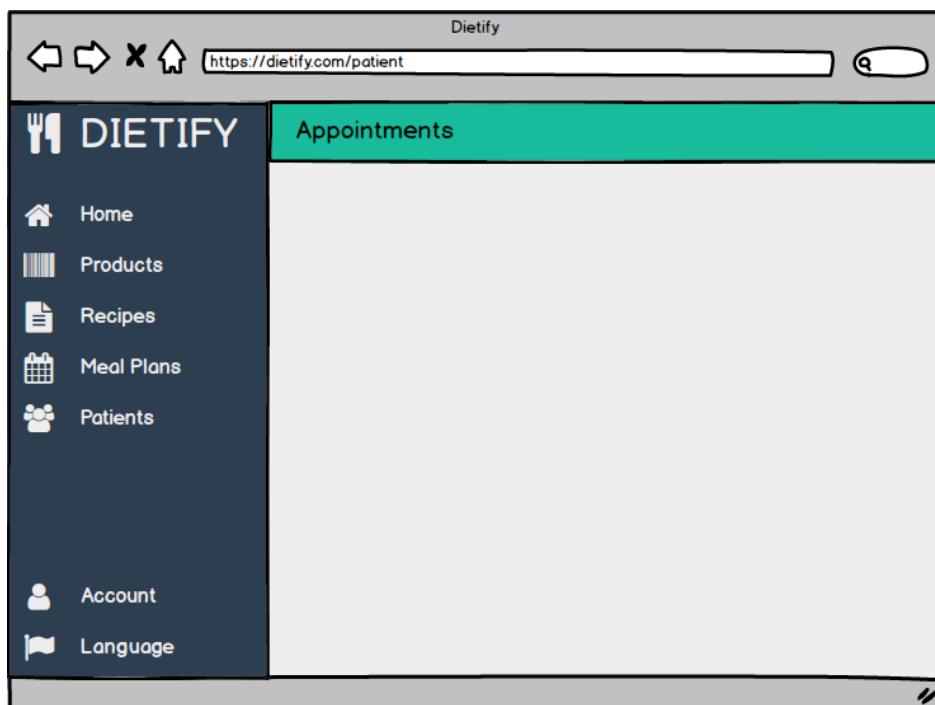
Rys. 3.21: Prototyp interfejsu - szczegóły jadłospisu - zakładka kalendarza (opr.wł)



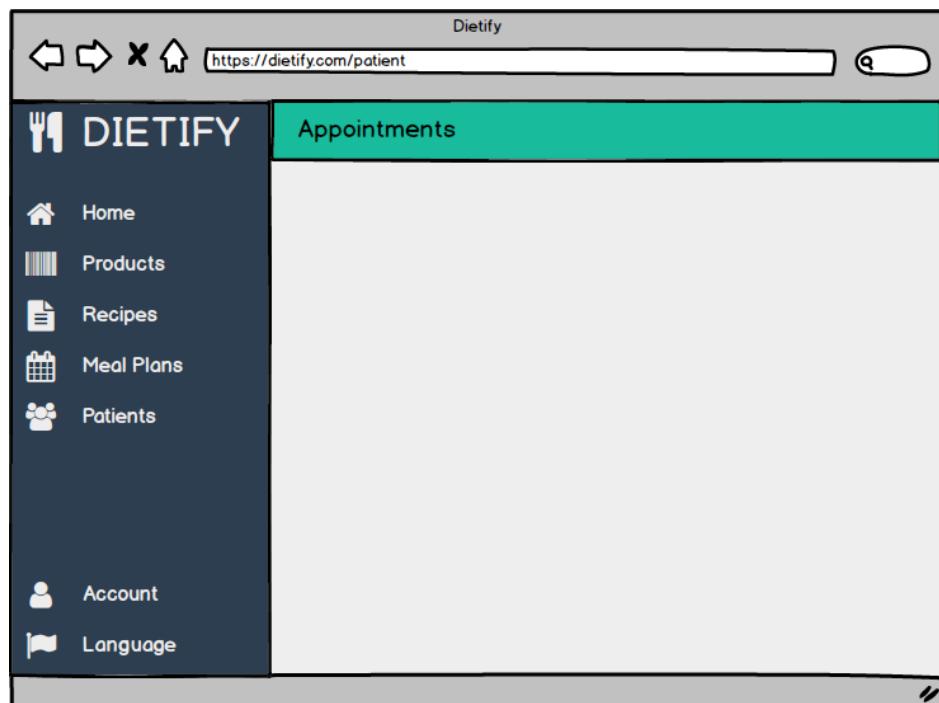
Rys. 3.22: Prototyp interfejsu - szczegóły posiłku w jadłospisie (opr.wł)



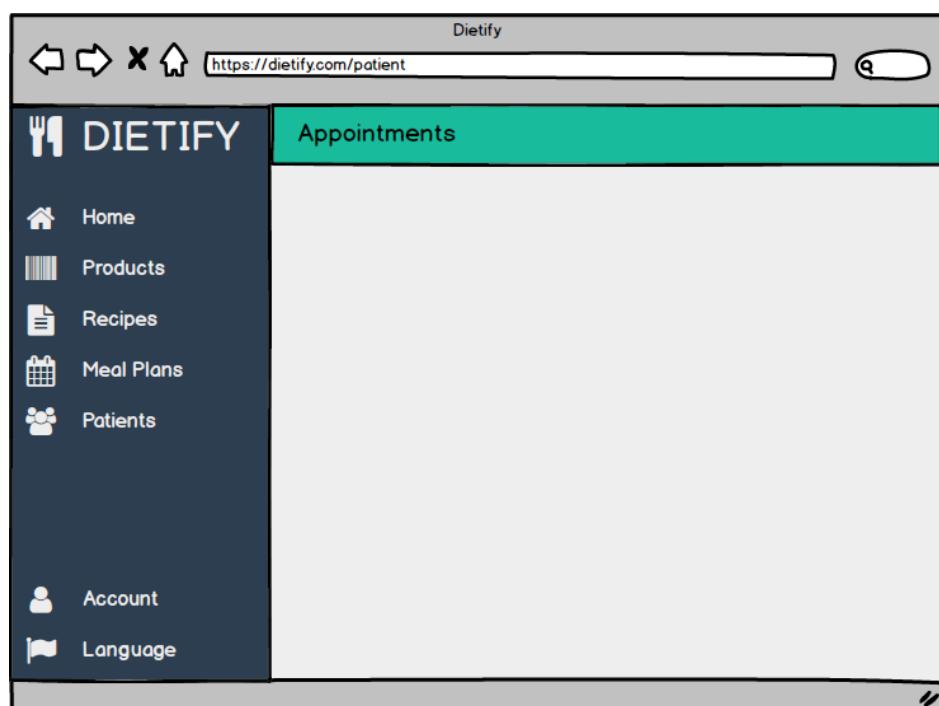
Rys. 3.23: Prototyp interfejsu - lista wizyt (opr.wł)



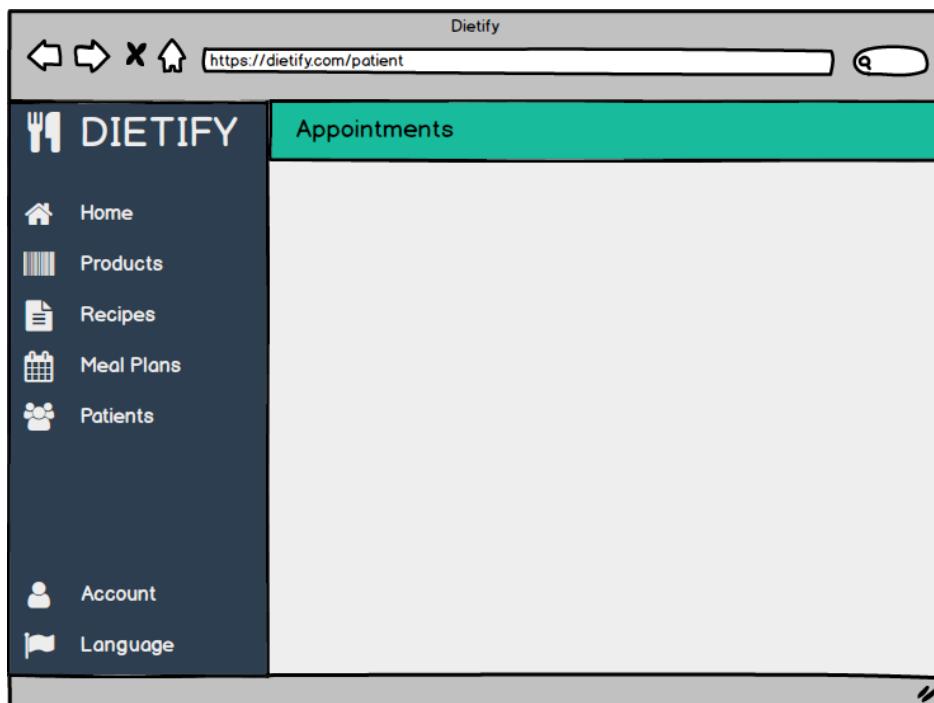
Rys. 3.24: Prototyp interfejsu - dodawanie nowej karty pacjenta (opr.wł)



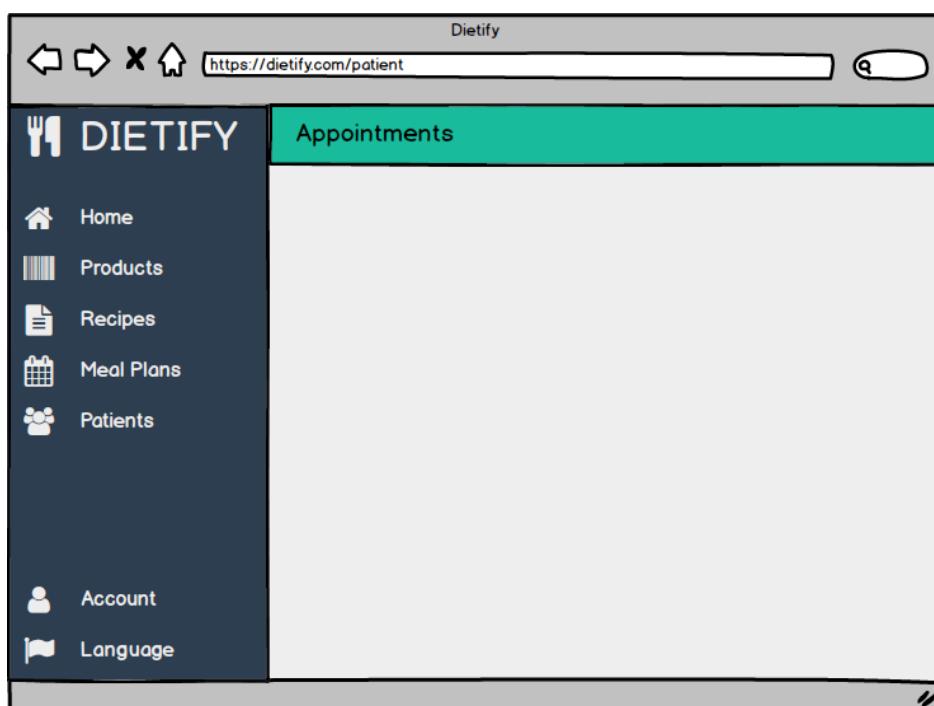
Rys. 3.25: Prototyp interfejsu - szczegółowy karty pacjenta (opr.wł)



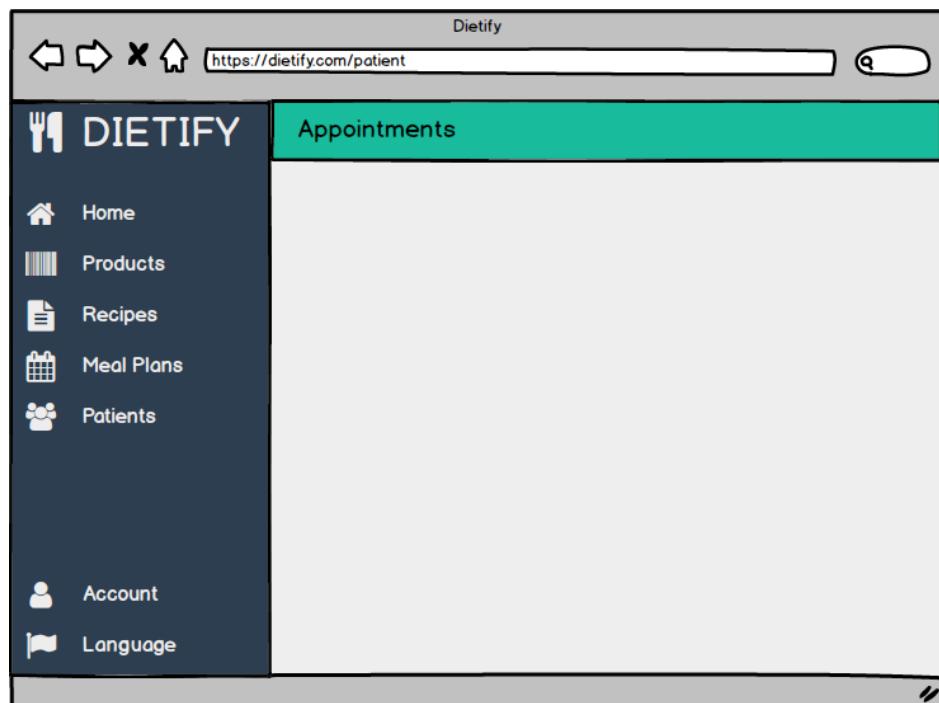
Rys. 3.26: Prototyp interfejsu - dodawanie nowej wizyty (opr.wł)



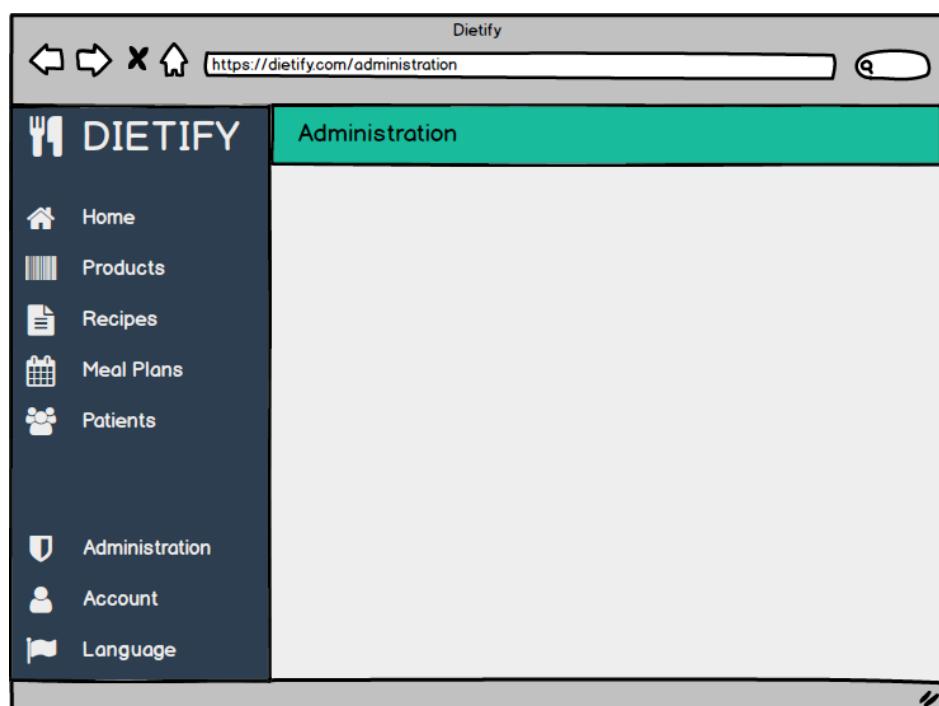
Rys. 3.27: Prototyp interfejsu - szczegóły wizyty (opr.wł)



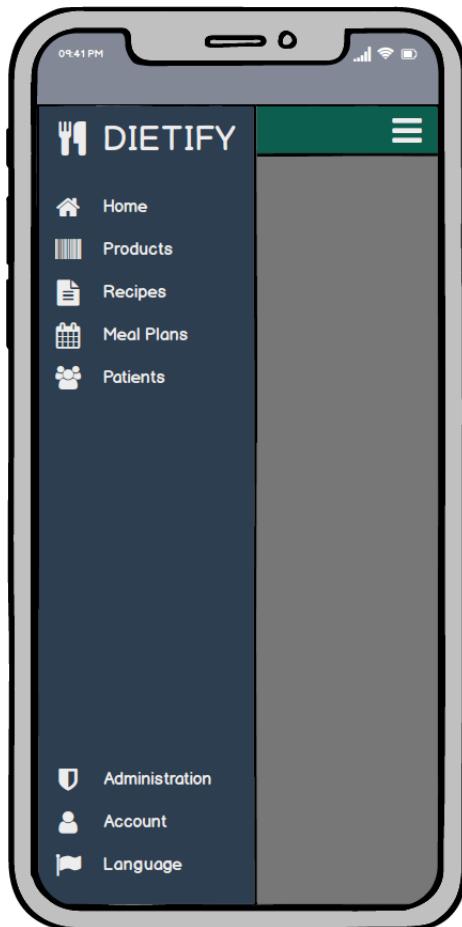
Rys. 3.28: Prototyp interfejsu - wizyta - wywiad żywieniowy (opr.wł)



Rys. 3.29: Prototyp interfejsu - wizyta - pomiary ciała (opr.wł)



Rys. 3.30: Prototyp interfejsu - widok administratora (opr.wł)



Rys. 3.31: Prototyp interfejsu - układ strony na urządzeniu mobilnym (opr.wł)

3.3. Opis podstawowej architektury systemu

Wyszczególnienie modułów; wzorce projektowe

3.4. Kategorie

KAT/001 User (Użytkownik)

Opis: Konto użytkownika aplikacji. Każdy zalogowany użytkownik musi mieć konto użytkownika

Atrybuty:

- | | |
|----------------|---|
| • id | - identyfikator |
| • login | - login użytkownika |
| • passwordHash | - reprezentacja hasła stworzona przez nałożenie na hasło funkcji skrótu |
| • firstName | - imię użytkownika |
| • lastName | - nazwisko użytkownika |
| • email | - adres e-mail |
| • image | - zdjęcie profilowe użytkownika |
| • activated | - flaga pokazująca czy konto użytkownika zostało |

● language	aktywowane
● activationKey	- język użytkownika w postaci kodu ISO 639-1
● resetKey	- klucz wymagany podczas aktywacji konta użytkownika
● createdDate	- klucz wymagany podczas resetowania hasła do konta użytkownika
● resetDate	- data utworzenia konta
● lastModifiedDate	- data ostatniego resetowania hasła do konta
	- data ostatniej modyfikacji konta

KAT/002 Authority (Rola)

Opis: Rola użytkownika od której zależy zakres uprawnień użytkownika

Atrybuty:

- name - nazwa roli

KAT/003 UserExtraInfo (Dodatkowe Informacje Użytkownika)

Opis: Dodatkowe informacje o użytkowniku

Atrybuty:

● id	- identyfikator
● gender	- płeć
● dateOfBirth	- data urodzenia
● phoneNumber	- numer telefonu, najlepiej w formacie (+00) 000-000-000
● streetAddress	- adres zamieszkania
● postalCode	- kod pocztowy
● city	- miasto
● country	- państwo
● personalDescription	- krótki opis osobisty. W przypadku dietetyka może zawierać dodatkowe informacje o prowadzonej praktyce dietetycznej

KAT/004 Product (Produkt)

Opis: Produkt żywieniowy

Atrybuty:

● id	- identyfikator
● source	- źródło produktu, jeśli produkt jest importowany; preferowany format adresu URL
● isPublic	- flaga określająca czy produkt jest widoczny publicznie
● language	- język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/005 ProductVersion (Wersja Produktu)

Opis: Wersja produktu. Podczas każdej edycji powstaje nowa wersja. Wersji nie można usunąć, można ją jedynie zastąpić nową wersją

Atrybuty:

● id	- identyfikator
● createdDate	- czas utworzenia wersji
● description	- krótki opis produktu w języku produktu

KAT/006 ProductBasicNutritionData (Podstawowe Składniki Odżywcze Produktu)

Opis: Podstawowe składniki odżywcze produktu

Atrybuty:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id• energy• protein• fat• carbohydrates | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator- energia w kilokaloriach (kcal) na 100 gramów produktu- białko w gramach na 100 gramów produktu- tłuszcz w gramach na 100 gramów produktu- węglowodany w gramach na 100 gramów produktu |
|---|---|

KAT/007 NutritionData (Wartość Odżywcza)

Opis: Wartość wartości odżywczej dla konkretnego produktu

Atrybuty:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id• nutritionValue | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator- ilość składnika odżywczego w jednostkach wyspecyfikowanych w definicji wartości odżywczej |
|---|---|

KAT/008 NutritionDefinition (Definicja Wartości Odżywczej)

Opis: Definicja wartości odżywczej

Atrybuty:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id• tag• description• units• decimalPlaces | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator- krótki znacznik reprezentujący wartość odżywczą- krótki opis wartości odżywczej w języku angielskim- jednostki wykorzystywane do pomiaru wartości odżywczej, np. "g", "kcal", "ml"- liczba miejsc dziesiętnych do których wartość składnika odżywczego powinna być zaokrąglana |
|--|---|

KAT/009 NutritionDefinitionTranslation (Tłumaczenie Definicji Wartości Odżywczej)

Opis: Tłumaczenie definicji wartości odżywczej

Atrybuty:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id• translation• language | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator- przetłumaczony opis definicji wartości odżywczej- język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1 |
|---|---|

KAT/010 HouseholdMeasure (Miara Domowa)

Opis: Miara domowa produktu z masą w gramach

Atrybuty:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id• description• gramsWeight• isVisible | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator- krótki opis miary domowej w języku produktu, np. "szklanka" lub "łyżeczka"- masa w gramach 1 jednostki miary domowej- flaga określająca czy miara jest widoczna podczas wyświetlania produktu |
|--|---|

KAT/011 ProductSubcategory (Podkategoria Produktu)

Opis: Podkategoria produktu

Atrybuty:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• id | <ul style="list-style-type: none">- identyfikator |
|--|---|

- description - krótki opis podkategorii w języku produktu

KAT/012 ProductCategory (Kategoria Produktu)

Opis: Główna kategoria produktu

Atrybuty:

- id - identyfikator
- description - krótki opis kategorii produktu w języku angielskim

KAT/013 ProductCategoryTranslation (Tłumaczenie Kategorii Produktu)

Opis: Tłumaczenie kategorii produktu

Atrybuty:

- id - identyfikator
- translation - przetłumaczona nazwa kategorii produktu
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/014 DietType (Typ Diety)

Opis: Typ diety

Atrybuty:

- id - identyfikator
- name - krótki opis typu diety w języku angielskim

KAT/015 DietTypeTranslation (Tłumaczenie Typu Diety)

Opis: Tłumaczenie typu diety

Atrybuty:

- id - identyfikator
- translation - tłumaczenie nazwy typu diety
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/016 Recipe (Przepis)

Opis: Przepis

Atrybuty:

- id - identyfikator
- isPublic - flaga określająca czy przepis jest widoczny publicznie
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/017 RecipeVersion (Wersja Przepisu)

Opis: Wersja przepisu. Podczas każdej edycji powstaje nowa wersja. Wersji nie można usunąć, można ją jedynie zastąpić nową wersją

Atrybuty:

- id - identyfikator
- editTimestamp - czas utworzenia wersji
- name - nazwa przepisu w języku przepisu
- preparationTimeMinutes - średni czas potrzebny na całkowite przygotowanie przepisu, zdefiniowany w minutach
- numberOfPortions - liczba porcji dla których przepis jest zdefiniowany
- image - opcjonalne zdjęcie dania przygotowanego na podstawie przepisu
- totalGramsWeight - całkowita masa w gramach dania przygotowanego z przepisu

KAT/018 RecipeBasicNutritionData (Podstawowe Wartości Odżywcze Przepisu)

Opis: Podstawowe wartości odżywcze przepisu

Atrybuty:

- | | |
|-----------------|---|
| • id | - identyfikator |
| • energy | - energia w kilokaloriach (kcal) na 100 gramów posiłku przygotowanego z użyciem produktów w przepisie |
| • protein | - białko w gramach na 100 gramów posiłku przygotowanego z użyciem produktów w przepisie |
| • fat | - tłuszcze w gramach na 100 gramów posiłku przygotowanego z użyciem produktów w przepisie |
| • carbohydrates | - węglowodany w gramach na 100 gramów posiłku przygotowanego z użyciem produktów w przepisie |

KAT/019 RecipeSection (Sekcja Przepisu)

Opis: Sekcja przepisu, np. sernik może mieć 3 sekcje odpowiednio dla ciasta, masy i polewy

Atrybuty:

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| • id | - identyfikator |
| • sectionName | - nazwa przepisu w języku przepisu |

KAT/020 ProductPortion (Porcja Produktu)

Opis: Porcja produktu wykorzystywana w przepisie

Atrybuty:

- | | |
|----------|---|
| • id | - identyfikator |
| • amount | - ilość produktu w jednostkach miary domowej lub w gramach jeśli miara domowa nie jest zdefiniowana |

KAT/021 PreparationStep (Krok Przygotowania)

Opis: Krok przygotowania w przepisie

Atrybuty:

- | | |
|-------------------|--|
| • id | - identyfikator |
| • ordinalNumber | - liczba porządkowa kroku przygotowania |
| • stepDescription | - w miarę możliwości krótki opis kroku przygotowania |

KAT/022 KitchenAppliance (Sprzęt Kuchenny)

Opis: Definicja sprzętu kuchennego

Atrybuty:

- | | |
|--------|--|
| • id | - identyfikator |
| • name | - nazwa sprzętu kuchennego w języku angielskim |

KAT/023 KitchenApplianceTranslation (Tłumaczenie Sprzętu Kuchennego)

Opis: Tłumaczenie sprzętu kuchennego

Atrybuty:

- | | |
|---------------|--|
| • id | - identyfikator |
| • translation | - przetłumaczona nazwa sprzętu kuchennego |
| • language | - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1 |

KAT/024 DishType (Typ Dania)

Opis: Typ dania, np. sałatka lub zupa

Atrybuty:

- id - identyfikator
- description - opis typu dania w języku angielskim

KAT/025 DishTypeTranslation (Tłumaczenie Typu Dania)

Opis: Tłumaczenie typu dania

Atrybuty:

- id - identyfikator
- translation - przetłumaczona nazwa typu dania
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/026 MealType (Typ Posiłku)

Opis: Typ posiłku, np. śniadanie lub obiad

Atrybuty:

- id - identyfikator
- name - nazwa typu posiłku w języku angielskim

KAT/027 MealTypeTranslation (Tłumaczenie Typu Posiłku)

Opis: Meal type translation

Atrybuty:

- id - identyfikator
- translation - przetłumaczona nazwa typu posiłku
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1

KAT/028 MealPlan (Jadłospis)

Opis: Jadłospis; plan posiłków z podziałem na dnie i posiłki

Atrybuty:

- id - identyfikator
- creationTimestamp - czas utworzenia jadłospisu
- editTimestamp - czas ostatniej edycji jadłospisu
- name - nazwa jadłospisu
- isVisible - flaga określająca czy jadłospis jest widoczny na liście jadłospisów autora
- language - język tłumaczenia w postaci kodu ISO 639-1
- numberOfDays - liczba dni planu
- numberOfMealsPerDay - liczba posiłków w ciągu dnia
- totalDailyEnergy - całkowita oczekiwana energia w ciągu dnia w kaloriach
- percentOfProtein - procent białka w całkowitej dziennej energii
- percentOfFat - procent tłuszczy w całkowitej dziennej energii
- percentOfCarbohydrates - procent węglowodanów w całkowitej dziennej energii

KAT/029 MealPlanDay (Dzień Jadłospisu)

Opis: Dzień w jadłospisie

Atrybuty:

- id - identyfikator
- ordinalNumber - numer porządkowy dnia

KAT/030 Meal (Posiłek)

Opis: Posiłek

Atrybuty:

- id - identyfikator
- ordinalNumber - numer porządkowy posiłku

KAT/031 MealRecipe (Przepis Posiłku)

Opis: Przepis przypisany do posiłku

Atrybuty:

- id - identyfikator
- amount - ilość przepisu w gramach

KAT/032 MealProduct (Produkt Posiłku)

Opis: Produkt przypisany do posiłku

Atrybuty:

- id - identyfikator
- amount - ilość produktu w jednostkach miary domowej lub w gramach jeśli miara domowa nie jest zdefiniowana

KAT/033 MealDefinition (Definicja Posiłku)

Opis: Definicja posiłku wykorzystywana do określenia właściwości każdego posiłku w ciągu dnia

Atrybuty:

- id - identyfikator
- ordinalNumber - dzienny numer porządkowy posiłku
- timeOfMeal - typowy czas posiłku w formacie 24h w postaci: HH:mm
- percentOfEnergy - część dziennej całkowitej dziennej energii w procentach

KAT/034 Appointment (Wizyta)

Opis: Wizyta dietetyczna

Atrybuty:

- id - identyfikator
- appointmentDate - data i godzina wizyty
- appointmentState - stan wizyty
- generalAdvice - ogólna porada po wizycie

KAT/035 PatientCard (Karta Pacjenta)

Opis: Karta pacjenta

Atrybuty:

- id - identyfikator
- creationDate - data rejestracji pacjenta do dietetyka

KAT/036 AppointmentEvaluation (Ewaluacja Wizyty)

Opis: Ocena wizyty przez pacjenta

Atrybuty:

- id - identyfikator
- overallSatisfaction - ogólne zadowolenie z wizyty
- dietitianServiceSatisfaction - zadowolenie z obsługi dietetyka

- mealPlanOverallSatisfaction - ogólne zadowolenie z jadłospisu
- mealCostSatisfaction - zadowolenie z kosztów posiłków
- mealPreparationTimeSatisfaction - zadowolenie z czasu przygotowania posiłków
- mealComplexityLevelSatisfaction - zadowolenie z poziomu skomplikowania posiłków
- mealTastefulnessSatisfaction - zadowolenie ze smaku posiłków
- dietaryResultSatisfaction - zadowolenie z rezultatów dietetycznych
- comment - opcjonalny komentarz do wizyty

KAT/037 BodyMeasurement (Pomiar Ciała)

Opis: Pomiar ciała

Atrybuty:

- id - identyfikator
- completionDate - data przeprowadzenia pomiaru
- height - wzrost pacjenta; razem z wagą wykorzystywany do obliczania współczynnika BMI
- weight - waga pacjenta; razem z wzrostem wykorzystywany do obliczania współczynnika BMI
- waist - obwód pasa pacjenta
- percentOfFatTissue - procent tkanki tłuszczowej w ciele pacjenta; norma dla kobiet: 16-20; norma dla mężczyzn: 15-18
- percentOfWater - procent wody w ciele pacjenta; norma dla kobiet: 45-60; norma dla mężczyzn: 50-65
- muscleMass - masa tkanki mięśniowej w ciele pacjenta w kilogramach
- physicalMark - ocena fizyczna; norma: 5
- calciumInBones - poziom wapnia w kościach pacjenta w kilogramach; norma: 2.4kg
- basicMetabolism - podstawowy metabolizm w kilokaloriach
- metabolicAge - wiek metaboliczny w latach
- visceralFatLevel - poziom tłuszcza trzewnego; norma: 1-12

KAT/038 NutritionalInterview (Wywiad Żywieniowy)

Opis: Wywiad żywieniowy

Atrybuty:

- id - identyfikator
- completionDate - czas przeprowadzenia wywiadu
- targetWeight - docelowa waga pacjenta w kilogramach
- advicePurpose - cel wizyty podsumowujący co pacjent pragnie osiągnąć poprzez terapię dietetyczną
- physicalActivity - poziom aktywności fizycznej pacjenta
- diseases - choroby pacjenta
- medicines - leki przyjmowane przez pacjenta
- jobType - typ pracy pacjenta
- likedProducts - produkty spożywcze, które pacjent lubi
- dislikedProducts - produkty spożywcze, których pacjent nie lubi
- foodAllergies - produkty spożywcze na które pacjent jest uczulony
- foodIntolerances - nietolerancje pokarmowe pacjenta

KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion (Niestandardowe Pytanie Wywiadu Żywieniowego)

niowego)

Opis: Niestandardowe pytanie wywiadu żywieniowego

Atrybuty:

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| • id | - identyfikator |
| • ordinalNumber | - numer porządkowy pytania |
| • question | - pytanie |
| • answer | - odpowiedź na pytanie |

KAT/040 AssignedMealPlan (Przypisany Jadłospis)

Opis: Przypisany jadłospis

Atrybuty:

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| • id | - identyfikator |
| • assigmentTime | - czas przypisania jadłospisu |

3.5. Reguły funkcjonowania

Reguły ogólne

REG/001 Przedmiot kompozycji podlega takim samym zasadom dostępu co właściciel kompozycji pod warunkiem, że przedmiot kompozycji nie definiuje własnych reguł dostępu

Reguły dla KAT/001 User

REG/002 Użytkownik (**KAT/001 User**) nie musi mieć musi mieć żadnych dodatkowych informacji (**KAT/003 UserExtraInfo**)

REG/003 Użytkownik (**KAT/001 User**) może mieć maksymalnie jedne dodatkowe informacje (**KAT/003 UserExtraInfo**)

REG/004 Użytkownik (**KAT/001 User**) musi mieć musi mieć przynajmniej jedną rolę (**KAT/002 Authority**)

REG/005 Użytkownik (**KAT/001 User**) może mieć wiele ról (**KAT/002 Authority**)

REG/006 Użytkownik (**KAT/001 User**) nie musi mieć autora (**KAT/001 User**)

REG/007 Użytkownik (**KAT/001 User**) może mieć maksymalnie jednego autora (**KAT/001 User**)

REG/008 Użytkownik (**KAT/001 User**) nie musi mieć ostatniego edytora (**KAT/001 User**)

REG/009 Użytkownik (**KAT/001 User**) może mieć maksymalnie jednego ostatniego edytora (**KAT/001 User**)

REG/010 Gość może dodawać nowego użytkownika (**KAT/001 User**)

REG/011 Użytkownik może wyświetlać, edytować i usuwać swoje dane użytkownika (**KAT/001 User**)

REG/012 Dietetyk może wyświetlać dane *Pacjenta*, którego kartotekę prowadzi

REG/013 Administrator może wyświetlać i usuwać dane użytkownika (**KAT/001 User**)

Reguły dla KAT/002 Authority

REG/014 Administrator może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać dane roli (**KAT/002 Authority**)

Reguły dla KAT/003 UserExtraInfo

REG/015 Dodatkowe informacje (**KAT/003 UserExtraInfo**) muszą być przypisane

- do dokładnie jednego użytkownika (**KAT/001 User**)
REG/016 Dodatkowe informacje (**KAT/003 UserExtraInfo**) są przedmiotem kompozycji ze strony użytkownika (**KAT/001 User**)
REG/017 *Administrator* nie może wyświetlać i usuwać dodatkowych informacji (**KAT/003 UserExtraInfo**) innych użytkowników

Reguły dla KAT/004 Product

- REG/018** Produkt (**KAT/004 Product**) musi mieć przynajmniej jedną wersję (**KAT/005 ProductVersion**)
REG/019 Produkt (**KAT/004 Product**) może mieć wiele wersji (**KAT/005 ProductVersion**)
REG/020 Produkt (**KAT/004 Product**) nie musi mieć zdefiniowanego autora (**KAT/001 User**)
REG/021 Produkt (**KAT/004 Product**) może mieć maksymalnie jednego autora (**KAT/001 User**)
REG/022 Dietetyk może wyświetlać publiczne produkty (**KAT/004 Product**)
REG/023 Dietetyk może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać własne produkty (**KAT/004 Product**)
REG/024 *Administrator* może wyświetlać i usuwać produkty (**KAT/004 Product**)

Reguły dla KAT/005 ProductVersion

- REG/025** Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) musi być przypisana do dokładnie jednego produktu (**KAT/004 Product**)
REG/026 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) musi być przypisana do dokładnie jednych podstawowych wartości odżywczych (**KAT/006 ProductBasicNutritionData**)
REG/027 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) nie musi mieć zdefiniowanych żadnych wartości odżywczych (**KAT/007 NutritionData**)
REG/028 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) może mieć zdefiniowane wiele wartości odżywczych (**KAT/007 NutritionData**)
REG/029 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) nie musi mieć zdefiniowanych żadnych miar domowych (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
REG/030 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) może mieć zdefiniowane wiele miar domowych (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
REG/031 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) musi należeć do dokładnie jednej podkategorii (**KAT/011 ProductSubcategory**)
REG/032 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego odpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
REG/033 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) może mieć przypisanych wiele odpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
REG/034 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego nieodpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
REG/035 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) może mieć przypisanych wiele nieodpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
REG/036 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) jest przedmiotem kompozycji ze strony produktu (**KAT/004 Product**)
REG/037 Wersja produktu (**KAT/005 ProductVersion**) po utworzeniu nie może być edytowana ani usuwana

Reguły dla KAT/006 ProductBasicNutritionData

- REG/038** Podstawowe wartości odżywcze produktu (**KAT/006 ProductBasicNutritionData**) muszą być przypisane do dokładnie jednej wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)
- REG/039** Podstawowe wartości odżywcze produktu (**KAT/006 ProductBasicNutritionData**) są przedmiotem kompozycji ze strony wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)

Reguły dla KAT/007 NutritionData

- REG/040** Wartość odżywca (**KAT/007 NutritionData**) musi być przypisana do dokładnie jednej wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)
- REG/041** Wartość odżywca (**KAT/007 NutritionData**) musi być przypisana do dokładnie jednej definicji wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**)
- REG/042** Wartość odżywca (**KAT/007 NutritionData**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)

Reguły dla KAT/008 NutritionDefinition

- REG/043** Definicja wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego tłumaczenia (**KAT/009 NutritionDefinition-Translation**)
- REG/044** Definicja wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**) może mieć zdefiniowanych wiele tłumaczeń (**KAT/009 NutritionDefinitionTranslation**)
- REG/045** *Dietetyk* może wyświetlać definicję wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**)
- REG/046** *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać definicję wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**)

Reguły dla KAT/009 NutritionDefinitionTranslation

- REG/047** Tłumaczenie definicji wartości odżywczej (**KAT/009 NutritionDefinition-Translation**) musi być przypisane do dokładnie jednej definicji wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**)
- REG/048** Tłumaczenie definicji wartości odżywczej (**KAT/009 NutritionDefinition-Translation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony definicji wartości odżywczej (**KAT/008 NutritionDefinition**)

Reguły dla KAT/010 HouseholdMeasure

- REG/049** Miara domowa (**KAT/010 HouseholdMeasure**) musi być przypisana do dokładnie jednej wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)
- REG/050** Miara domowa (**KAT/010 HouseholdMeasure**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)

Reguły dla KAT/011 ProductSubcategory

- REG/051** Podkategoria produktu (**KAT/011 ProductSubcategory**) musi być przypisana do conajmniej jednej wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)
- REG/052** Podkategoria produktu (**KAT/011 ProductSubcategory**) może być przypisana do wielu wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)
- REG/053** Podkategoria produktu (**KAT/011 ProductSubcategory**) musi być przypisana do dokładnie jednej wersji produktu (**KAT/005 ProductVersion**)

- sana do dokładnie jednej kategorii (**KAT/012 ProductCategory**)
REG/054 *Dietetyk* może dodawać i wyświetlać podkategorię produktu (**KAT/011 ProductSubcategory**)
REG/055 *Administrator* może wyświetlać podkategorię produktu (**KAT/011 ProductSubcategory**)

Reguły dla KAT/012 ProductCategory

- REG/056** Kategoria produktu (**KAT/012 ProductCategory**) nie musi mieć przypisanego żadnego tłumaczenia (**KAT/013 ProductCategoryTranslation**)
REG/057 Kategoria produktu (**KAT/012 ProductCategory**) może mieć przypisanych wiele tłumaczeń (**KAT/013 ProductCategoryTranslation**)
REG/058 *Dietetyk* może wyświetlać kategorię produktu (**KAT/012 ProductCategory**)
REG/059 *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać kategorię produktu (**KAT/012 ProductCategory**)

Reguły dla KAT/013 ProductCategoryTranslation

- REG/060** Tłumaczenie kategorii produktu (**KAT/013 ProductCategoryTranslation**) musi być przypisane do dokładnie jednej kategorii (**KAT/012 ProductCategory**)
REG/061 Tłumaczenie kategorii produktu (**KAT/013 ProductCategoryTranslation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony kategorii (**KAT/012 ProductCategory**)

Reguły dla KAT/014 DietType

- REG/062** Typ diety (**KAT/014 DietType**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego tłumaczenia (**KAT/015 DietTypeTranslation**)
REG/063 Typ diety (**KAT/014 DietType**) może mieć zdefiniowanych wiele tłumaczeń (**KAT/015 DietTypeTranslation**)
REG/064 *Dietetyk* może wyświetlać typ diety (**KAT/014 DietType**)
REG/065 *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać typ diety (**KAT/014 DietType**)

Reguły dla KAT/015 DietTypeTranslation

- REG/066** Tłumaczenie typu diety (**KAT/015 DietTypeTranslation**) musi być przypisane do dokładnie jednego typu diety (**KAT/014 DietType**)
REG/067 Tłumaczenie typu diety (**KAT/015 DietTypeTranslation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony typu diety (**KAT/014 DietType**)

Reguły dla KAT/016 Recipe

- REG/068** Przepis (**KAT/016 Recipe**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego przepisu źródłowego (**KAT/016 Recipe**)
REG/069 Przepis (**KAT/016 Recipe**) może mieć zdefiniowany maksymalnie jeden przepis źródłowy (**KAT/016 Recipe**)
REG/070 Przepis (**KAT/016 Recipe**) musi mieć przynajmniej jedną wersję (**KAT/017 RecipeVersion**)
REG/071 Przepis (**KAT/016 Recipe**) może mieć wiele wersji (**KAT/017 RecipeVersion**)
REG/072 Przepis (**KAT/016 Recipe**) nie musi mieć zdefiniowanego autora (**KAT/001 Author**)

User)

- REG/073** Przepis (**KAT/016 Recipe**) może mieć maksymalnie jednego autora (**KAT/001 User**)
- REG/074** *Dietetyk* może wyświetlać publiczne przepisy (**KAT/016 Recipe**)
- REG/075** *Dietetyk* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać własne przepisy (**KAT/016 Recipe**)
- REG/076** *Administrator* może wyświetlać i usuwać przepisy (**KAT/016 Recipe**)

Reguły dla KAT/017 RecipeVersion

- REG/077** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) musi mieć dokładnie jedne podstawowe wartości odżywcze przepisu (**KAT/018 RecipeBasicNutritionData**)
- REG/078** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) musi mieć przynajmniej jedną sekcję (**KAT/019 RecipeSection**)
- REG/079** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć wiele sekcji (**KAT/019 RecipeSection**)
- REG/080** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego sprzętu kuchennego (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/081** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć przypisanych wiele sprzętów kuchennych (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/082** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego typu dania (**KAT/024 DishType**)
- REG/083** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć przypisanych wiele typów dań (**KAT/024 DishType**)
- REG/084** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego typu posiłku (**KAT/026 MealType**)
- REG/085** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć przypisanych wiele typów posiłków (**KAT/026 MealType**)
- REG/086** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego odpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/087** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć przypisanych wiele odpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/088** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) nie musi mieć przypisanego żadnego nieodpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/089** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) może mieć przypisanych wiele nieodpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/090** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) jest przedmiotem kompozycji ze strony przepisu (**KAT/016 Recipe**)
- REG/091** Wersja przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**) po utworzeniu nie może być edytowana ani usuwana

Reguły dla KAT/018 RecipeBasicNutritionData

- REG/092** Podstawowe wartości odżywcze przepisu (**KAT/018 RecipeBasicNutritionData**) muszą być przypisane do dokładnie jednej wersji przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**)
- REG/093** Podstawowe wartości odżywcze przepisu (**KAT/018 RecipeBasicNutritionData**) są przedmiotem kompozycji ze strony wersji przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**)

Reguły dla KAT/019 RecipeSection

- REG/094** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) musi być przypisana do dokładnie jednej wersji przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**)
- REG/095** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) musi mieć przypisaną przynajmniej jedną porcję produktu (**KAT/020 ProductPortion**)
- REG/096** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) może mieć przypisanych wiele porcji produktu (**KAT/020 ProductPortion**)
- REG/097** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) musi mieć przypisany przynajmniej jeden krok przygotowania (**KAT/021 PreparationStep**)
- REG/098** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) może mieć zdefiniowanych wiele kroków przygotowania (**KAT/021 PreparationStep**)
- REG/099** Sekcja przepisu (**KAT/019 RecipeSection**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wersji przepisu (**KAT/017 RecipeVersion**)

Reguły dla KAT/020 ProductPortion

- REG/100** Porcja produktu (**KAT/020 ProductPortion**) musi być przypisana do dokładnie jednej sekcji przepisu (**KAT/019 RecipeSection**)
- REG/101** Porcja produktu (**KAT/020 ProductPortion**) musi mieć przypisany dokładnie jeden produkt (**KAT/004 Product**)
- REG/102** Porcja produktu (**KAT/020 ProductPortion**) nie musi mieć przypisanej miary domowej (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
- REG/103** Porcja produktu (**KAT/020 ProductPortion**) może mieć przypisaną maksymalnie jedną miarę domową (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
- REG/104** Porcja produktu (**KAT/020 ProductPortion**) jest przedmiotem kompozycji ze strony sekcji przepisu (**KAT/019 RecipeSection**)

Reguły dla KAT/021 PreparationStep

- REG/105** Krok przygotowania (**KAT/021 PreparationStep**) musi być przypisany do dokładnie jednej sekcji przepisu (**KAT/019 RecipeSection**)
- REG/106** Krok przygotowania (**KAT/021 PreparationStep**) jest przedmiotem kompozycji ze strony sekcji przepisu (**KAT/019 RecipeSection**)

Reguły dla KAT/022 KitchenAppliance

- REG/107** Sprzęt kuchenny (**KAT/022 KitchenAppliance**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego tłumaczenia (**KAT/023 KitchenApplianceTranslation**)
- REG/108** Sprzęt kuchenny (**KAT/022 KitchenAppliance**) może mieć zdefiniowanych wiele tłumaczeń (**KAT/023 KitchenApplianceTranslation**)
- REG/109** *Pacjent* może wyświetlać sprzęt kuchenny (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/110** *Dietetyk* może wyświetlać sprzęt kuchenny (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/111** *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać sprzęt kuchenny (**KAT/022 KitchenAppliance**)

Reguły dla KAT/023 KitchenApplianceTranslation

- REG/112** Tłumaczenie sprzętu kuchennego (**KAT/023 KitchenApplianceTranslation**) musi być przypisane do dokładnie jednego sprzętu kuchennego (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/113** Tłumaczenie sprzętu kuchennego (**KAT/023 KitchenApplianceTranslation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony sprzętu kuchennego (**KAT/022 KitchenAppliance**)

Reguły dla KAT/024 DishType

- REG/114** Typ dania (**KAT/024 DishType**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego tłumaczenia (**KAT/025 DishTypeTranslation**)
- REG/115** Typ dania (**KAT/024 DishType**) może mieć zdefiniowanych wiele tłumaczeń (**KAT/025 DishTypeTranslation**)
- REG/116** *Dietetyk* może wyświetlać typ dania (**KAT/024 DishType**)
- REG/117** *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać typ dania (**KAT/024 DishType**)

Reguły dla KAT/025 DishTypeTranslation

- REG/118** Tłumaczenie typu dania (**KAT/025 DishTypeTranslation**) musi być przypisane do dokładnie jednego typu dania (**KAT/024 DishType**)
- REG/119** Tłumaczenie typu dania (**KAT/025 DishTypeTranslation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony typu dania (**KAT/024 DishType**)

Reguły dla KAT/026 MealType

- REG/120** Typ posiłku (**KAT/026 MealType**) nie musi mieć zdefiniowanego żadnego tłumaczenia (**KAT/027 MealTypeTranslation**)
- REG/121** Typ posiłku (**KAT/026 MealType**) może mieć zdefiniowanych wiele tłumaczeń (**KAT/027 MealTypeTranslation**)
- REG/122** *Pacjent* może wyświetlać typ posiłku (**KAT/026 MealType**)
- REG/123** *Dietetyk* może wyświetlać typ posiłku (**KAT/026 MealType**)
- REG/124** *Administrator* może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać typ posiłku (**KAT/026 MealType**)

Reguły dla KAT/027 MealTypeTranslation

- REG/125** Tłumaczenie typu posiłku (**KAT/027 MealTypeTranslation**) musi być przypisane do dokładnie jednego typu posiłku (**KAT/026 MealType**)
- REG/126** Tłumaczenie typu posiłku (**KAT/027 MealTypeTranslation**) jest przedmiotem kompozycji ze strony typu posiłku (**KAT/026 MealType**)

Reguły dla KAT/028 MealPlan

- REG/127** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) musi mieć przypisany przynajmniej jeden dzień (**KAT/029 MealPlanDay**)
- REG/128** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) może mieć przypisanych maksymalnie 31 dni (**KAT/029 MealPlanDay**)
- REG/129** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) musi mieć przypisaną przynajmniej jedną definicję posiłku (**KAT/033 MealDefinition**)
- REG/130** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) może mieć przypisanych maksymalnie 10 definicji posiłków (**KAT/033 MealDefinition**)
- REG/131** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) nie musi mieć przypisanego żadnego odpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/132** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) może mieć przypisanych wiele odpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/133** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) nie musi mieć przypisanego żadnego nieodpowiedniego typu diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/134** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) może mieć przypisanych wiele nieodpowiednich typów diety (**KAT/014 DietType**)
- REG/135** Jadłospis (**KAT/028 MealPlan**) musi mieć dokładnie jednego autora

- (KAT/001 User)
- REG/136** Dietetyk może wyświetlać publiczne jadłospisy (**KAT/028 MealPlan**)
- REG/137** Dietetyk może dodawać, wyświetlać, edytować i usuwać własne jadłospisy (**KAT/028 MealPlan**)
- REG/138** Administrator może wyświetlać i usuwać jadłospisy (**KAT/028 MealPlan**)

Reguły dla KAT/029 MealPlanDay

- REG/139** Dzień jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**) musi być przypisany do dokładnie jednego jadłospisu (**KAT/028 MealPlan**)
- REG/140** Dzień jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**) nie musi mieć przypisanego żadnego posiłku (**KAT/030 Meal**)
- REG/141** Dzień jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**) może mieć przypisanych maksymalnie 10 posiłków (**KAT/030 Meal**)
- REG/142** Dzień jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**) jest przedmiotem kompozycji ze strony jadłospisu (**KAT/028 MealPlan**)

Reguły dla KAT/030 Meal

- REG/143** Posiłek (**KAT/030 Meal**) musi być przypisany do dokładnie jednego dnia jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**)
- REG/144** Posiłek (**KAT/030 Meal**) nie musi mieć przypisanego żadnego produktu (**KAT/032 MealProduct**)
- REG/145** Posiłek (**KAT/030 Meal**) może mieć przypisanych wiele produktów (**KAT/032 MealProduct**)
- REG/146** Posiłek (**KAT/030 Meal**) nie musi mieć przypisanego żadnego przepisu (**KAT/031 MealRecipe**)
- REG/147** Posiłek (**KAT/030 Meal**) może mieć przypisanych wiele przepisów (**KAT/031 MealRecipe**)
- REG/148** Posiłek (**KAT/030 Meal**) jest przedmiotem kompozycji ze strony dnia jadłospisu (**KAT/029 MealPlanDay**)

Reguły dla KAT/031 MealRecipe

- REG/149** Przepis posiłku (**KAT/031 MealRecipe**) musi być przypisany do dokładnie jednego posiłku (**KAT/030 Meal**)
- REG/150** Przepis posiłku (**KAT/031 MealRecipe**) musi mieć przypisany dokładnie jeden przepis (**KAT/016 Recipe**)
- REG/151** Przepis posiłku (**KAT/031 MealRecipe**) jest przedmiotem kompozycji ze strony posiłku (**KAT/030 Meal**)

Reguły dla KAT/032 MealProduct

- REG/152** Produkt posiłku (**KAT/032 MealProduct**) musi być przypisany do dokładnie jednego posiłku (**KAT/030 Meal**)
- REG/153** Produkt posiłku (**KAT/032 MealProduct**) musi mieć przypisany dokładnie jeden produkt (**KAT/004 Product**)
- REG/154** Produkt posiłku (**KAT/032 MealProduct**) nie musi mieć przypisanej żadnej miary domowej (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
- REG/155** Produkt posiłku (**KAT/032 MealProduct**) musi mieć przypisaną maksymalnie jedną miarę domową (**KAT/010 HouseholdMeasure**)
- REG/156** Produkt posiłku (**KAT/032 MealProduct**) jest przedmiotem kompozycji ze strony posiłku (**KAT/030 Meal**)

Reguły dla KAT/033 MealDefinition

- REG/157** Definicja posiłku (**KAT/033 MealDefinition**) musi być przypisana do dokładnie jednego jadłospisu (**KAT/028 MealPlan**)
- REG/158** Definicja posiłku (**KAT/033 MealDefinition**) musi mieć przypisany dokładnie jeden typ posiłku (**KAT/026 MealType**)
- REG/159** Definicja posiłku (**KAT/033 MealDefinition**) jest przedmiotem kompozycji ze strony jadłospisu (**KAT/028 MealPlan**)

Reguły dla KAT/034 Appointment

- REG/160** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) musi być przypisana do dokładnie jednej karty pacjenta (**KAT/035 PatientCard**)
- REG/161** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) nie musi mieć przypisanej żadnej ewaluacji (**KAT/036 AppointmentEvaluation**)
- REG/162** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) może mieć przypisaną maksymalnie jedną ewaluację (**KAT/036 AppointmentEvaluation**)
- REG/163** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) nie musi mieć przypisanego żadnych pomiarów ciała (**KAT/037 BodyMeasurement**)
- REG/164** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) może mieć przypisane maksymalnie jedne pomiary ciała (**KAT/037 BodyMeasurement**)
- REG/165** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) nie musi mieć przypisanego żadnego wywiadu żywieniowego (**KAT/038 NutritionalInterview**)
- REG/166** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) może mieć przypisany maksymalnie jeden wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**)
- REG/167** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) nie musi mieć przypisanego żadnego jadłospisu (**KAT/040 AssignedMealPlan**)
- REG/168** Wizyta (**KAT/034 Appointment**) może mieć przypisanych wiele jadłospisów (**KAT/040 AssignedMealPlan**)
- REG/169** *Pacjent* może wyświetlać swoją wizytę (**KAT/034 Appointment**)
- REG/170** *Dietetyk* może dodawać nową wizytę (**KAT/034 Appointment**)
- REG/171** *Dietetyk* może wyświetlać i edytować swoją wizytę (**KAT/034 Appointment**)

Reguły dla KAT/035 PatientCard

- REG/172** Karta pacjenta (**KAT/035 PatientCard**) nie musi mieć przypisanej żadnej wizyty (**KAT/034 Appointment**)
- REG/173** Karta pacjenta (**KAT/035 PatientCard**) może mieć przypisanych wiele wizyt (**KAT/034 Appointment**)
- REG/174** Karta pacjenta (**KAT/035 PatientCard**) musi mieć przypisanego dokładnie jednego pacjenta (**KAT/001 User**)
- REG/175** Karta pacjenta (**KAT/035 PatientCard**) musi mieć przypisanego dokładnie jednego dietetyka (**KAT/001 User**)
- REG/176** *Pacjent* może wyświetlać swoją kartę pacjenta (**KAT/035 PatientCard**)
- REG/177** *Dietetyk* może dodawać nową kartę pacjenta (**KAT/035 PatientCard**)
- REG/178** *Dietetyk* może wyświetlać i edytować karty pacjenta (**KAT/035 PatientCard**), którymi zarządza

Reguły dla KAT/036 AppointmentEvaluation

- REG/179** Ewaluacja wizyty (**KAT/036 AppointmentEvaluation**) musi być przypisana do dokładnie jednej wizyty (**KAT/034 Appointment**)

- REG/180** Użytkownik może wyświetlać ewaluację wizyty (**KAT/036 AppointmentEvaluation**)
- REG/181** Pacjent może dodawać ewaluację (**KAT/036 AppointmentEvaluation**) do swojej wizyty (**KAT/034 Appointment**)

Reguły dla KAT/037 BodyMeasurement

- REG/182** Pomiary ciała (**KAT/037 BodyMeasurement**) muszą być przypisane do dokładnie jednej wizyty (**KAT/034 Appointment**)
- REG/183** Pomiary ciała (**KAT/037 BodyMeasurement**) są przedmiotem kompozycji ze strony wizyty (**KAT/034 Appointment**)

Reguły dla KAT/038 NutritionalInterview

- REG/184** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) musi być przypisany do dokładnie jednej wizyty (**KAT/034 Appointment**)
- REG/185** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) nie musi mieć przypisanego żadnego niestandardowego pytania (**KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion**)
- REG/186** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) może mieć przypisanych wiele niestandardowych pytań (**KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion**)
- REG/187** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) nie musi mieć przypisanych żadnych posiadanych sprzętów kuchennych (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/188** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) może mieć przypisanych wiele posiadanych sprzętów kuchennych (**KAT/022 KitchenAppliance**)
- REG/189** Wywiad żywieniowy (**KAT/038 NutritionalInterview**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wizyty (**KAT/034 Appointment**)

Reguły dla KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion

- REG/190** Niestandardowe pytanie żywieniowe (**KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion**) musi być przypisane do dokładnie jednego wywiadu żywieniowego (**KAT/038 NutritionalInterview**)
- REG/191** Niestandardowe pytanie żywieniowe (**KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wywiadu żywieniowego (**KAT/038 NutritionalInterview**)

Reguły dla KAT/040 AssignedMealPlan

- REG/192** Przypisany jadłospis (**KAT/040 AssignedMealPlan**) musi mieć przydzieloną dokładnie jedną wizytę (**KAT/034 Appointment**)
- REG/193** Przypisany jadłospis (**KAT/040 AssignedMealPlan**) musi mieć przydzielony dokładnie jeden jadłospis (**KAT/028 MealPlan**)
- REG/194** Przypisany jadłospis (**KAT/040 AssignedMealPlan**) jest przedmiotem kompozycji ze strony wizyty (**KAT/034 Appointment**)

3.6. Ograniczenia dziedzinowe

Ograniczenia ogólne

- OGR/001** Wszystkie **id** muszą być unikalne

- OGR/002** Wszystkie **id** są wymagane
OGR/003 Wszystkie **id** są liczbami całkowitymi dodatnimi tworzonymi przez SZBD za pomocą autonumerowania
OGR/004 Wszystkie atrybuty **language** są wymagane
OGR/005 Wszystkie **language** są ciągami znaków o długości 2 znaków spełniającymi normę ISO 639-1
OGR/006 Wszystkie **stemple czasowe** są w formacie YYYY:MM:DD HH:MI:SS
OGR/007 Wszystkie **daty** są w formacie YYYY:MM:DD
OGR/008 Ciągi znaków bez dodatkowych ograniczeń mogą zawierać dowolne znaki dopuszczalne w systemie kodowania UTF-8

Ograniczenia dla KAT/001 User

- OGR/009** Atrybut **login** jest wymagany
OGR/010 Atrybut **passwordHash** jest wymagany
OGR/011 Atrybut flagę **activated** jest wymagany
OGR/012 Atrybut **createdDate** jest wymagany
OGR/013 Atrybut **login** ma unikalną wartość
OGR/014 Atrybut **email** ma unikalną wartość
OGR/015 Atrybut **login** jest ciągiem znaków składającym się z liter, cyfr i dodatkowo mogącym zawierać znaki ".", "-", "@", "_" o długości od 1 do 50 znaków
OGR/016 Atrybut **passwordHash** jest ciągiem znaków o długości 60 znaków
OGR/017 Atrybut **firstName** jest ciągiem znaków o długości do 50 znaków
OGR/018 Atrybut **lastName** jest ciągiem znaków o długości do 50 znaków
OGR/019 Atrybut **email** jest ciągiem znaków o długości od 5 do 254 znaków
OGR/020 Atrybut **activated** jest typem logicznym
OGR/021 Atrybut **image** jest ciągiem znaków o długości do 256 znaków tworzącym poprawny adres URL
OGR/022 Atrybut **activationKey** jest ciągiem znaków o długości 20 znaków
OGR/023 Atrybut **resetKey** jest ciągiem znaków o długości 20 znaków
OGR/024 Atrybut **resetDate** jest stemplem czasowym
OGR/025 Atrybut **createdDate** jest stemplem czasowym
OGR/026 Atrybut **lastModifiedDate** jest stemplem czasowym

Ograniczenia dla KAT/002 Authority

- OGR/027** Atrybut **name** jest wymagany
OGR/028 Atrybut **name** ma unikalną wartość
OGR/029 Atrybut **name** jest ciągiem znaków składającym się z liter i znaków "_" o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/003 UserExtraInfo

- OGR/030** Atrybut **gender** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "FEMALE", "MALE", "OTHER"
OGR/031 Atrybut **dateOfBirth** jest datą
OGR/032 Atrybut **phoneNumber** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 50 znaków
OGR/033 Atrybut **streetAddress** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
OGR/034 Atrybut **postalCode** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 20 znaków
OGR/035 Atrybut **city** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 50 znaków
OGR/036 Atrybut **country** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 50 znaków
OGR/037 Atrybut **personalDescription** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/004 Product

- OGR/038** Atrybut **isPublic** jest wymagany
- OGR/039** Atrybut **source** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
- OGR/040** Atrybut **isPublic** jest typu logicznego

Ograniczenia dla KAT/005 ProductVersion

- OGR/041** Atrybut **createdDate** jest wymagany
- OGR/042** Atrybut **description** jest wymagany
- OGR/043** Atrybut **createdDate** jest stemplem czasowym
- OGR/044** Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/006 ProductBasicNutritionData

- OGR/045** Atrybut **energy** jest wymagany
- OGR/046** Atrybut **protein** jest wymagany
- OGR/047** Atrybut **fat** jest wymagany
- OGR/048** Atrybut **carbohydrates** jest wymagany
- OGR/049** Atrybut **energy** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0
- OGR/050** Atrybut **protein** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0
- OGR/051** Atrybut **fat** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0
- OGR/052** Atrybut **carbohydrates** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/007 NutritionData

- OGR/053** Atrybut **nutritionValue** jest wymagany
- OGR/054** Atrybut **nutritionValue** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/008 NutritionDefinition

- OGR/055** Atrybut **tag** jest wymagany
- OGR/056** Atrybut **description** jest wymagany
- OGR/057** Atrybut **units** jest wymagany
- OGR/058** Atrybut **decimalPlaces** jest wymagany
- OGR/059** Atrybut **tag** ma unikalną wartość
- OGR/060** Atrybut **tag** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 20 znaków
- OGR/061** Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
- OGR/062** Atrybut **units** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 10 znaków
- OGR/063** Atrybut **decimalPlaces** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/009 NutritionDefinitionTranslation

- OGR/064** Atrybut **translation** jest wymagany
- OGR/065** Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/010 HouseholdMeasure

- OGR/066** Atrybut **description** jest wymagany
- OGR/067** Atrybut **gramsWeight** jest wymagany
- OGR/068** Atrybut **isVisible** jest wymagany
- OGR/069** Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
- OGR/070** Atrybut **gramsWeight** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0
- OGR/071** Atrybut **isVisible** jest typu logicznego

Ograniczenia dla KAT/011 ProductSubcategory

- OGR/072** Atrybut **description** jest wymagany
OGR/073 Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/012 ProductCategory

- OGR/074** Atrybut **description** jest wymagany
OGR/075 Atrybut **description** ma unikalną wartość
OGR/076 Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/013 ProductCategoryTranslation

- OGR/077** Atrybut **translation** jest wymagany
OGR/078 Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/014 DietType

- OGR/079** Atrybut **name** jest wymagany
OGR/080 Atrybut **name** ma unikalną wartość
OGR/081 Atrybut **name** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/015 DietTypeTranslation

- OGR/082** Atrybut **translation** jest wymagany
OGR/083 Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/016 Recipe

- OGR/084** Atrybut **isPublic** jest wymagany
OGR/085 Atrybut **isPublic** jest typu logicznego

Ograniczenia dla KAT/017 RecipeVersion

- OGR/086** Atrybut **name** jest wymagany
OGR/087 Atrybut **preparationTimeMinutes** jest wymagany
OGR/088 Atrybut **numberOfPortions** jest wymagany
OGR/089 Atrybut **totalGramsWeight** jest wymagany
OGR/090 Atrybut **editTimestamp** jest stemplem czasowym
OGR/091 Atrybut **name** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
OGR/092 Atrybut **preparationTimeMinutes** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0
OGR/093 Atrybut **numberOfPortions** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0
OGR/094 Atrybut **image** jest zdjęciem o maksymalnym rozmiarze 5000000 bajtów
OGR/095 Atrybut **totalGramsWeight** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/018 RecipeBasicNutritionData

- OGR/096** Atrybut **energy** jest wymagany
OGR/097 Atrybut **protein** jest wymagany
OGR/098 Atrybut **fat** jest wymagany
OGR/099 Atrybut **carbohydrates** jest wymagany
OGR/100 Atrybut **energy** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0
OGR/101 Atrybut **protein** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0
OGR/102 Atrybut **fat** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0
OGR/103 Atrybut **carbohydrates** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/019 RecipeSection

- OGR/104** Atrybut **sectionName** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/020 ProductPortion

- OGR/105** Atrybut **amount** jest wymagany
- OGR/106** Atrybut **amount** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/021 PreparationStep

- OGR/107** Atrybut **ordinalNumber** jest wymagany
- OGR/108** Atrybut **ordinalNumber** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1
- OGR/109** Atrybut **stepDescription** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/022 KitchenAppliance

- OGR/110** Atrybut **name** jest wymagany
- OGR/111** Atrybut **name** ma unikalną wartość
- OGR/112** Atrybut **name** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/023 KitchenApplianceTranslation

- OGR/113** Atrybut **translation** jest wymagany
- OGR/114** Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/024 DishType

- OGR/115** Atrybut **description** jest wymagany
- OGR/116** Atrybut **description** ma unikalną wartość
- OGR/117** Atrybut **description** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/025 DishTypeTranslation

- OGR/118** Atrybut **translation** jest wymagany
- OGR/119** Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/026 MealType

- OGR/120** Atrybut **name** jest wymagany
- OGR/121** Atrybut **name** ma unikalną wartość
- OGR/122** Atrybut **name** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/027 MealTypeTranslation

- OGR/123** Atrybut **translation** jest wymagany
- OGR/124** Atrybut **translation** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków

Ograniczenia dla KAT/028 MealPlan

- OGR/125** Atrybut **creationTimestamp** jest wymagany
- OGR/126** Atrybut **editTimestamp** jest wymagany
- OGR/127** Atrybut **isVisible** jest wymagany
- OGR/128** Atrybut **numberOfDays** jest wymagany
- OGR/129** Atrybut **numberOfMealsPerDay** jest wymagany
- OGR/130** Atrybut **totalDailyEnergy** jest wymagany
- OGR/131** Atrybut **percentOfProtein** jest wymagany
- OGR/132** Atrybut **percentOfFat** jest wymagany
- OGR/133** Atrybut **percentOfCarbohydrates** jest wymagany
- OGR/134** Atrybut **creationTimestamp** jest stemplem czasowym
- OGR/135** Atrybut **editTimestamp** jest stemplem czasowym
- OGR/136** Atrybut **name** jest ciągiem znaków o długości od 1 do 255 znaków
- OGR/137** Atrybut **isVisible** jest typu logicznego

- OGR/138** Atrybut **numberOfDays** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1 i nie większą niż 30
- OGR/139** Atrybut **numberOfMealsPerDay** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1 i nie większą niż 10
- OGR/140** Atrybut **totalDailyEnergy** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1
- OGR/141** Atrybut **percentOfProtein** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/142** Atrybut **percentOfFat** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/143** Atrybut **percentOfCarbohydrates** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/144** Suma wartości atrybutów **percentOfProtein**, **percentOfFat**, **percentOfCarbohydrates** nie może przekraczać 100

Ograniczenia dla KAT/029 MealPlanDay

- OGR/145** Atrybut **ordinalNumber** jest wymagany
- OGR/146** Atrybut **ordinalNumber** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1

Ograniczenia dla KAT/030 Meal

- OGR/147** Atrybut **ordinalNumber** jest wymagany
- OGR/148** Atrybut **ordinalNumber** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1

Ograniczenia dla KAT/031 MealRecipe

- OGR/149** Atrybut **amount** jest wymagany
- OGR/150** Atrybut **amount** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/032 MealProduct

- OGR/151** Atrybut **amount** jest wymagany
- OGR/152** Atrybut **amount** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0

Ograniczenia dla KAT/033 MealDefinition

- OGR/153** Atrybut **ordinalNumber** jest wymagany
- OGR/154** Atrybut **timeOfMeal** jest wymagany
- OGR/155** Atrybut **percentOfEnergy** jest wymagany
- OGR/156** Atrybut **ordinalNumber** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1
- OGR/157** Atrybut **timeOfMeal** jest ciągiem znaków w postaci HH:MI
- OGR/158** Atrybut **percentOfEnergy** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/159** Suma wartości wszystkich atrybutów **percentOfEnergy** w jednym jadłospisie musi być równa 100

Ograniczenia dla KAT/034 Appointment

- OGR/160** Atrybut **appointmentDate** jest wymagany
- OGR/161** Atrybut **appointmentState** jest wymagany
- OGR/162** Atrybut **appointmentDate** jest stemplem czasowym
- OGR/163** Atrybut **appointmentState** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "PLANNED", "CANCELED", "TOOK_PLACE", "COMPLETED"
- OGR/164** Atrybut **generalAdvice** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/035 PatientCard

- OGR/165** Atrybut **creationDate** jest wymagany
OGR/166 Atrybut **creationDate** jest stemplem czasowym

Ograniczenia dla KAT/036 AppointmentEvaluation

- OGR/167** Atrybut **overallSatisfaction** jest wymagany
OGR/168 Atrybut **dietitianServiceSatisfaction** jest wymagany
OGR/169 Atrybut **mealPlanOverallSatisfaction** jest wymagany
OGR/170 Atrybut **mealCostSatisfaction** jest wymagany
OGR/171 Atrybut **mealPreparationTimeSatisfaction** jest wymagany
OGR/172 Atrybut **mealComplexityLevelSatisfaction** jest wymagany
OGR/173 Atrybut **mealTastefulnessSatisfaction** jest wymagany
OGR/174 Atrybut **dietaryResultSatisfaction** jest wymagany
OGR/175 Atrybut **overallSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/176 Atrybut **dietitianServiceSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/177 Atrybut **mealPlanOverallSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/178 Atrybut **mealCostSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/179 Atrybut **mealPreparationTimeSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/180 Atrybut **mealComplexityLevelSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/181 Atrybut **mealTastefulnessSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/182 Atrybut **dietaryResultSatisfaction** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "VERY_DISSATISFIED", "DISSATISFIED", "NEUTRAL", "SATISFIED", "VERY_SATISFIED"
OGR/183 Atrybut **comment** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/037 BodyMeasurement

- OGR/184** Atrybut **completionDate** jest wymagany
OGR/185 Atrybut **height** jest wymagany
OGR/186 Atrybut **weight** jest wymagany
OGR/187 Atrybut **waist** jest wymagany
OGR/188 Atrybut **completionDate** jest stemplem czasowym
OGR/189 Atrybut **height** jest liczbą całkowitą
OGR/190 Atrybut **weight** jest liczbą całkowitą
OGR/191 Atrybut **waist** jest liczbą rzeczywistą

- OGR/192** Atrybut **percentOfFatTissue** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/193** Atrybut **percentOfWater** jest liczbą rzeczywistą nie mniejszą niż 0 i nie większą niż 100
- OGR/194** Atrybut **muscleMass** jest liczbą rzeczywistą
- OGR/195** Atrybut **physicalMark** jest liczbą rzeczywistą
- OGR/196** Atrybut **calciumInBones** jest liczbą rzeczywistą
- OGR/197** Atrybut **basicMetabolism** jest liczbą całkowitą
- OGR/198** Atrybut **metabolicAge** jest liczbą rzeczywistą
- OGR/199** Atrybut **visceralFatLevel** jest liczbą rzeczywistą

Ograniczenia dla KAT/038 NutritionalInterview

- OGR/200** Atrybut **completionDate** jest wymagany
- OGR/201** Atrybut **targetWeight** jest wymagany
- OGR/202** Atrybut **advicePurpose** jest wymagany
- OGR/203** Atrybut **physicalActivity** jest wymagany
- OGR/204** Atrybut **completionDate** jest stemplem czasowym
- OGR/205** Atrybut **targetWeight** jest liczbą całkowitą
- OGR/206** Atrybut **advicePurpose** jest ciągiem znaków
- OGR/207** Atrybut **physicalActivity** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "EXTREMELY_INACTIVE", "SEDENTARY", "MODERATE-LY_ACTIVE", "VIGOROUSLY_ACTIVE", "EXTREMELY_ACTIVE"
- OGR/208** Atrybut **diseases** jest ciągiem znaków
- OGR/209** Atrybut **medicines** jest ciągiem znaków
- OGR/210** Atrybut **jobType** jest typu wyliczeniowego i może przyjmować wartości "SITTING", "STANDING", "MIXED"
- OGR/211** Atrybut **likedProducts** jest ciągiem znaków
- OGR/212** Atrybut **dislikedProducts** jest ciągiem znaków
- OGR/213** Atrybut **foodAllergies** jest ciągiem znaków
- OGR/214** Atrybut **foodIntolerances** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/039 CustomNutritionalInterviewQuestion

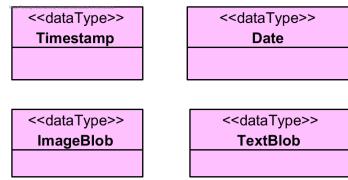
- OGR/215** Atrybut **question** jest wymagany
- OGR/216** Atrybut **ordinalNumber** jest liczbą całkowitą nie mniejszą niż 1
- OGR/217** Atrybut **question** jest ciągiem znaków
- OGR/218** Atrybut **answer** jest ciągiem znaków

Ograniczenia dla KAT/040 AssignedMealPlan

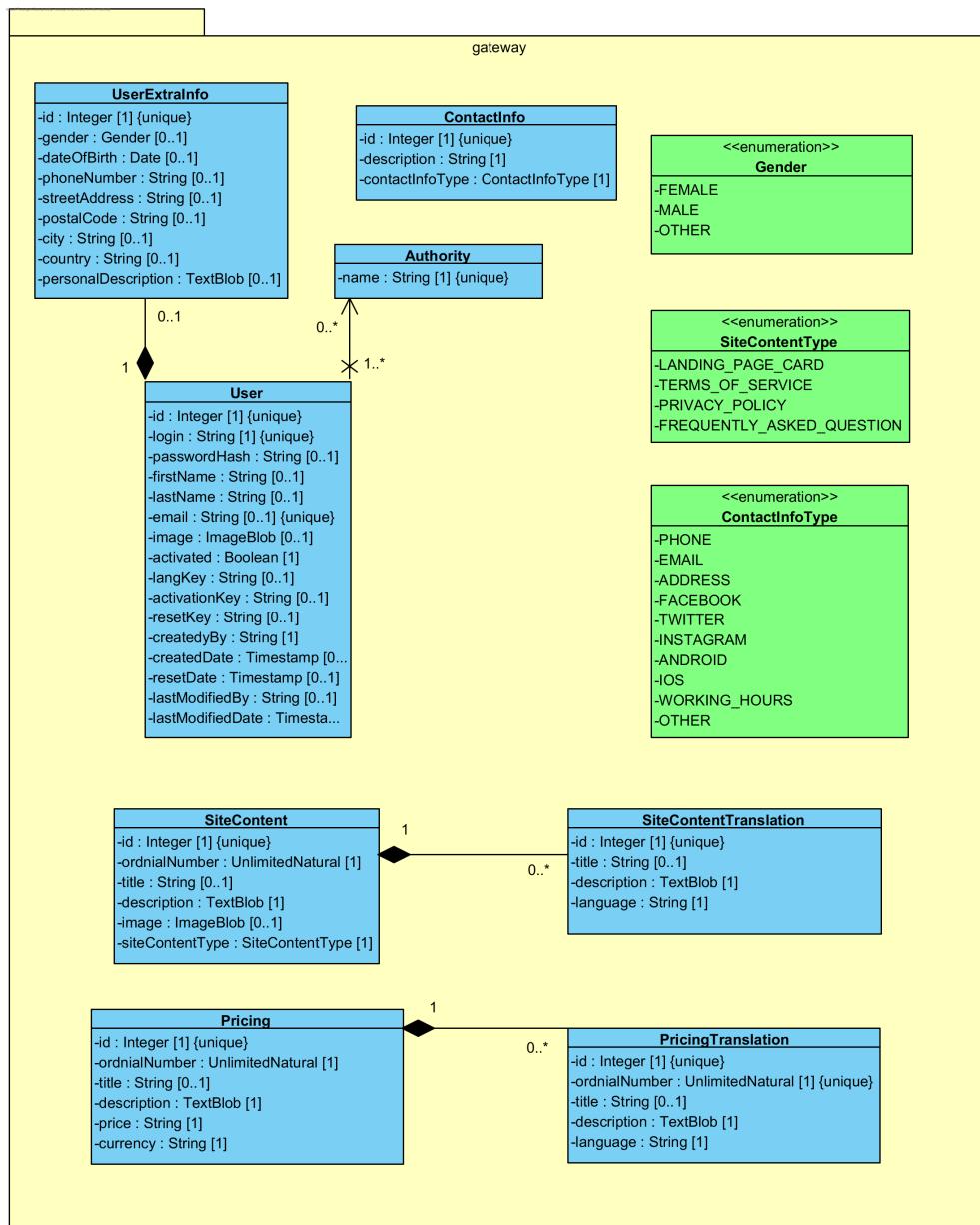
- OGR/219** Atrybut **assigmentTime** jest wymagany
- OGR/220** Atrybut **assigmentTime** jest stemplem czasowym

3.7. Model domenowy

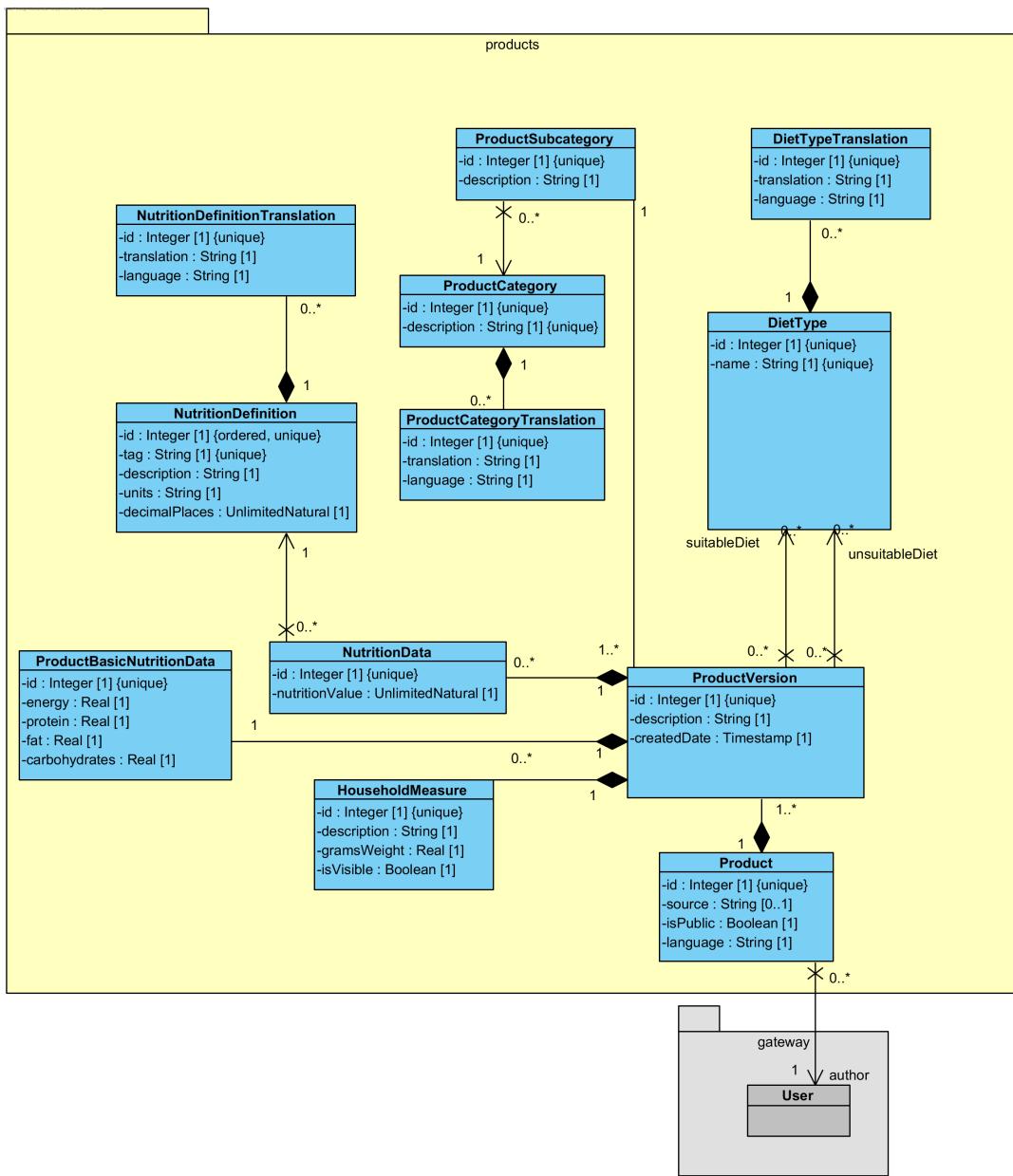
opisać dodane atrybuty i pomocnicze tabele asocjacyjne



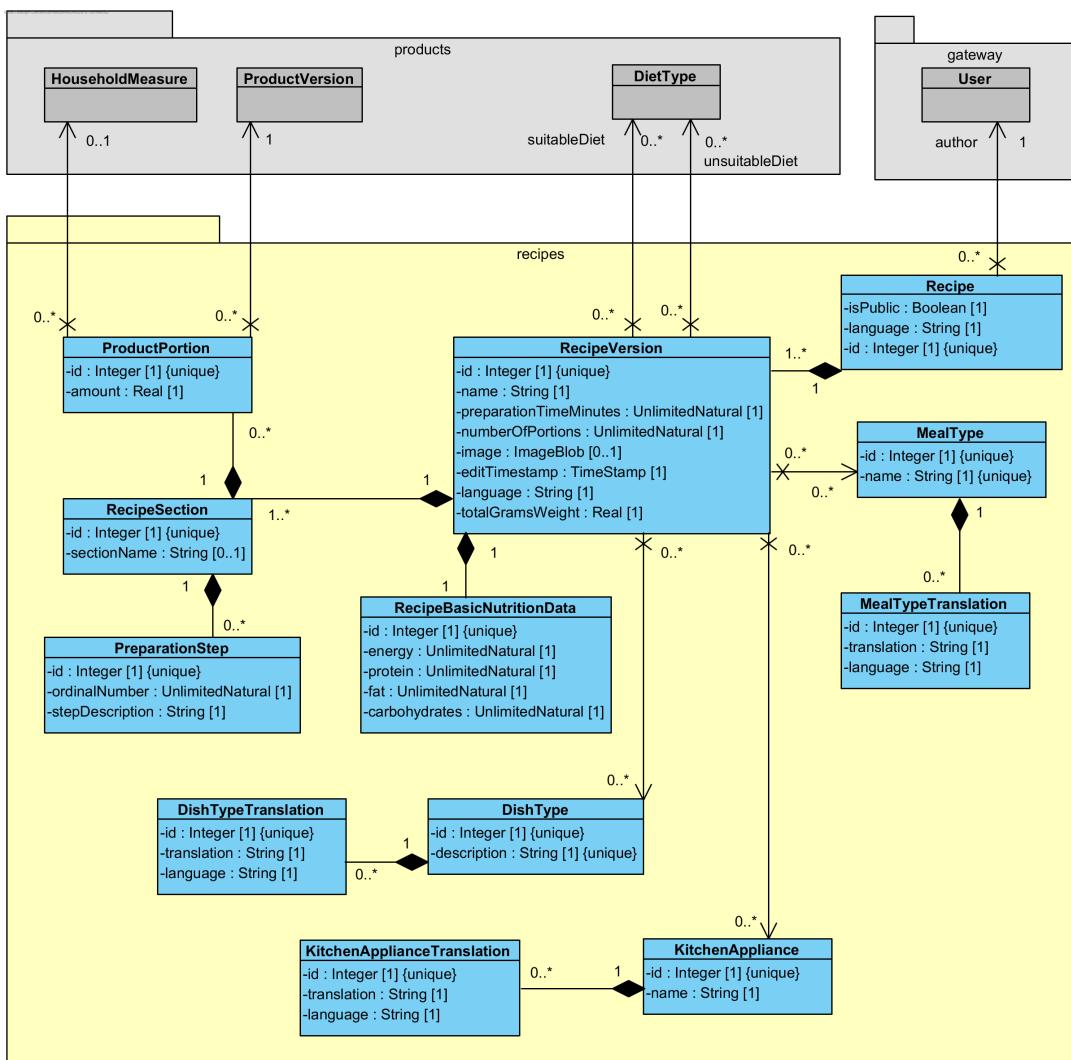
Rys. 3.32: Diagram klas - typy danych (opr.wł)



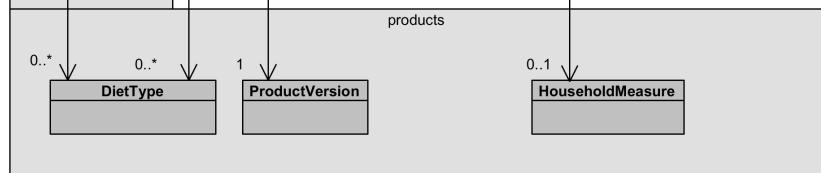
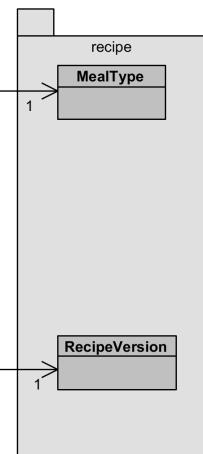
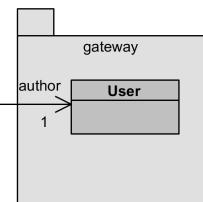
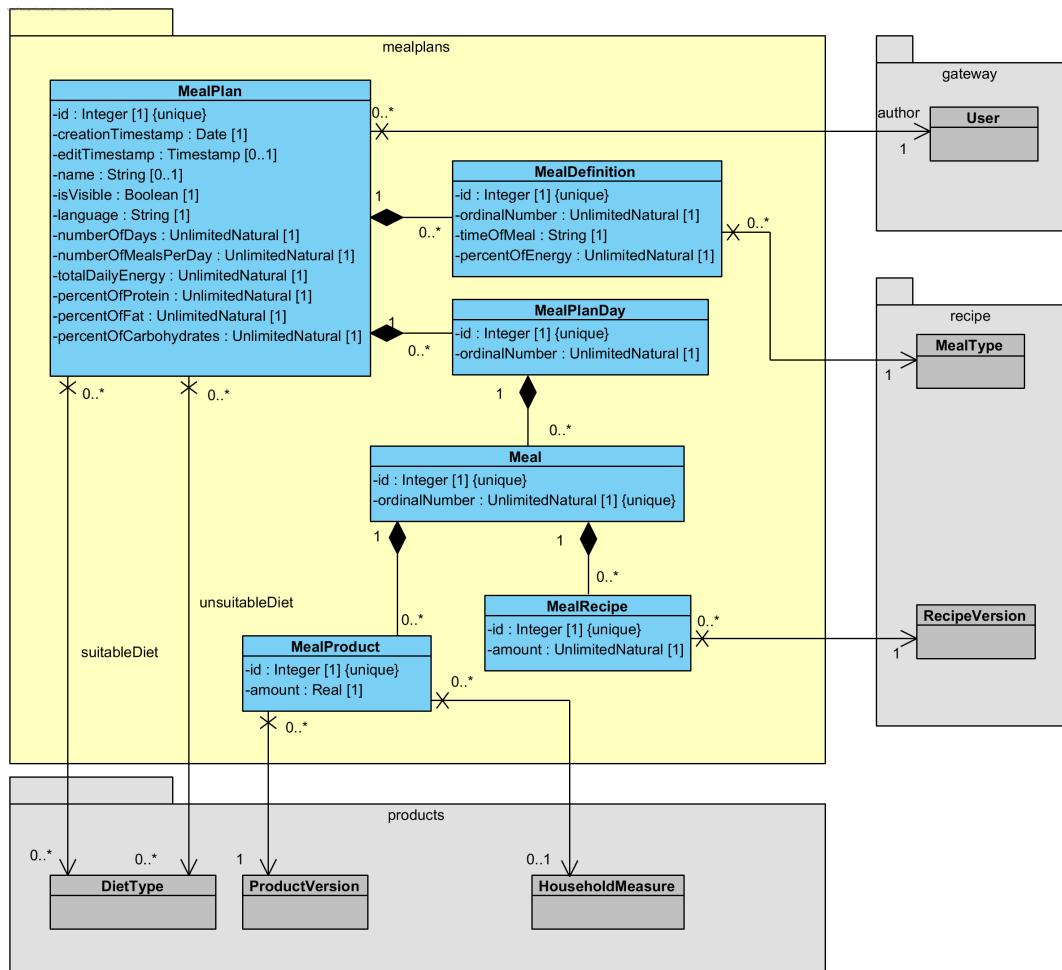
Rys. 3.33: Diagram klas - brama aplikacji (opr.wł)



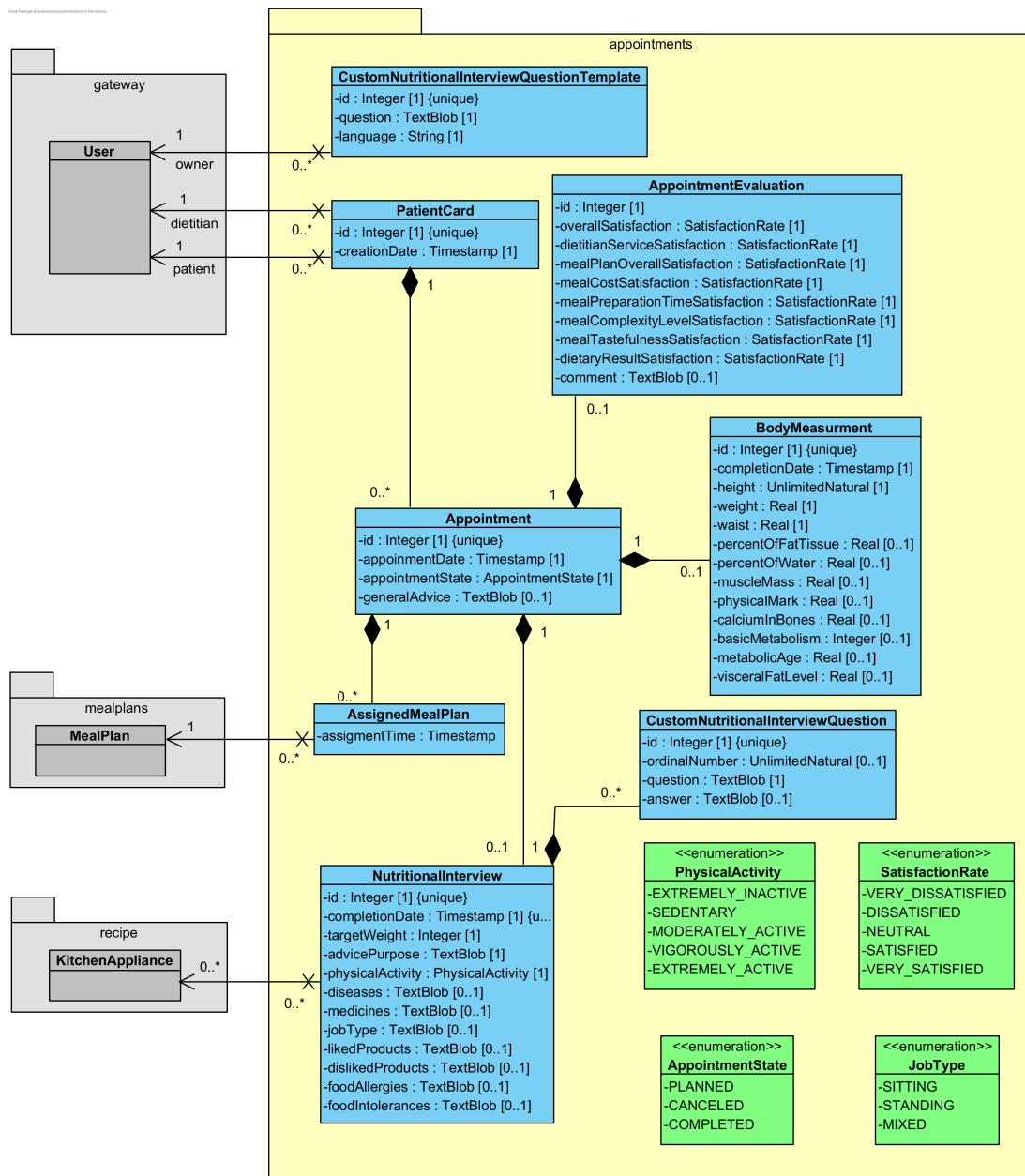
Rys. 3.34: Diagram klas - produkty (opr.wł)



Rys. 3.35: Diagram klas - przepisy (opr.wł)



Rys. 3.36: Diagram klas - jadłospisy (opr.wł)



Rys. 3.37: Diagram klas - wizyty (opr.wł)

4. Implementacja

4.1. Wykorzystywane środowiska i narzędzia programistyczne

zupełnić, opisać, zacytować narzędzia

Podczas wyboru języków programowania, z użyciem których zostanie zaimplementowany system, postawiono następujące kryteria:

- Ścisła kontrola typów
- Dobre wsparcie dla paradymatu programowania obiektowego
- Niezależność języka od platformy

Wybrane języki spełniające te kryteria to:

- W warstwie backendu Java[20]
- W warstwie frontendu Typescript[18]

Powyższy wybór zaowocował decyzją o zastosowaniu Angulara[10] jako wiodącego frameworka frontendowego i Springa[22] jako wiodącego frameworka backendowego. Frameworki te cieszą się bardzo dużą popularnością, a ich dojrzałość sprawia, że nadają się zarówno przy tworzeniu niewielkich aplikacji jak i systemów klasy enterprise. [angular](#), [spring](#)

[html](#), [bootstrap](#), [bootswatch](#)

System został zaprojektowany tak, żeby wykorzystać cechy relacyjnych baz danych, więc podczas wyboru systemu zarządzania bazą danych pod uwagę wzięto tylko relacyjne bazy danych. Rozważano przede wszystkim systemy PostgreSQL[21] i MySQL[27]. Z punktu widzenia funkcjonalności potrzebnych w implementowanej aplikacji oba systemy RDBMS wypadają równie dobrze, jednakże ostatecznie wybrano PostgreSQL ze względu na mniej restrykcyjną licencję wykorzystania systemu nawet w rozwiązaniach komercyjnych o zamknięty kodzie. [liquibase](#)

[Netflix oss](#), [jhipster](#)

[docker](#), [docker compose](#), [gitlab pipelines](#)

4.2. Architektura systemu

opisać stack netflix oss

diagram rozmieszczenia

4.3. Instalacja oprogramowania

opisać instalacje oprogramowania i warunki wstępne

4.3.1. Wymagania wstępne

Przed przystąpieniem do wykonywania kolejny kroków należy się upewnić, że następujące narzędzia są zainstalowane:

- Open JDK 11 (<https://adoptopenjdk.net/?variant=openjdk11>)
- Node.js 10 lub nowsza wersja LTS (<https://nodejs.org/en/>)
- Docker 19.03 + Docker Compose 2 (<https://docs.docker.com/install/>)

4.3.2. Instalacja

Aby zbudować i uruchomić projekt na Dockerze należy z poziomu głównego katalogu projektu wykonać polecenia przedstawione na listingu 4.1.

```
1      cd gateway
2      npm install
3      sh gradlew bootJar -Pprod jibDockerBuild
4      cd ../products
5      sh gradlew bootJar -Pprod jibDockerBuild
6      cd ../recipes
7      sh gradlew bootJar -Pprod jibDockerBuild
8      cd ../mealplans
9      sh gradlew bootJar -Pprod jibDockerBuild
10     cd ../appointments
11     sh gradlew bootJar -Pprod jibDockerBuild
12     cd ../docker-compose
13     sh docker-compose up
```

Kod 4.1: Skrypt komplilujący wszystkie mikroserwisy i uruchamiający aplikację na Dockerze (opr. wł.)

Alternatywnie, dla celów deweloperskich można zastosować uproszczony proces nie wykorzystujący Dockera. W tym celu należy najpierw uruchomić JHipster Registry wykonując polecenie z poziomu głównego katalogu projektu wykonać polecenia przedstawione na listingu 4.2.

```
1      cd service-discovery
2      java -jar ./jhipster-registry-5.0.2.jar --spring.profiles.active=dev
3      ↳ --spring.security.user.password=admin
4      ↳ --spring.cloud.config.server.composite.0.type=git
5      ↳ --spring.cloud.config.server.composite.0.uri=
6      ↳ https://github.com/jhipster/jhipster-registry-sample-config
```

Kod 4.2: Uruchamianie JHipster Registry (opr. wł.)

Następnie z poziomu katalogu każdego z serwisów (gateway, products, recipes, mealplans, appointments) należy wykonać polecenie uruchamiające Gradle Wrapper przedstawione na

listingu 4.3.

1 ./gradlew

Kod 4.3: Uruchamianie Gradle Wrapper (opr. wł.)

4.4. Prezentacja aplikacji

podstawowy opis poruszania się po aplikacji, zrzuty ekranu z kilku najważniejszych widoków

implementacja w kodzie: obliczanie podstawowych wartości odżywczych w przepisie, wyświetlanie spełnienia norm odżywczych w jadłospisie, wersjonowanie produktów i przepisów, generowanie listy zakupów i jadłospisu do wydruku, wykres BMI

4.5. Dokumentacja kodu

javadoc, swagger, jdl

4.6. Testy

przykładowe testy jednostkowe i integracyjne

testy akceptacyjne

Zakończenie

4.7. Podsumowanie pracy

W pracy udało mi się dużo zrobić. Curabitur tellus magna, porttitor a, commodo a, commodo in, tortor. Donec interdum. Praesent scelerisque. Maecenas posuere sodales odio. Vivamus metus lacus, varius quis, imperdiet quis, rhoncus a, turpis. Etiam ligula arcu, elementum a, venenatis quis, sollicitudin sed, metus. Donec nunc pede, tincidunt in, venenatis vitae, faucibus vel, nibh. Pellentesque wisi. Nullam malesuada. Morbi ut tellus ut pede tincidunt porta. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Etiam congue neque id dolor.

4.8. Możliwości dalszego rozwoju

Mnóstwo innych rzeczy da się poprawić i rozwinąć. Donec et nisl id sapien blandit mattis. Aenean dictum odio sit amet risus. Morbi purus. Nulla a est sit amet purus venenatis iaculis. Vivamus viverra purus vel magna. Donec in justo sed odio malesuada dapibus. Nunc ultrices aliquam nunc. Vivamus facilisis pellentesque velit. Nulla nunc velit, vulputate dapibus, vulputate id, mattis ac, justo. Nam mattis elit dapibus purus. Quisque enim risus, congue non, elementum ut, mattis quis, sem. Quisque elit.

Bibliografia

- [1] Anmarsoft, *Aliant Kalkulator dietetyczny*, <https://aliant.com.pl>. Dostęp 13.09.2019.
- [2] AURA GROUP, *Dietetyk Pro*, <https://program.dietetykpro.pl/>. Dostęp 13.09.2019.
- [3] Ciborowska, H., Rudnicka, A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*, 4 wyd. (PZWL, Warszawa, 2019).
- [4] Docker Inc., *Docker*, <https://www.docker.com/>. Dostęp 10.09.2019.
- [5] Docker Inc., *Docker Compose*, <https://docs.docker.com/compose/>. Dostęp 10.09.2019.
- [6] Evans, E., *Domain-Driven Design. Zapanuj nad złożonym systemem informatycznym* (Helion, Gliwice, 2015).
- [7] Food and Agriculture Organization of the United Nations, *Energy requirements of adults*, <http://www.fao.org/3/y5686e/y5686e07.htm>. Dostęp 28.10.2019.
- [8] Fowler, M., *MonolithFirst*, <https://martinfowler.com/bliki/MonolithFirst.html>. Dostęp 27.10.2019.
- [9] Głabska, D., Kozłowska, L., Lange, E., Włodarek, D., *Dietoterapia* (PZWL, Warszawa, 2017).
- [10] Google, *Angular 7.2.4*, <https://angular.io>. Dostęp 10.05.2019.
- [11] Google, *Google Trends*, <https://trends.google.pl>. Dostęp 10.09.2019.
- [12] Google, *YouTube*, <https://youtube.com>. Dostęp 10.09.2019.
- [13] HERMAX sp. z o.o., *Kcalmar PRO*, <https://kcalmar.com/>. Dostęp 13.09.2019.
- [14] Instytut Żywności i Żywienia, *Regulamin dostępu do bazy "Wartość odżywcza produktów spożywczych i potraw"*, <http://www.izz.waw.pl/warto-odywcza-produktow-spojwczych-i-potraw/regulamin-dostpu-do-bazy>. Dostęp 28.10.2019.
- [15] Jarosz, M., Bułhak-Jachymczyk, B., *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych* (PZWL, Warszawa, 2008).
- [16] Kunachowicz, H., Przygoda, B., Nadolna, I., Iwanow, K., *Tabele składu i wartości odżywczej żywności* (PZWL, Warszawa, 2017).
- [17] Microsoft, *Common web application architectures*, <https://docs.microsoft.com/en-us/dotnet/architecture/modern-web-apps-azure/common-web-application-architectures>. Dostęp 27.10.2019.
- [18] Microsoft, *TypeScript 3.4*, [https://www.typescriptlang.org/](https://www.typescriptlang.org). Dostęp 10.05.2019.
- [19] Node.js Foundation, *Node.js 10.15.3 LTS*, <https://nodejs.org/dist/latest-v10.x/docs/api>. Dostęp 10.05.2019.
- [20] Oracle Corporation, *Java 8 SE*, <https://docs.oracle.com/javase/8/docs/>. Dostęp 10.05.2019.
- [21] Oracle Corporation, *MySQL 8.0*, <https://www.mysql.com/>. Dostęp 27.10.2019.
- [22] Pivotal Software, *Spring Framework 5*, <https://spring.io/>. Dostęp 10.05.2019.
- [23] Redakcja dietetycy.org.pl, *Programy dla dietetyków 2018 – porównanie*, <https://dietetycy.org.pl/programy-dla-dietetykow-2018-porownanie/>. Dostęp 28.10.2019.
- [24] Richardson, C., *Microservices Patterns* (Packt Publishing, Birmingham, 2018).
- [25] Sharma, S., *Mastering Microservices with Java 9*, 2 wyd. (Packt Publishing, Birmingham, 2017).
- [26] Spotbeans sp. z o.o., *TiqDiet*, <https://tiqdiet.com/pl/>. Dostęp 13.09.2019.
- [27] The PostgreSQL Global Development Group, *PostgreSQL 11.5*, <https://www.postgresql.org/>. Dostęp 10.09.2019.
- [28] Thomasworks, *Vitme*, <https://vitme.pl/>. Dostęp 13.09.2019.

- [29] de la Torre, C., Wagner, B., Rousos, M., *.NET Microservices: Architecture for Containerized .NET Applications* (Microsoft, Redmond, 2019).
- [30] USDA, *USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Legacy*, <http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=8964>. Dostęp 28.10.2019.
- [31] Vernon, V., *DDD. Kompendium Wiedzy* (Helion, Gliwice, 2018).
- [32] Walczak, M., Krasowska-Walczak, G., *Dietetyk na rynku usług medycznych w Polsce i wybranych krajach*, Zdrowie Publiczne i Zarządzanie. 2015, tom 13 (2): 204–215.
- [33] XLTEAM, *Dietico*, <https://dietico.pl/>. Dostęp 13.09.2019.

Spis rysunków

1.	Zainteresowanie hasłem "dietetyk" w ujęciu czasowym [11]	1
1.1.	TiqDiet [?]	3
1.2.	Kcalmar PRO [?]	4
1.3.	Dietetyk Pro [?]	4
1.4.	Aliant [?]	5
1.5.	Dietico [?]	5
1.6.	Vitme [?]	6
3.1.	Diagram przypadków użycia - użytkownicy (opr.wł)	21
3.2.	Diagram przypadków użycia - brama aplikacji (opr.wł)	21
3.3.	Diagram przypadków użycia - produkty (opr.wł)	22
3.4.	Diagram przypadków użycia - przepisy (opr.wł)	23
3.5.	Diagram przypadków użycia - jadłospisy (opr.wł)	24
3.6.	Diagram przypadków użycia - wizyty (opr.wł)	25
3.7.	Prototyp interfejsu - strona startowa (opr.wł)	26
3.8.	Prototyp interfejsu - rejestrowanie do systemu (opr.wł)	26
3.9.	Prototyp interfejsu - logowanie do systemu (opr.wł)	27
3.10.	Prototyp interfejsu - lista produktów (opr.wł)	27
3.11.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego produktu (opr.wł)	28
3.12.	Prototyp interfejsu - szczegóły produktu (opr.wł)	28
3.13.	Prototyp interfejsu - lista przepisów (opr.wł)	29
3.14.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego przepisu (opr.wł)	29
3.15.	Prototyp interfejsu - szczegóły przepisu (opr.wł)	30
3.16.	Prototyp interfejsu - lista jadłospisów (opr.wł)	30
3.17.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego jadłospisu - zakładka ustawień (opr.wł)	31
3.18.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowego lub edycja istniejącego jadłospisu - zakładka kalendarza (opr.wł)	31
3.19.	Prototyp interfejsu - zarządzanie posiłkiem w edytowanym jadłospisie (opr.wł)	32
3.20.	Prototyp interfejsu - szczegóły jadłospisu - zakładka ustawień (opr.wł)	32
3.21.	Prototyp interfejsu - szczegóły jadłospisu - zakładka kalendarza (opr.wł)	33
3.22.	Prototyp interfejsu - szczegóły posiłku w jadłospisie (opr.wł)	33
3.23.	Prototyp interfejsu - lista wizyt (opr.wł)	34
3.24.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowej karty pacjenta (opr.wł)	34
3.25.	Prototyp interfejsu - szczegóły karty pacjenta (opr.wł)	35
3.26.	Prototyp interfejsu - dodawanie nowej wizyty (opr.wł)	35
3.27.	Prototyp interfejsu - szczegóły wizyty (opr.wł)	36
3.28.	Prototyp interfejsu - wizyta - wywiad żywieniowy (opr.wł)	36

3.29. Prototyp interfejsu - wizyta - pomiary ciała (opr.wł)	37
3.30. Prototyp interfejsu - widok administratora (opr.wł)	37
3.31. Prototyp interfejsu - układ strony na urządzeniu mobilnym (opr.wł)	38
3.32. Diagram klas - typy danych (opr.wł)	63
3.33. Diagram klas - brama aplikacji (opr.wł)	63
3.34. Diagram klas - produkty (opr.wł)	64
3.35. Diagram klas - przepisy (opr.wł)	65
3.36. Diagram klas - jadłospisy (opr.wł)	66
3.37. Diagram klas - wizyty (opr.wł)	67

Spis tabel

1.1.	Rozwiązania konkurencyjne - cechy funkcjonalne (opr.wł)	7
1.2.	Rozwiązania konkurencyjne - cechy niefunkcjonalne (opr.wł)	8
2.1.	Sformułowanie problemu (opr.wł)	13
2.2.	Pozycjonowanie produktu (opr.wł)	14
2.3.	Użytkownicy (opr.wł)	15
2.4.	Wymagania funkcjonalne ogólne (opr.wł)	16
2.5.	Wymagania funkcjonalne dla produktów (opr.wł)	17
2.6.	Wymagania funkcjonalne dla przepisów (opr.wł)	18
2.7.	Wymagania funkcjonalne dla jadłospisów (opr.wł)	18
2.8.	Wymagania funkcjonalne dla wizyt (opr.wł)	19

Spis kodów źródłowych

4.1	Skrypt komplilujący wszystkie mikroserwisy i uruchamiający aplikację na Dockerze (opr. wł.)	69
4.2	Uruchamianie JHipster Registry (opr. wł.)	69
4.3	Uruchamianie Gradle Wrapper (opr. wł.)	70

A. JDL