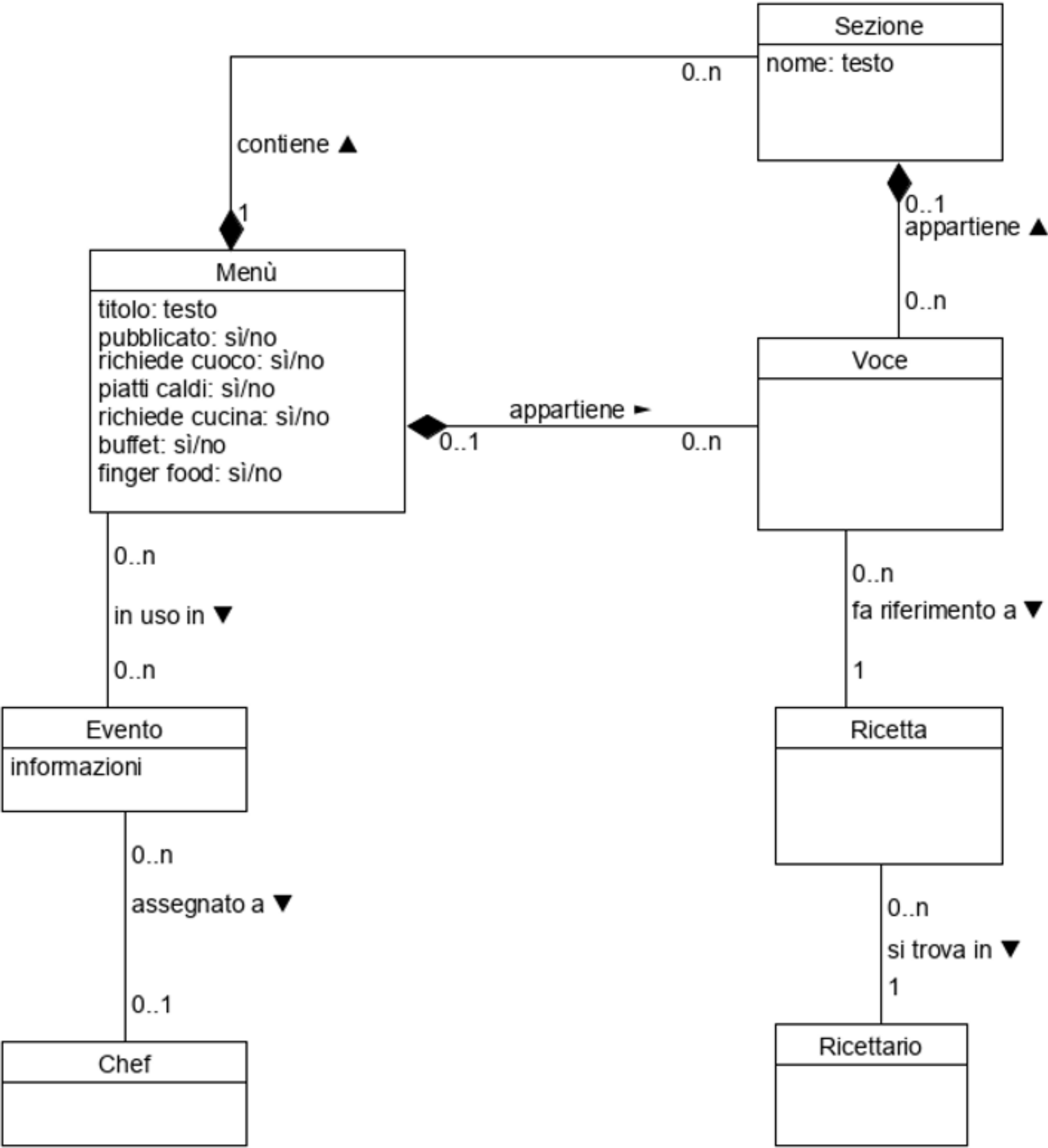


Modello di Dominio e SSD

Discussione Soluzioni

Modello di Dominio di Partenza

Da gestire i menu



Una voce puo' comparire in un menu' all'interno di una sezione oppure come voce "libera" quindi verrà valorizzata una e una sola delle due relazioni appartiene

Concetti Nuovi

Gestire i compiti

Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l’incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d’uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l’elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d’uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l’assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d’uso.	

Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
<div>1</div> <div>➡</div>	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l’incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d’uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l’elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d’uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l’assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d’uso.	

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l’incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d’uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all’elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l’elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d’uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l’assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d’uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
➡ 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
➡ 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
➡ 3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
➡ 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
➡ 4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
➡ 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
➡ 4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Foglio riepilogativo

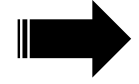
Servizio

Elenco cose da fare

Tabellone dei turni

Preparazione

Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

Tabellone dei turni

Preparazione

Concetti Menzionati

Foglio riepilogativo

Servizio

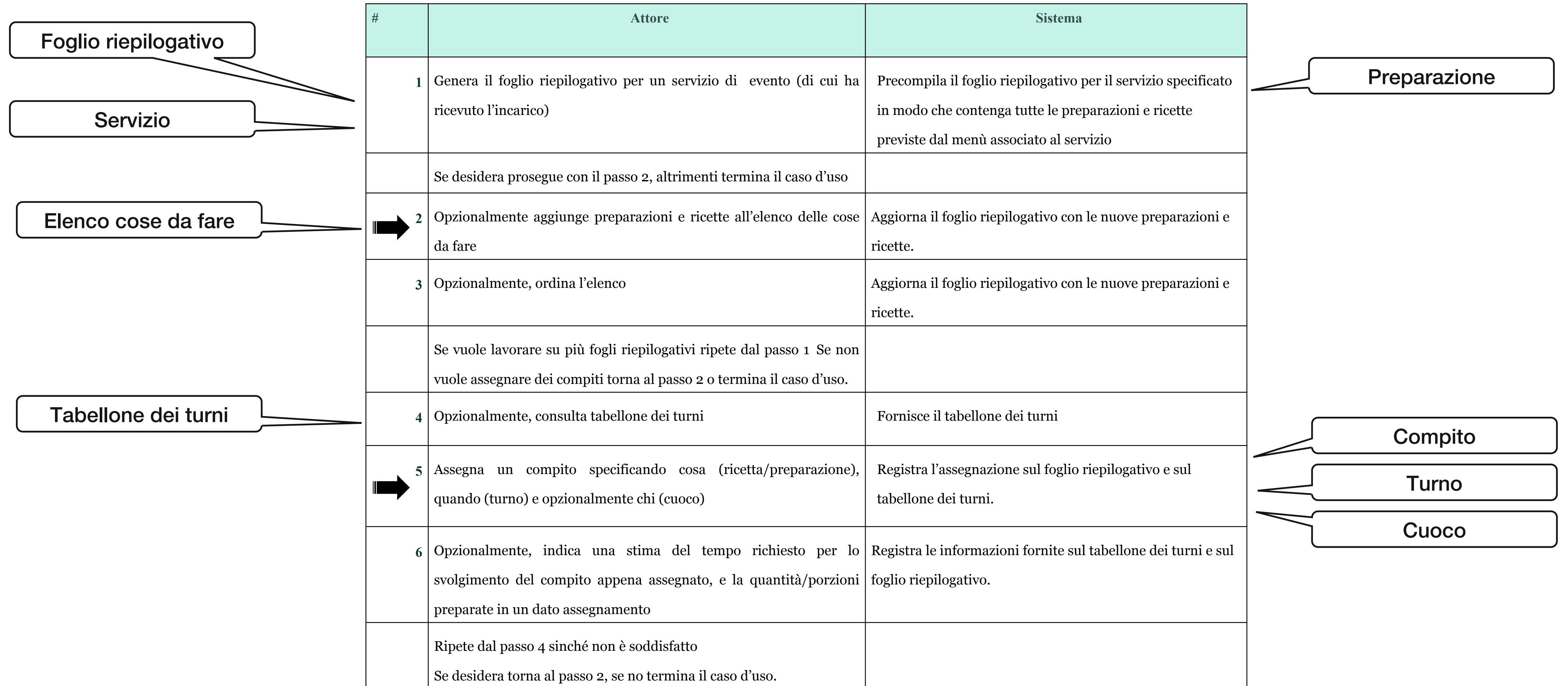
Elenco cose da fare

Tabellone dei turni

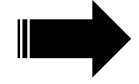
#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Preparazione

Concetti Menzionati



Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

Tabellone dei turni



Preparazione

Compito

Turno

Cuoco

Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
 2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
 6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Foglio riepilogativo

Servizio

Elenco cose da fare

Tabellone dei turni

Preparazione

Compito

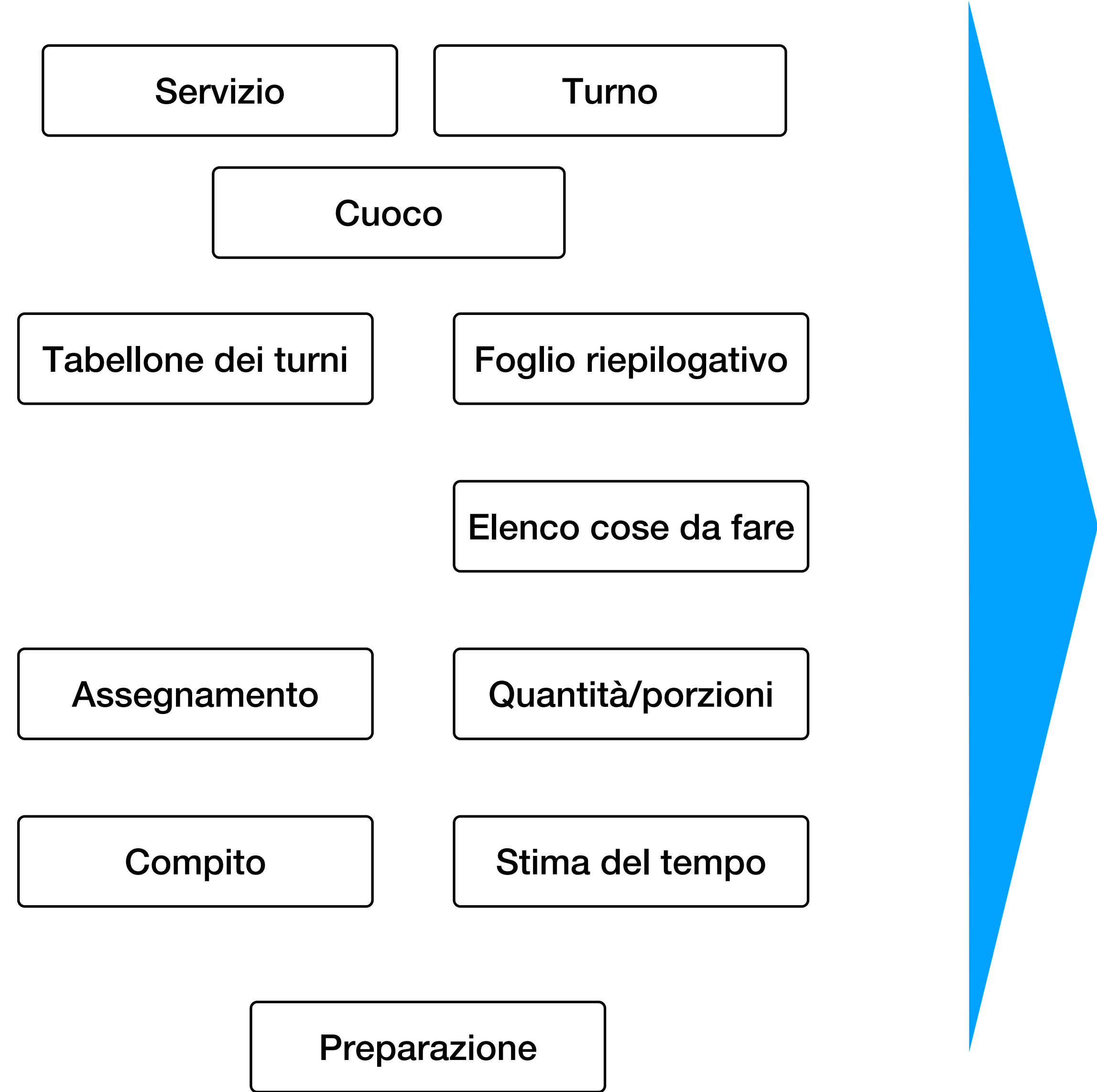
Turno

Cuoco

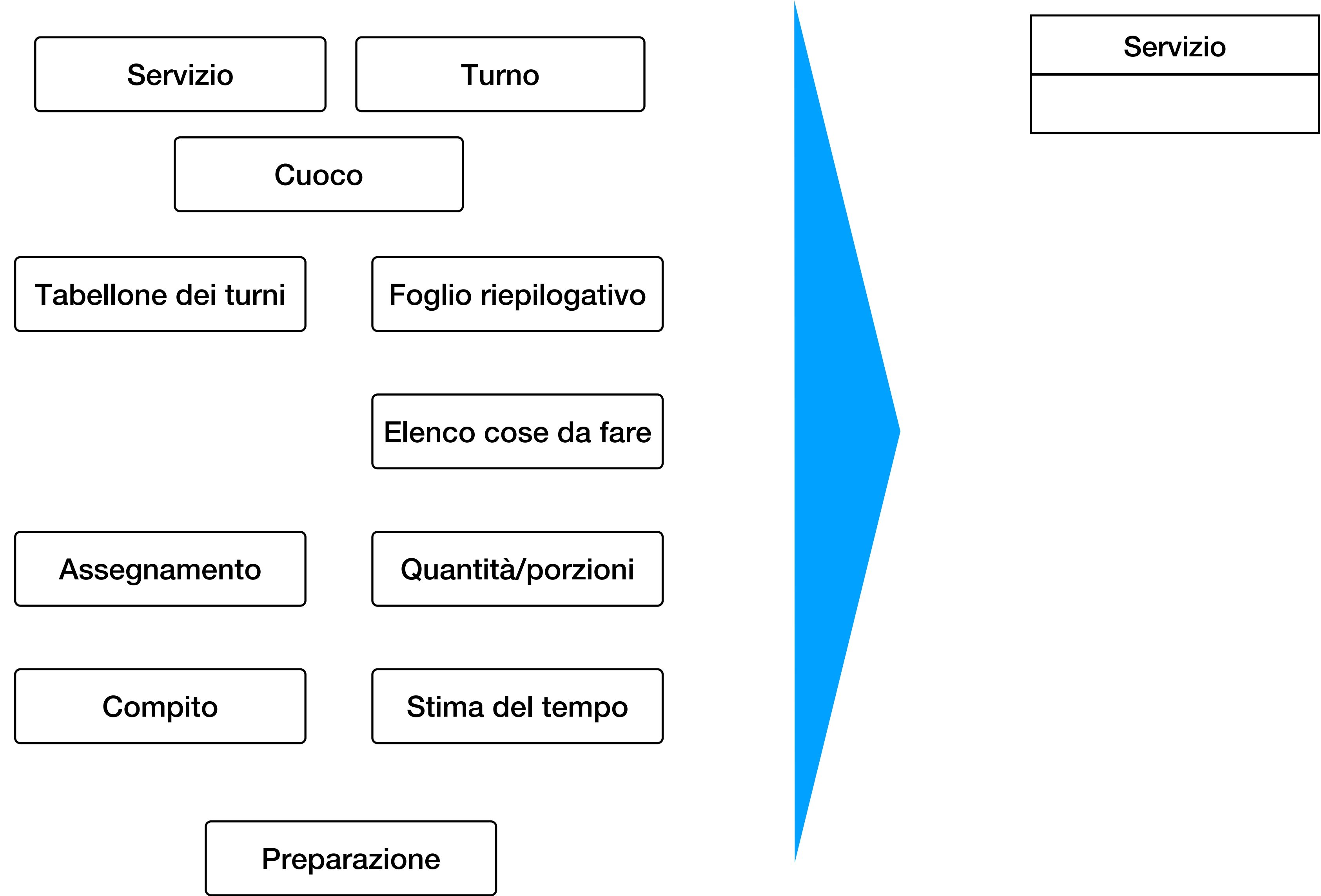
Concetti Menzionati

#	Attore	Sistema
1	Genera il foglio riepilogativo per un servizio di evento (di cui ha ricevuto l'incarico)	Precompila il foglio riepilogativo per il servizio specificato in modo che contenga tutte le preparazioni e ricette previste dal menù associato al servizio
	Se desidera prosegue con il passo 2, altrimenti termina il caso d'uso	
2	Opzionalmente aggiunge preparazioni e ricette all'elenco delle cose da fare	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
3	Opzionalmente, ordina l'elenco	Aggiorna il foglio riepilogativo con le nuove preparazioni e ricette.
	Se vuole lavorare su più fogli riepilogativi ripete dal passo 1 Se non vuole assegnare dei compiti torna al passo 2 o termina il caso d'uso.	
4	Opzionalmente, consulta tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni
5	Assegna un compito specificando cosa (ricetta/preparazione), quando (turno) e opzionalmente chi (cuoco)	Registra l'assegnazione sul foglio riepilogativo e sul tabellone dei turni.
6	Opzionalmente, indica una stima del tempo richiesto per lo svolgimento del compito appena assegnato, e la quantità/porzioni preparate in un dato assegnamento	Registra le informazioni fornite sul tabellone dei turni e sul foglio riepilogativo.
	Ripete dal passo 4 sinché non è soddisfatto Se desidera torna al passo 2, se no termina il caso d'uso.	

Concetti Nuovi



Concetti Nuovi



Concetti Nuovi



Servizio

Turno

Concetti Nuovi

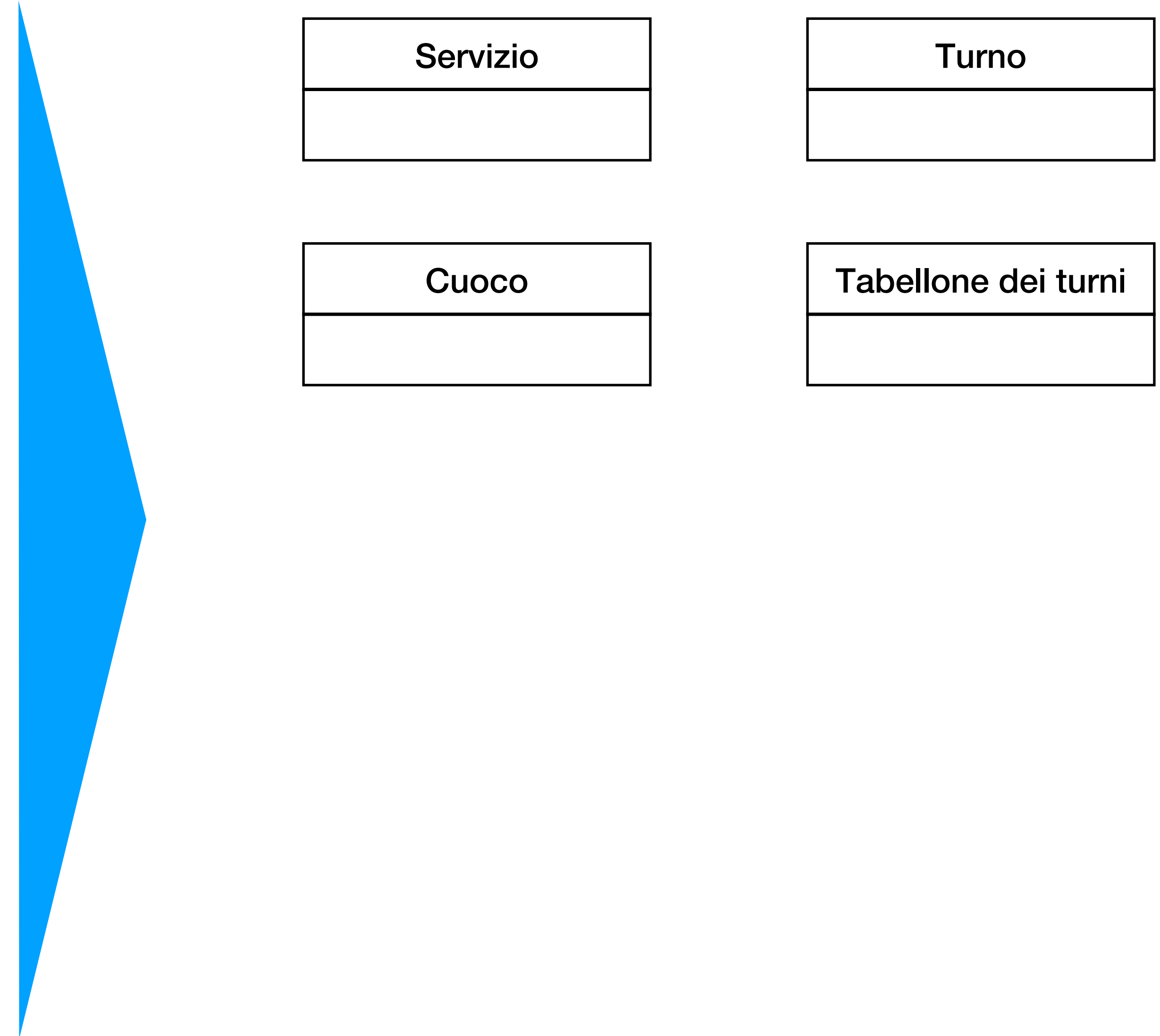


Servizio

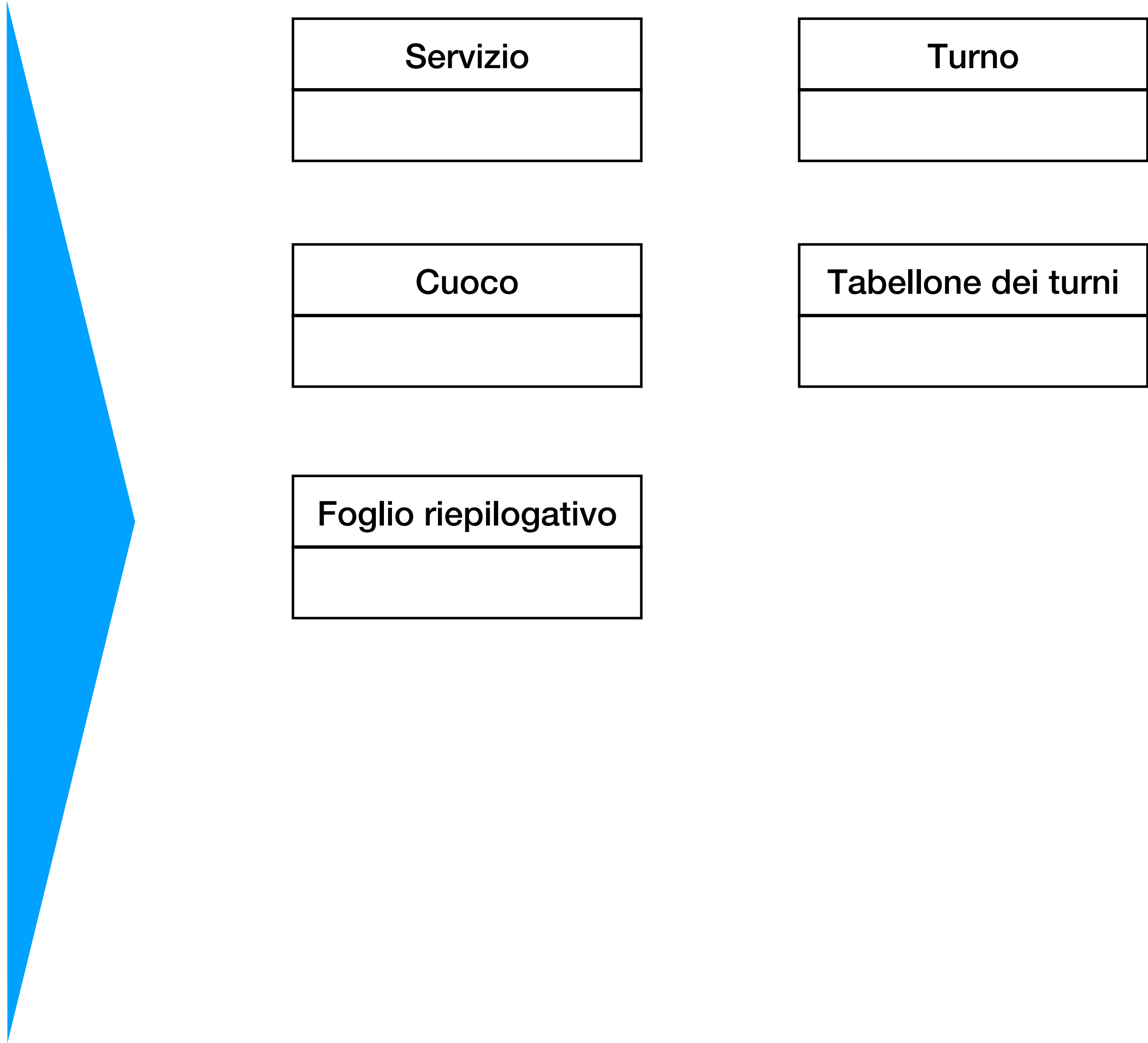
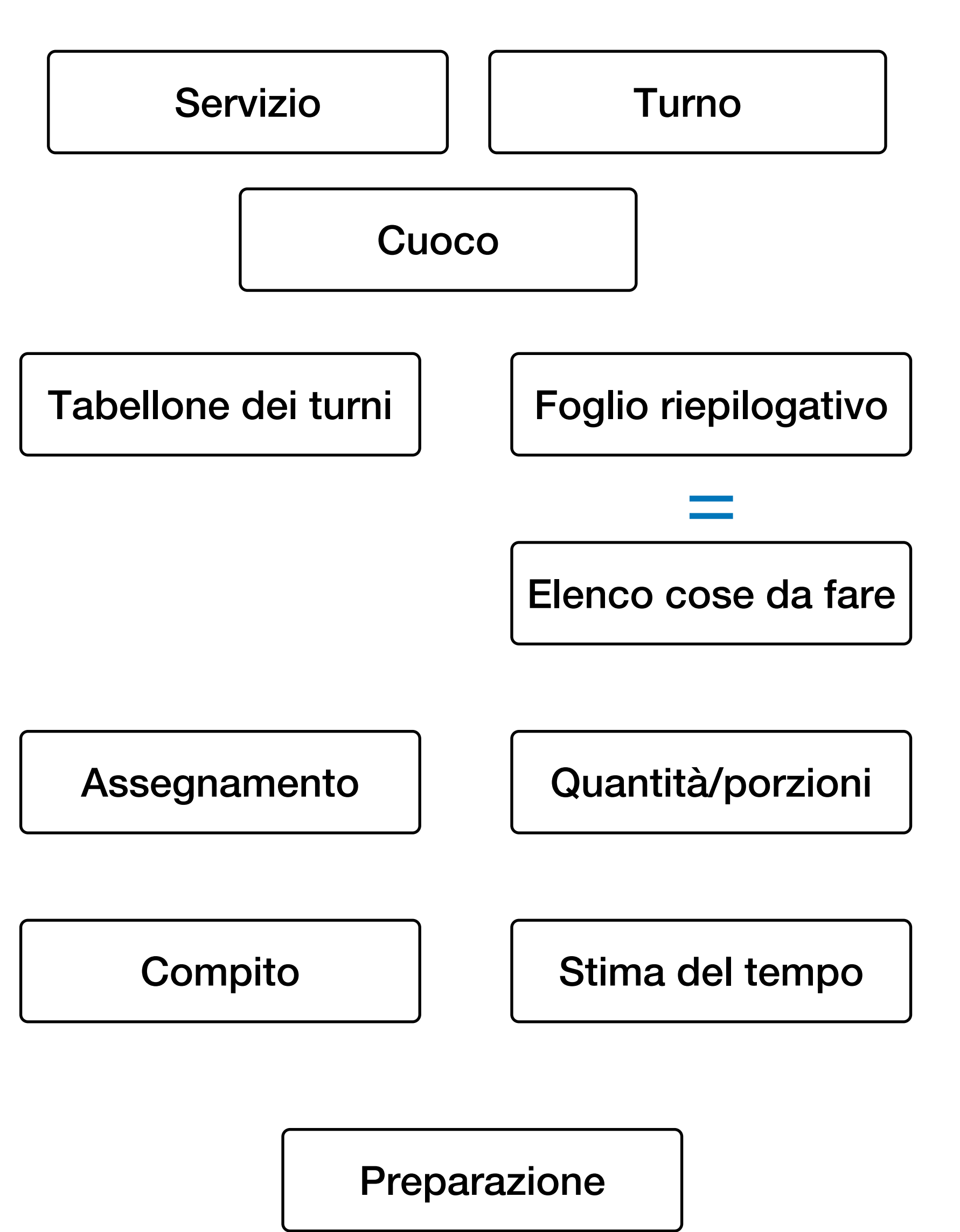
Turno

Cuoco

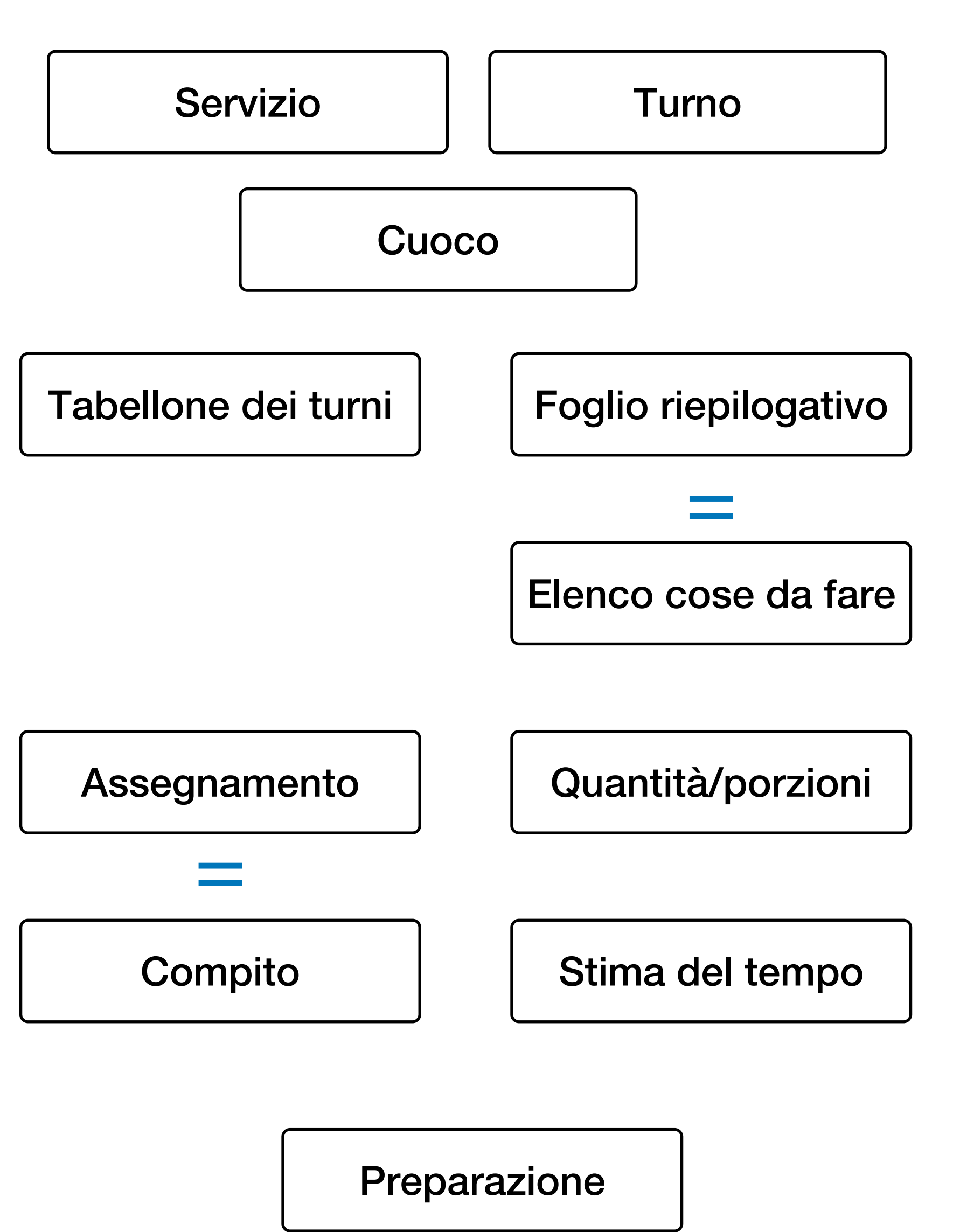
Concetti Nuovi



Concetti Nuovi



Concetti Nuovi



Servizio

Turno

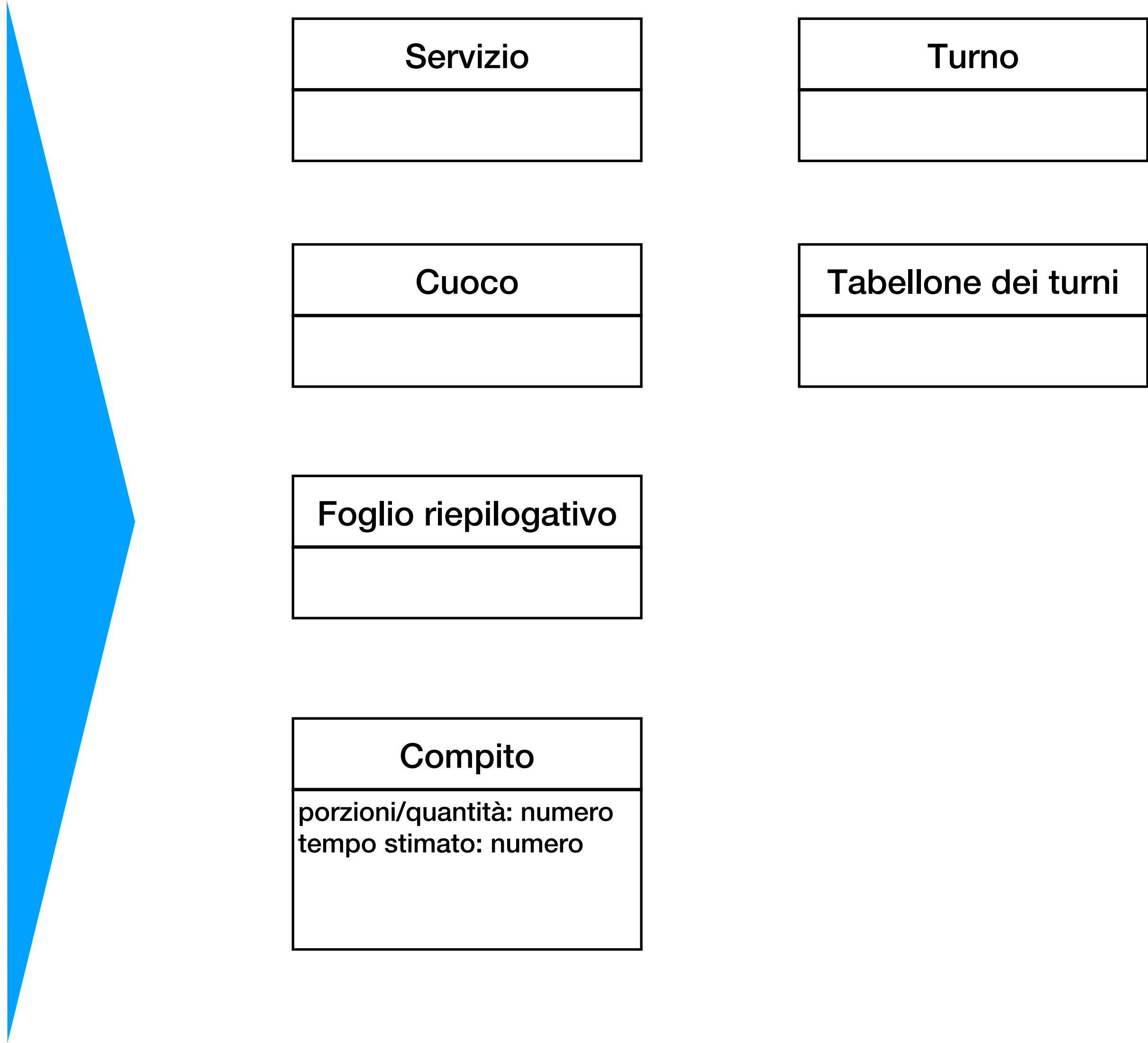
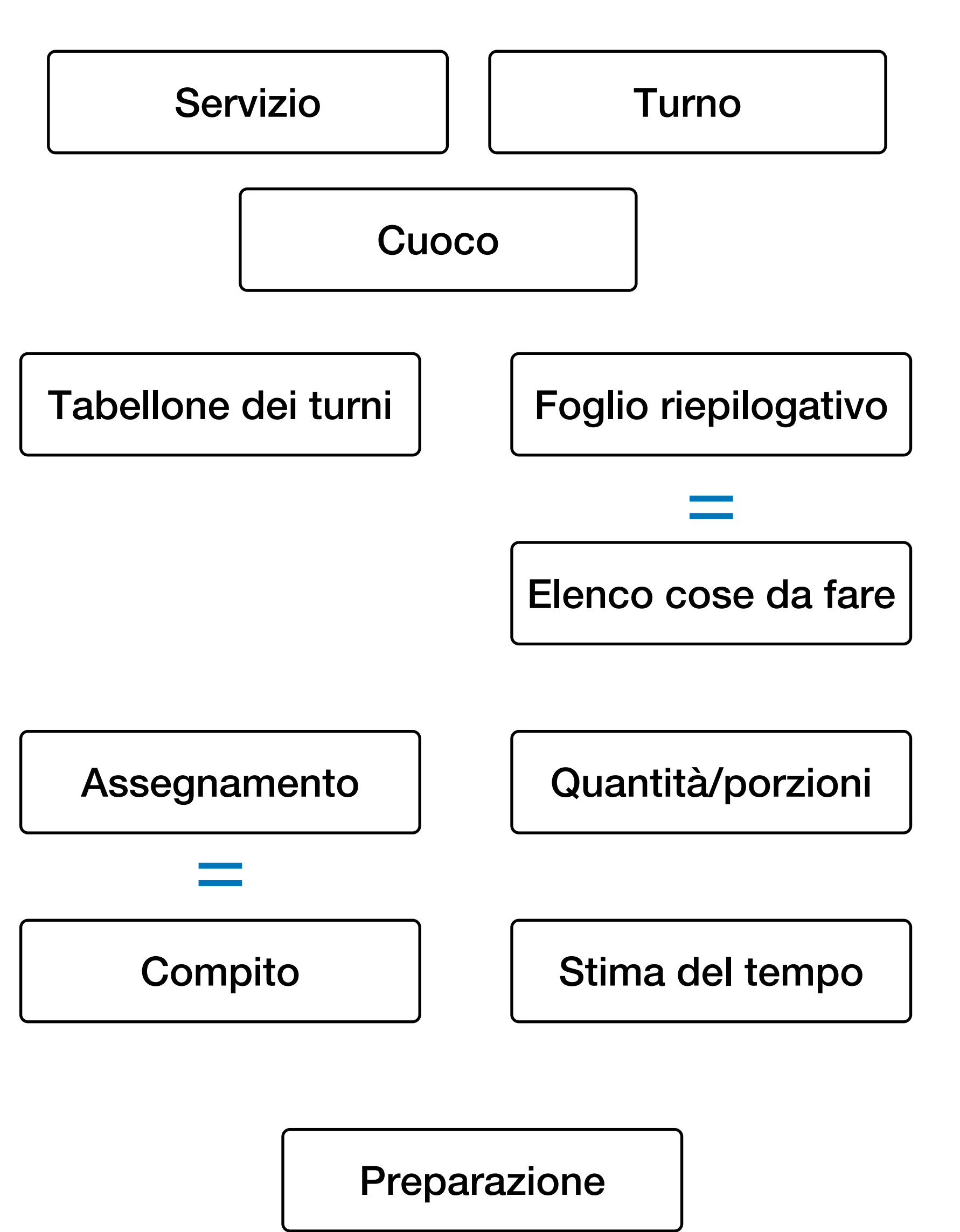
Cuoco

Tabellone dei turni

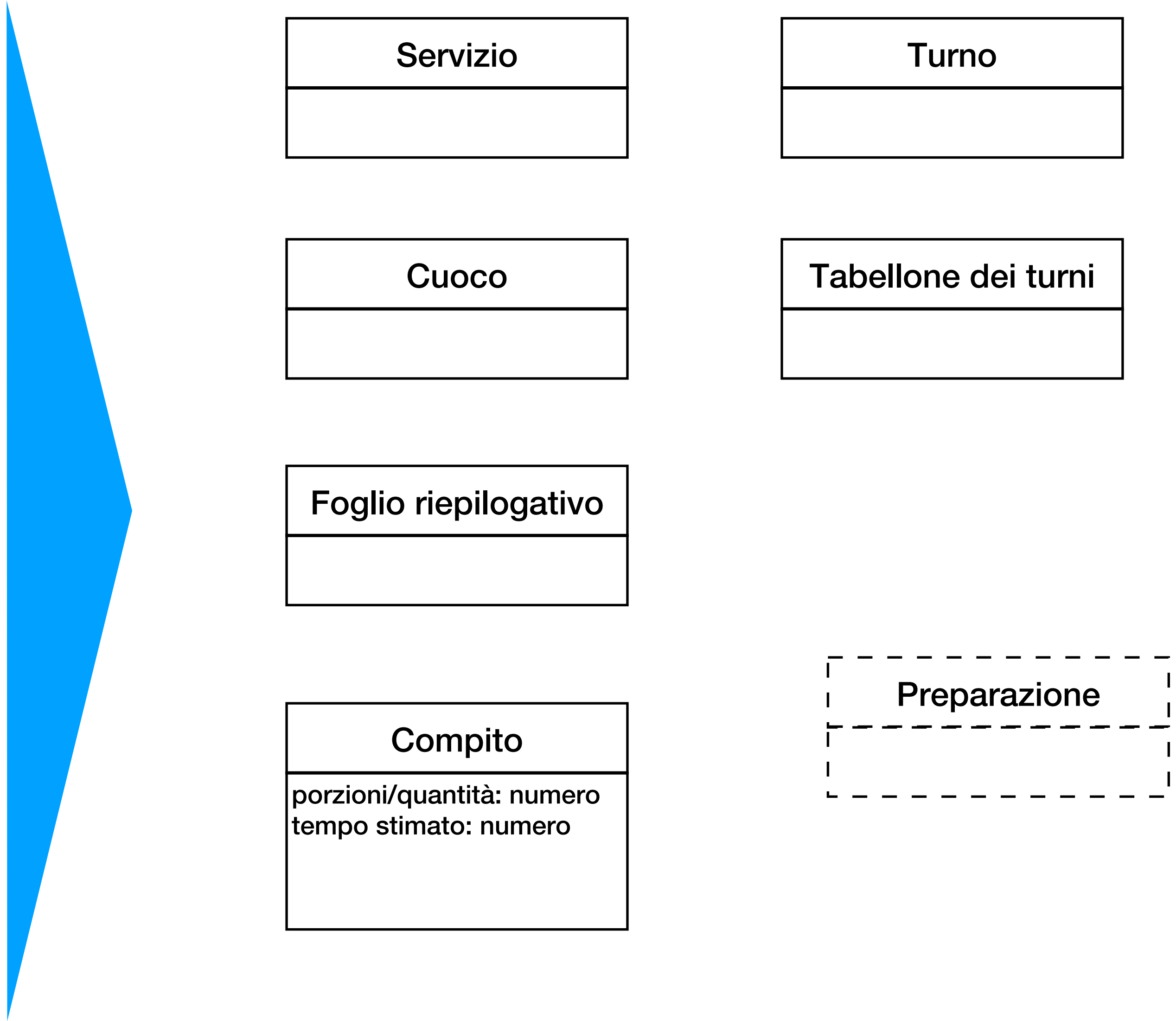
Foglio riepilogativo

Compito

Concetti Nuovi



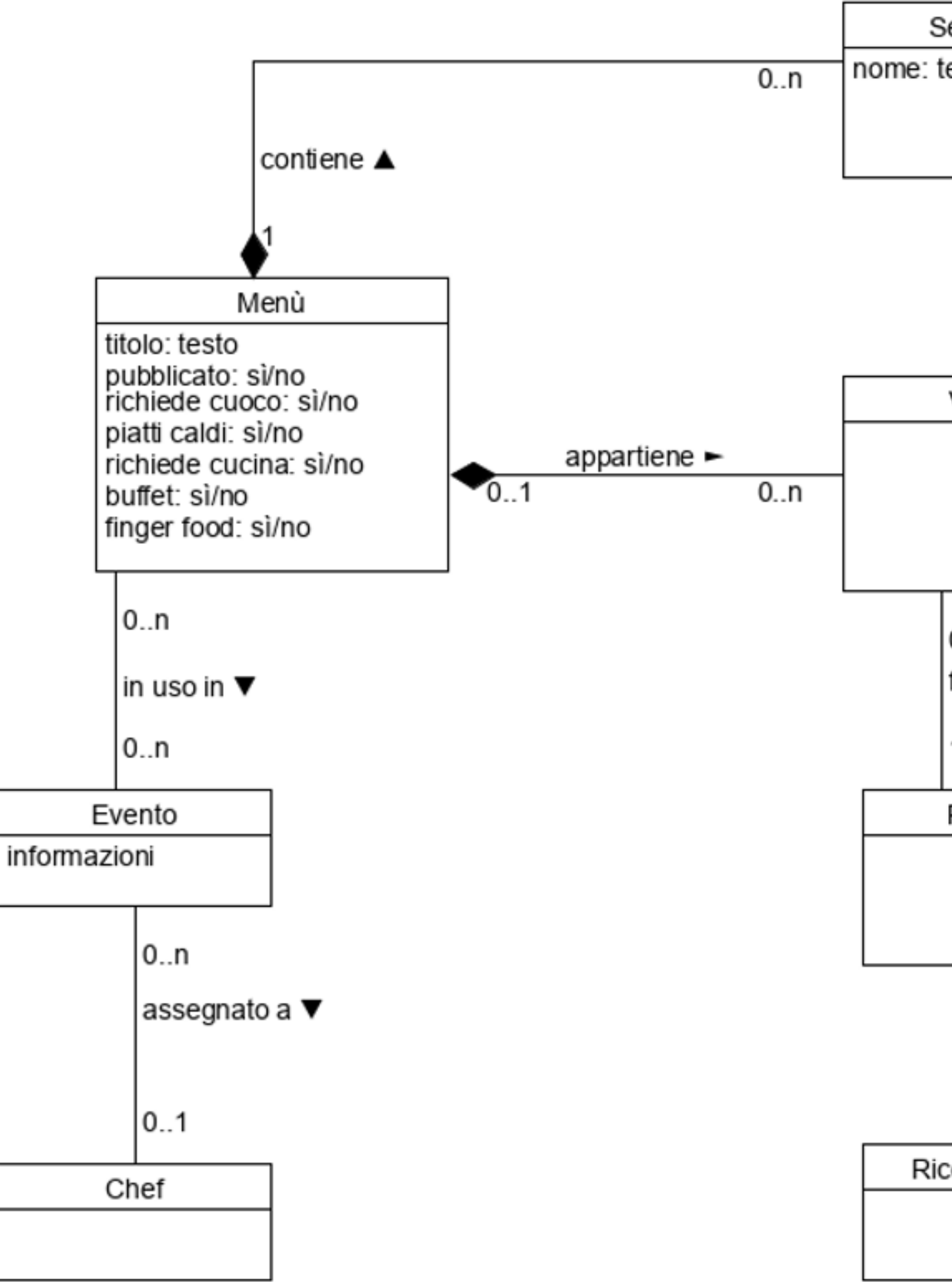
Concetti Nuovi



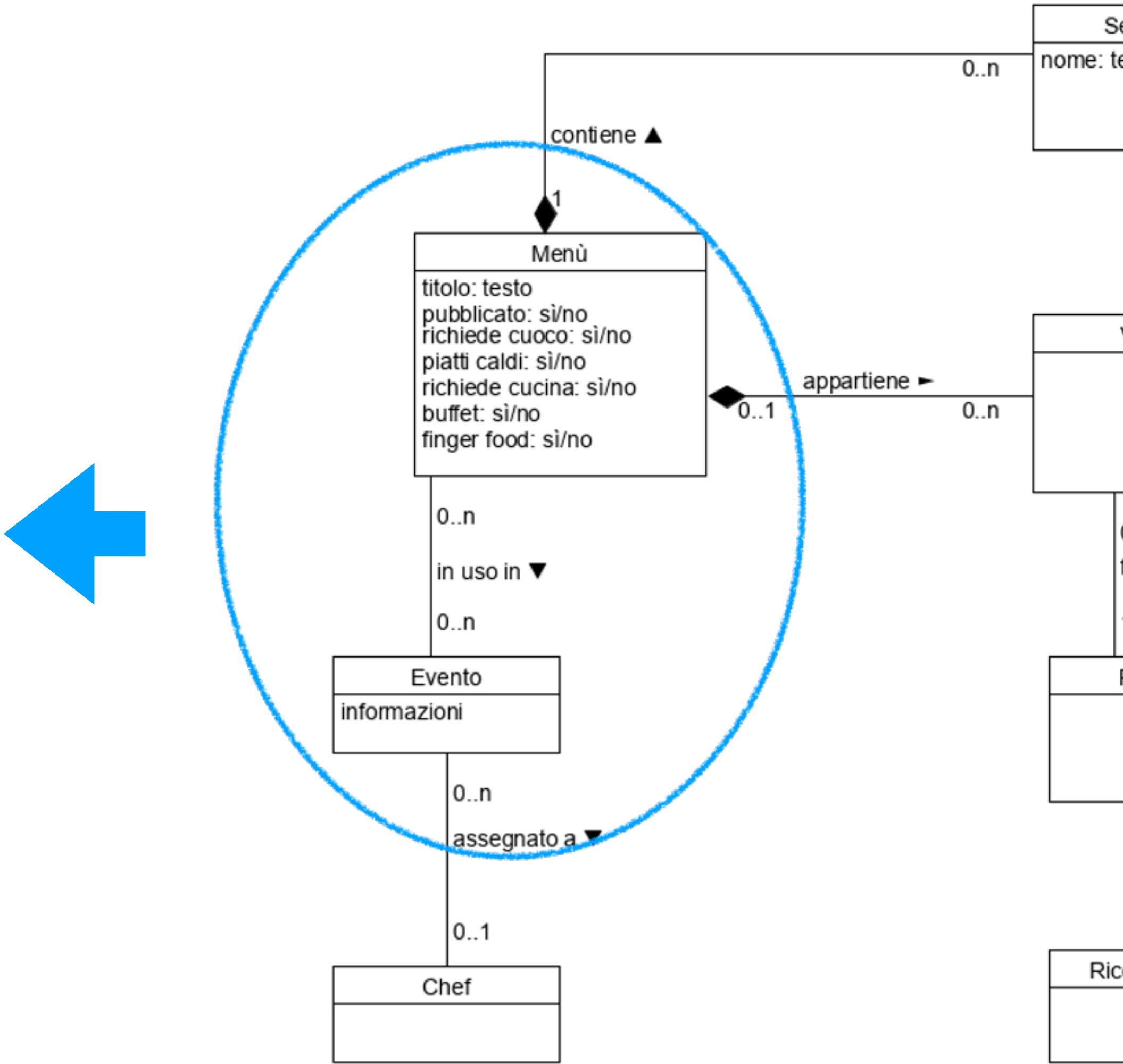
Associazioni Nuove

Gestire i compiti

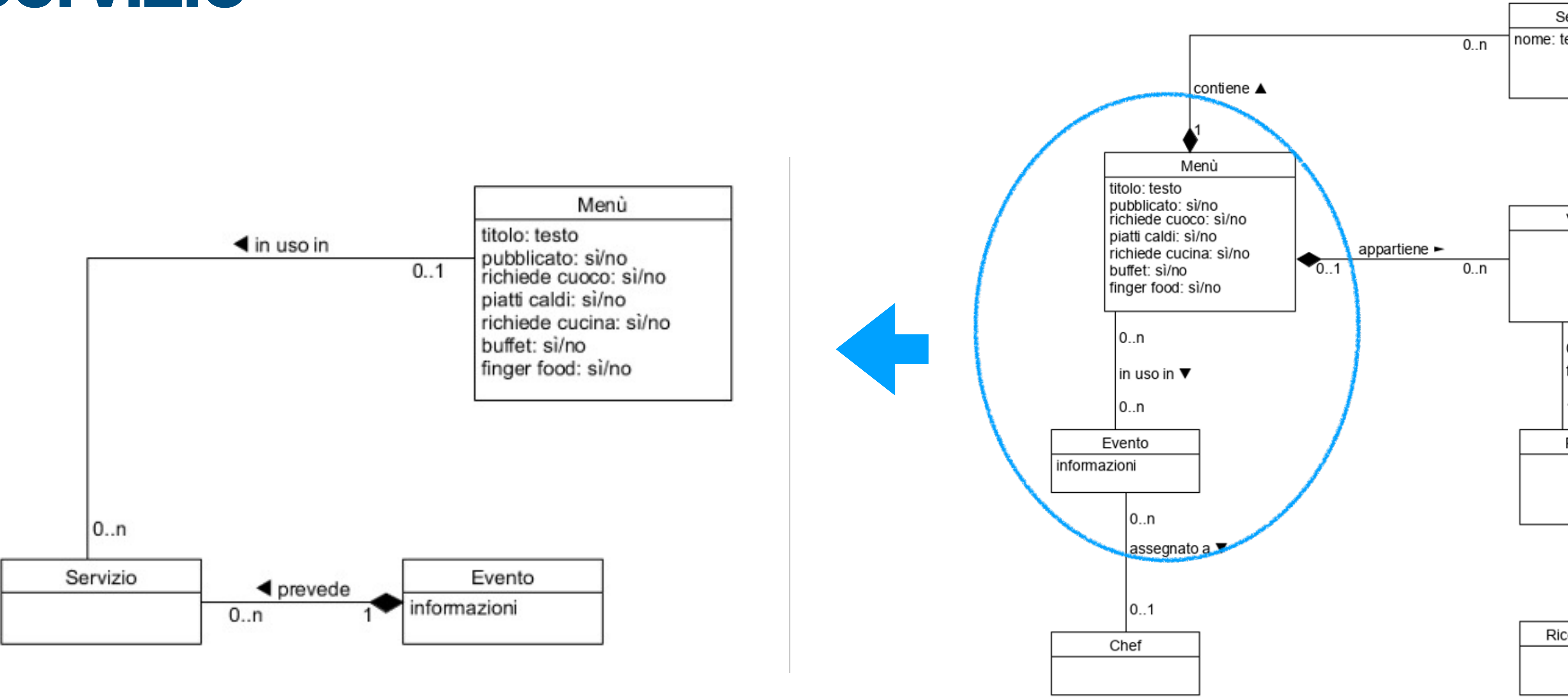
Servizio



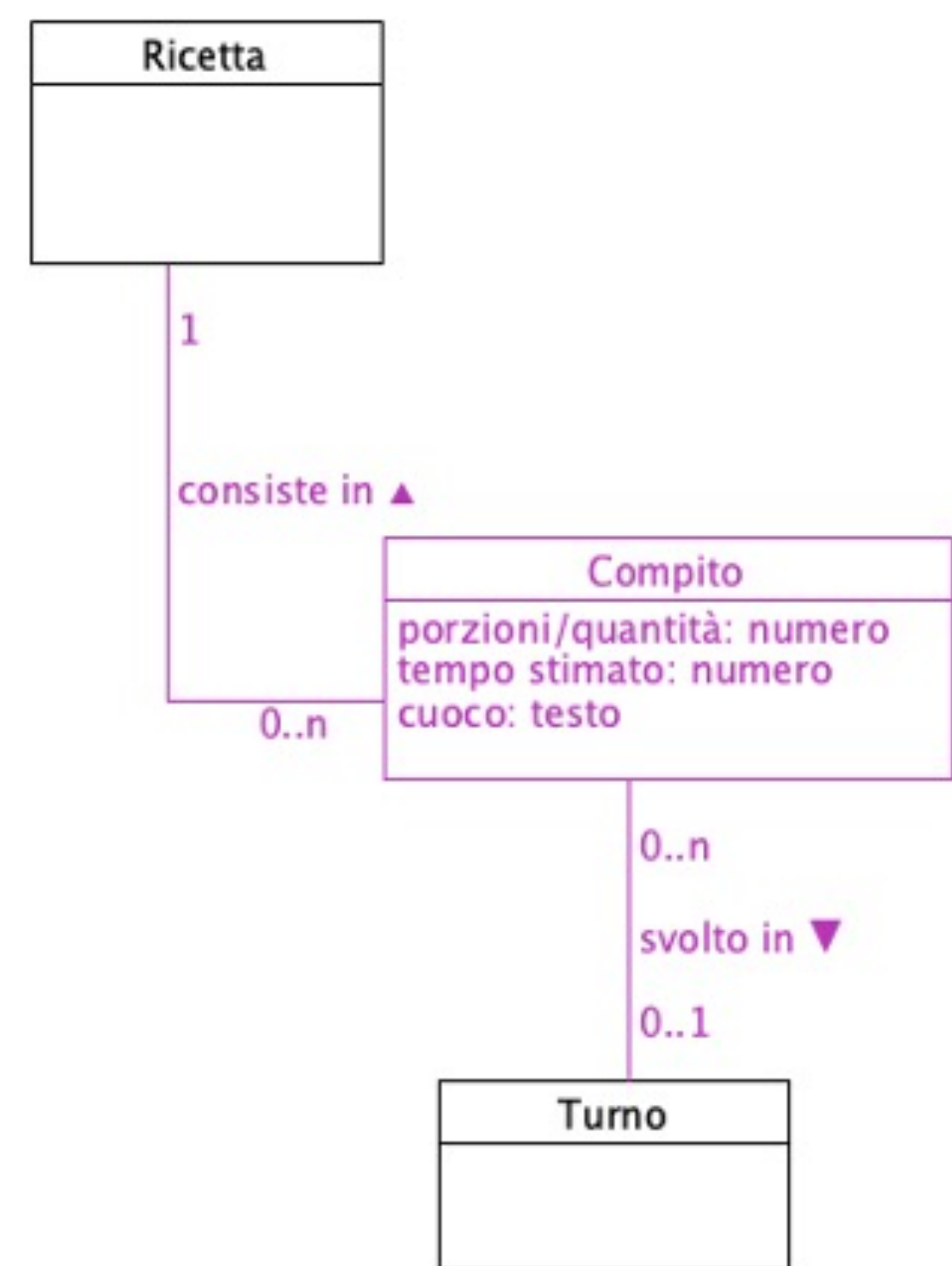
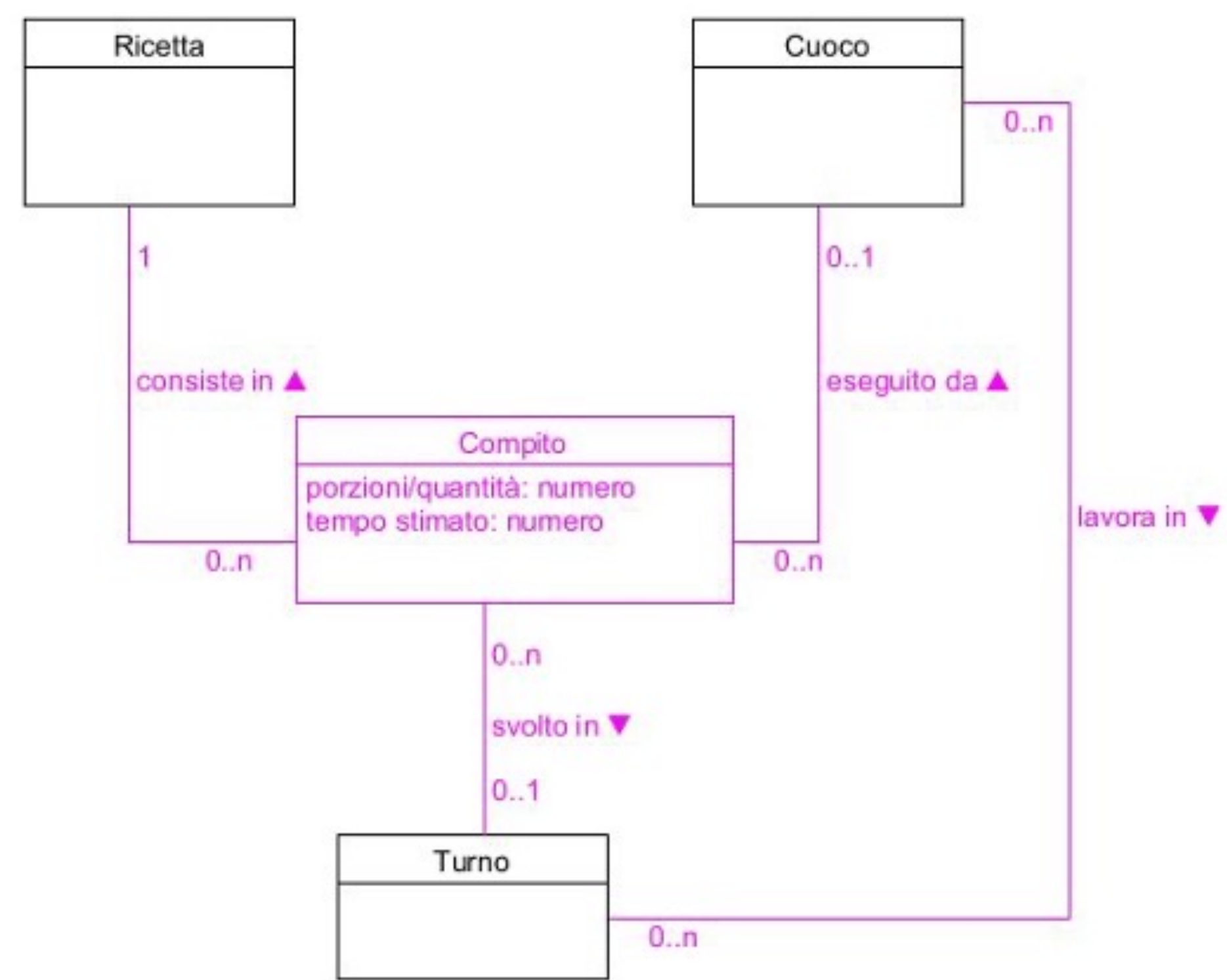
Servizio



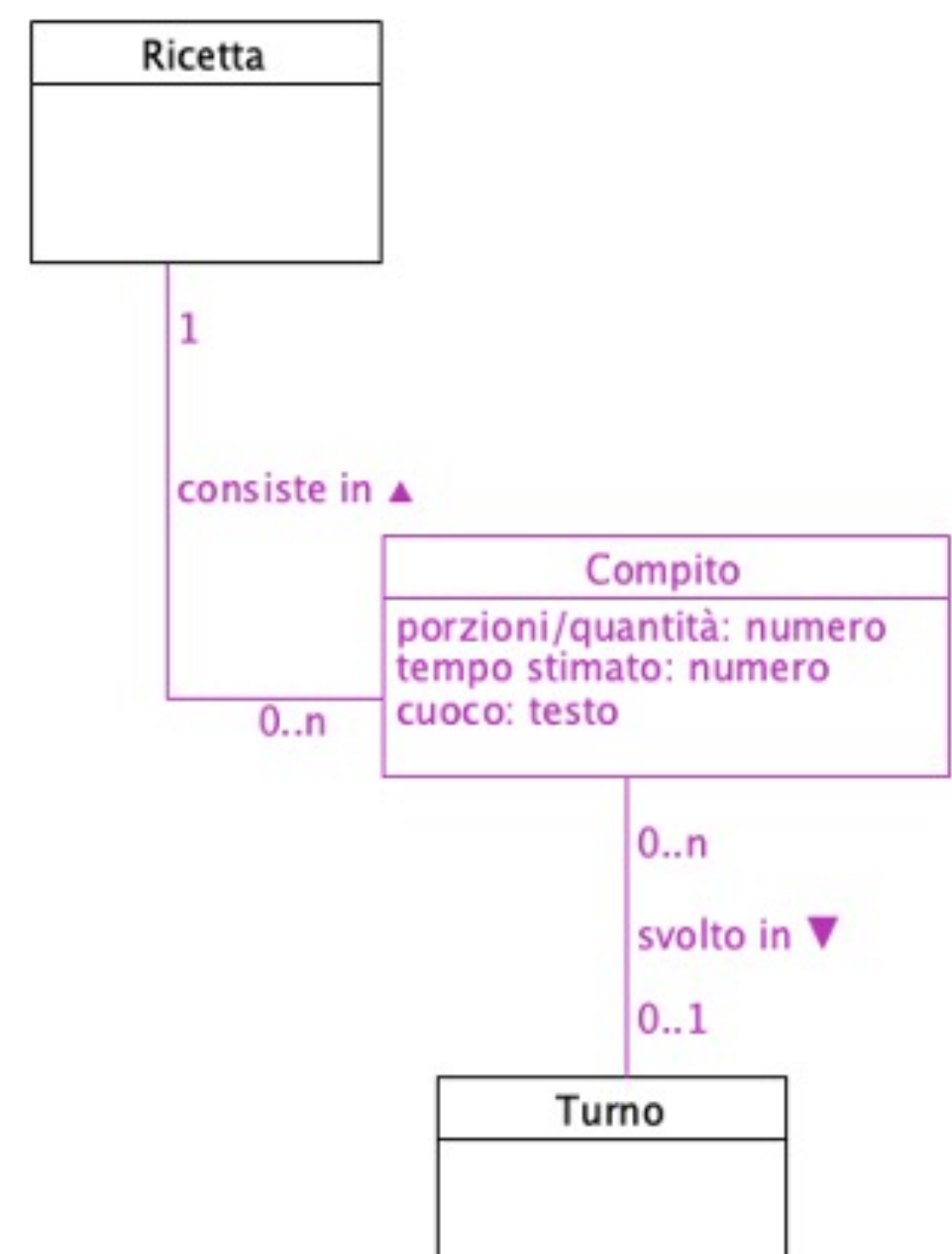
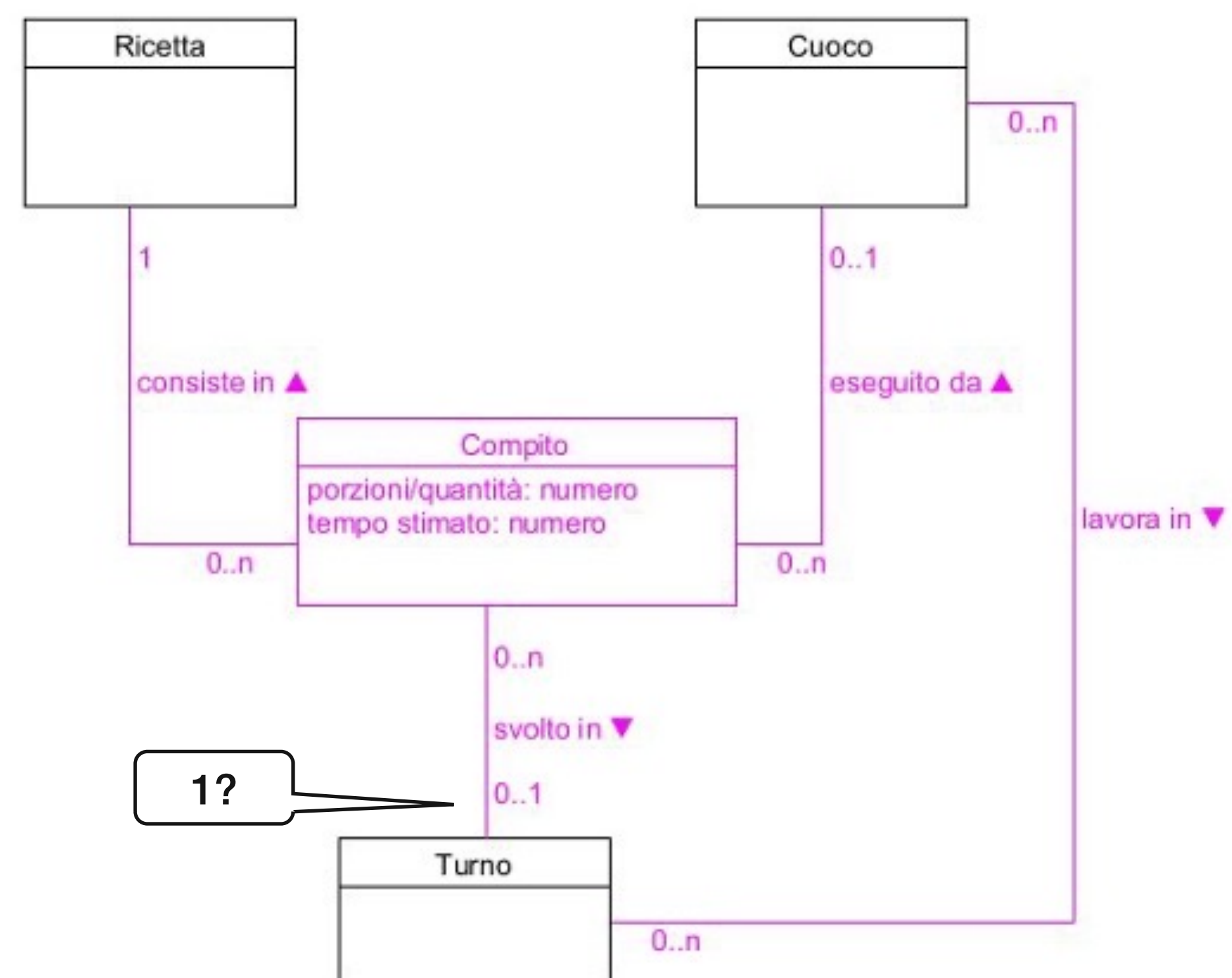
Servizio



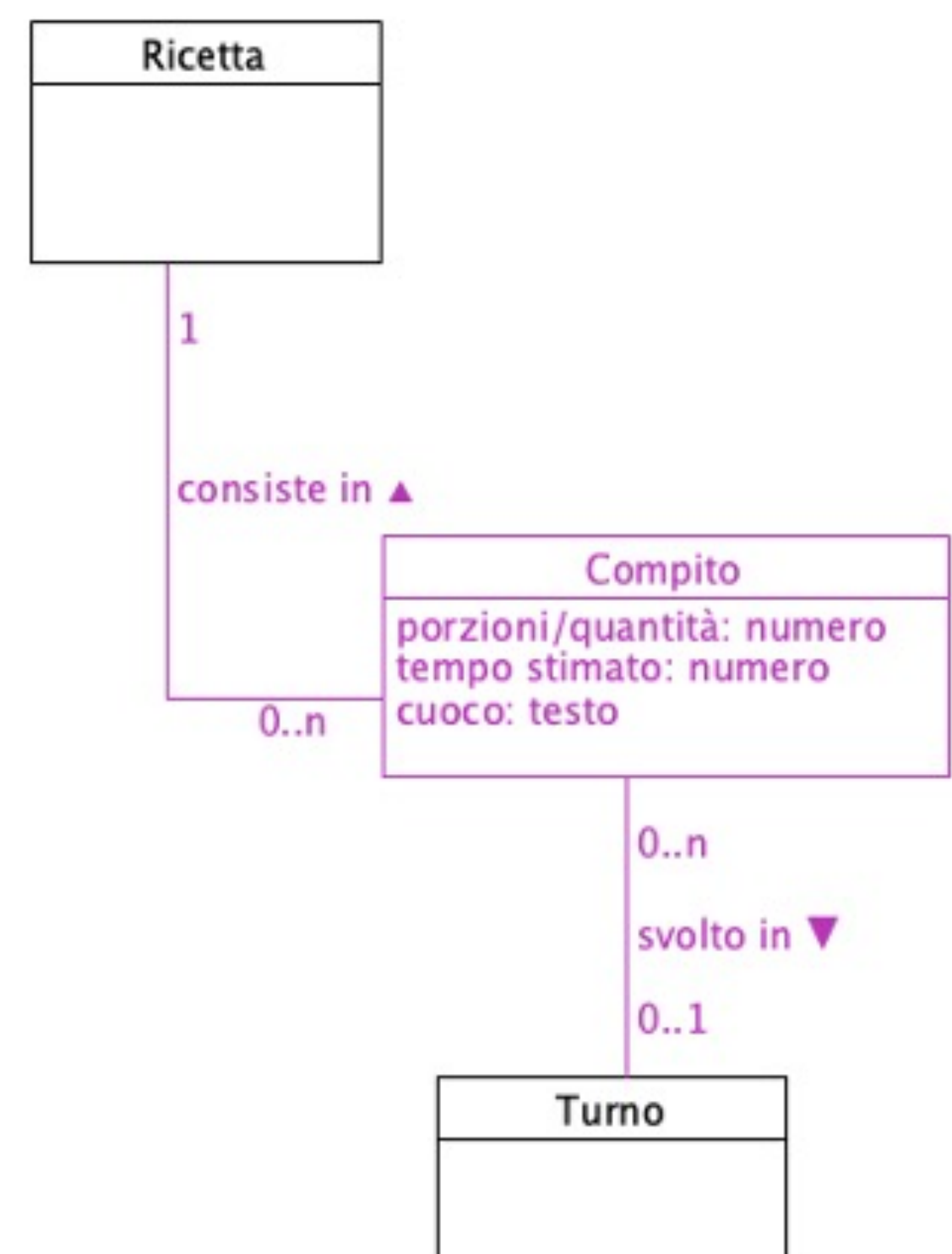
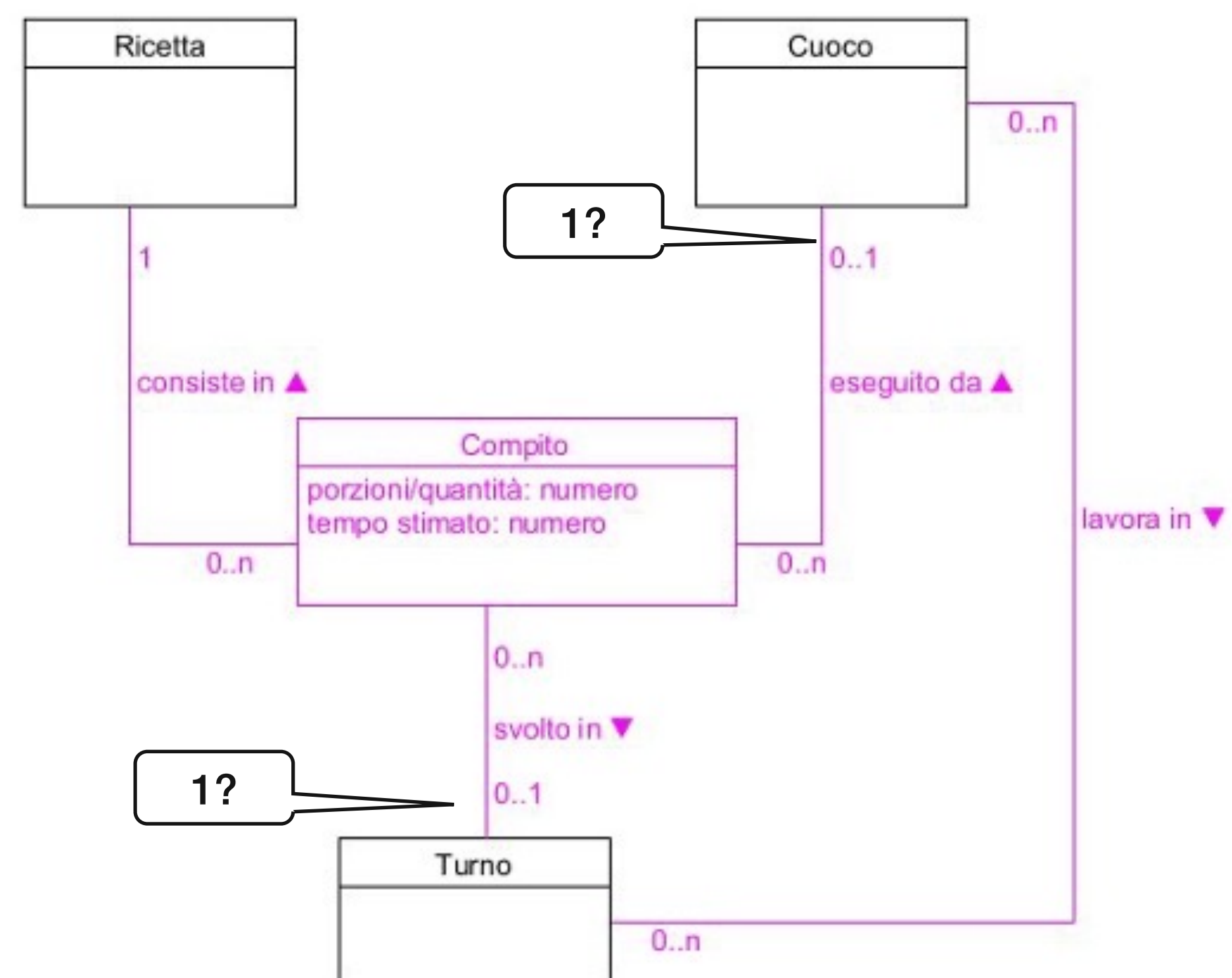
Compito



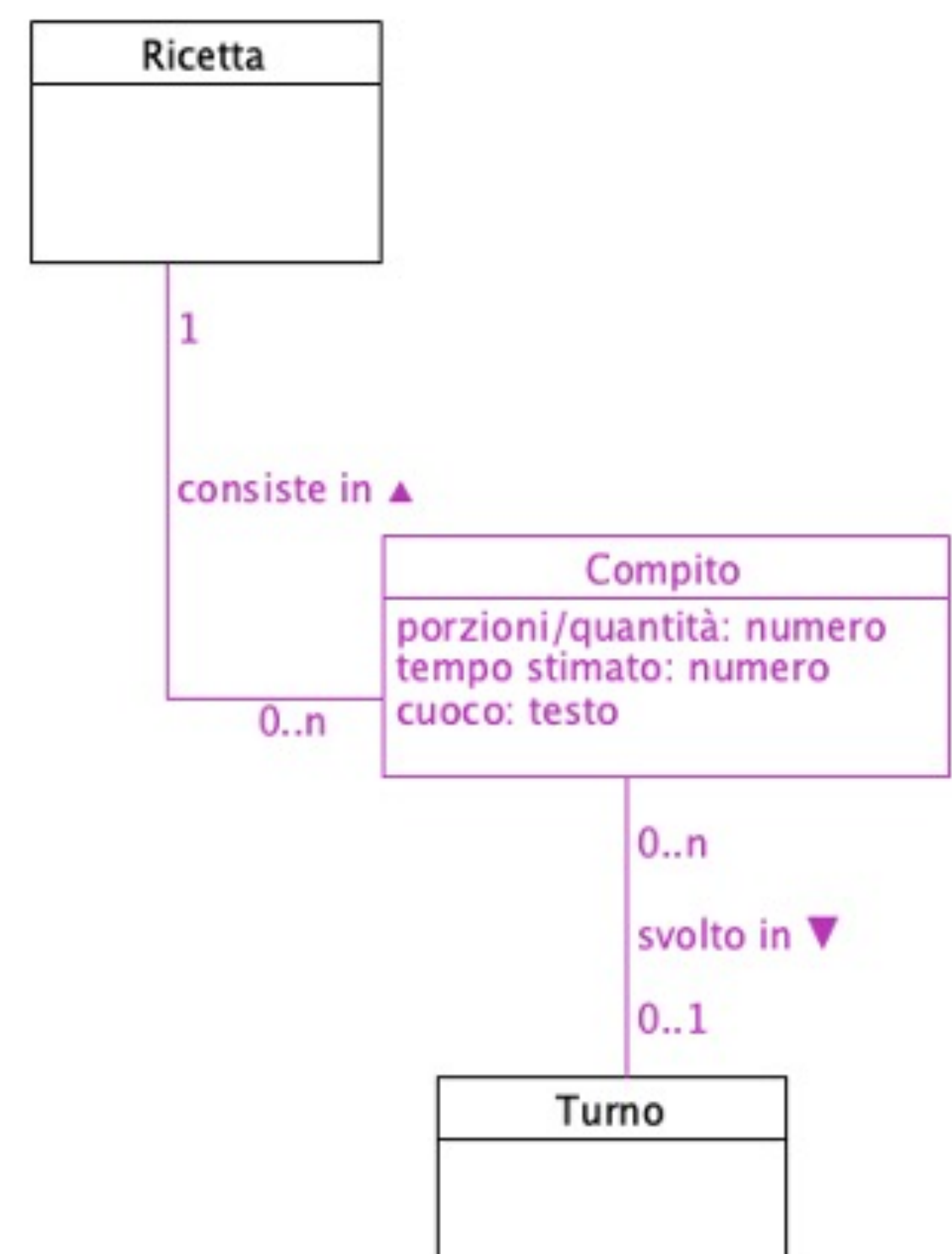
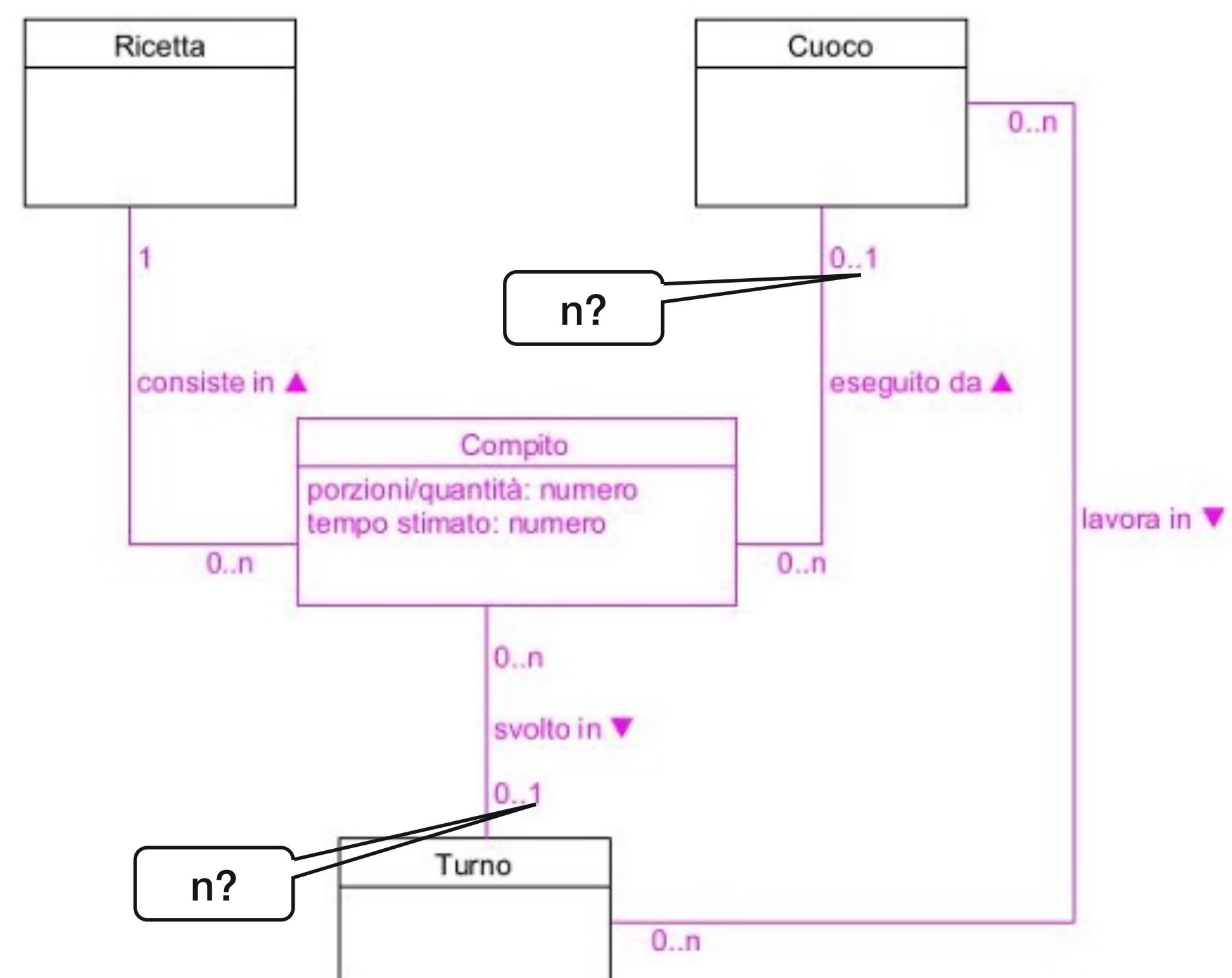
Compito



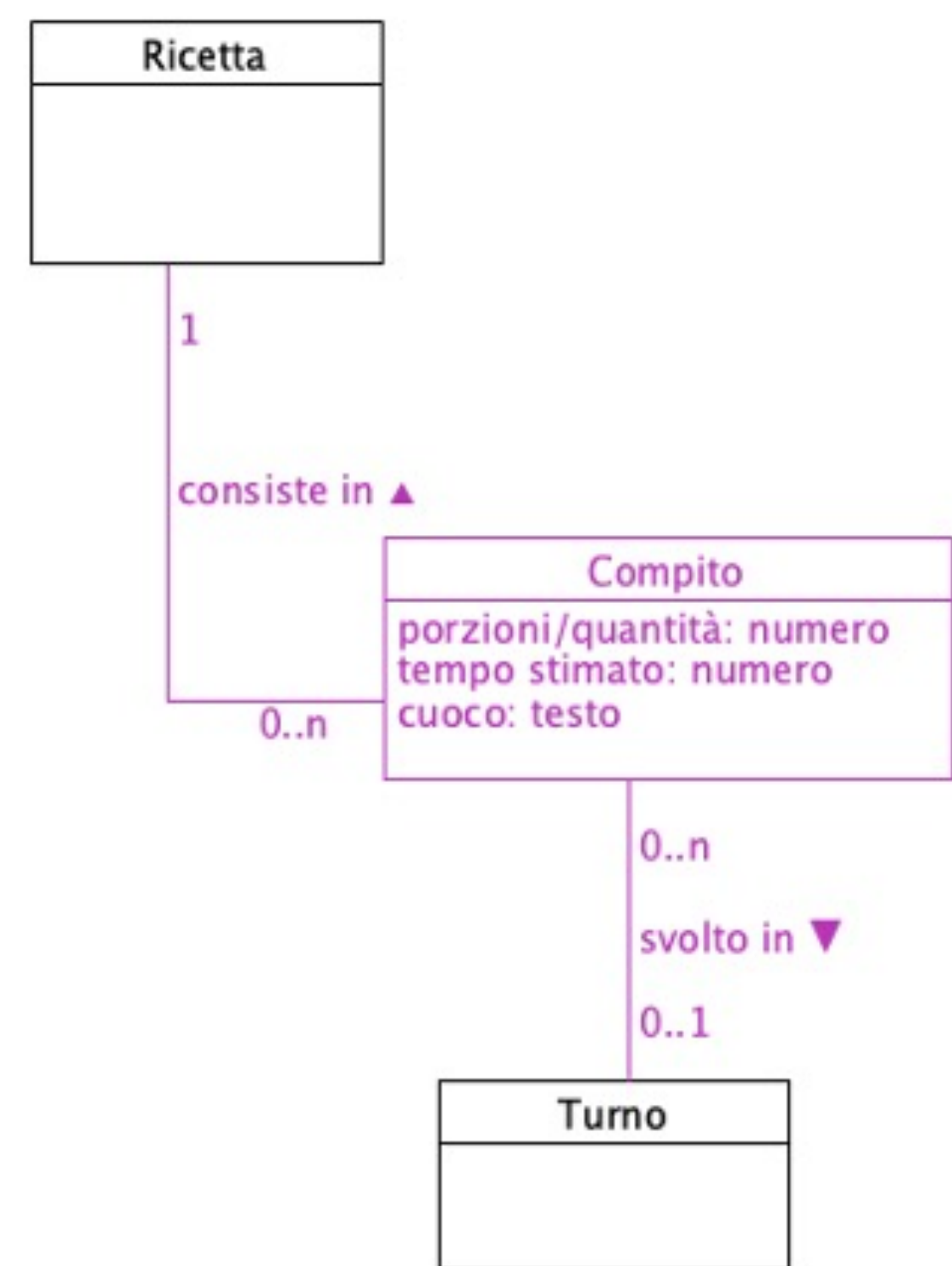
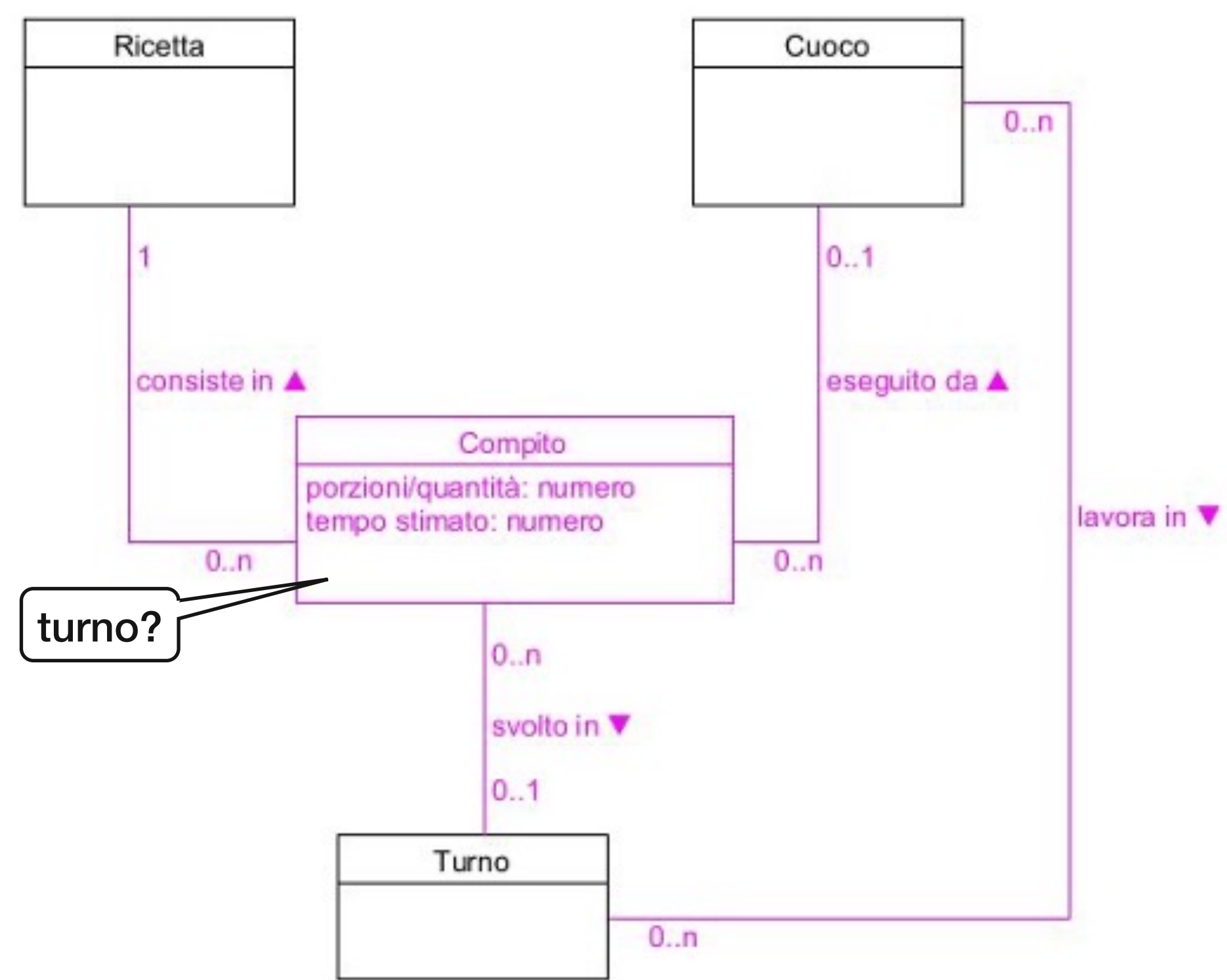
Compito



Compito



Compito



Compito

Attributi opzionali

Compito

Attributi opzionali

Compito
porzioni/quantità: numero tempo stimato: numero

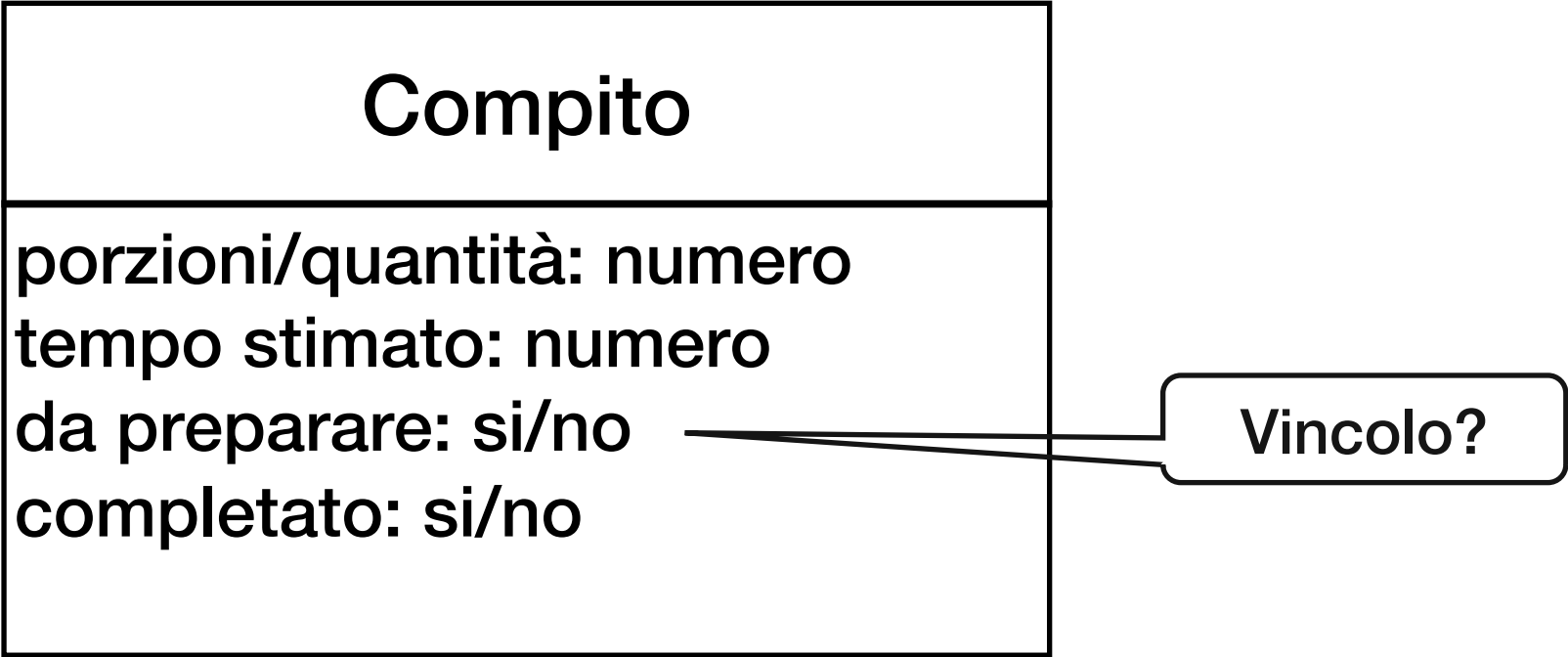
Compito

Attributi opzionali

Compito
porzioni/quantità: numero tempo stimato: numero da preparare: si/no completato: si/no

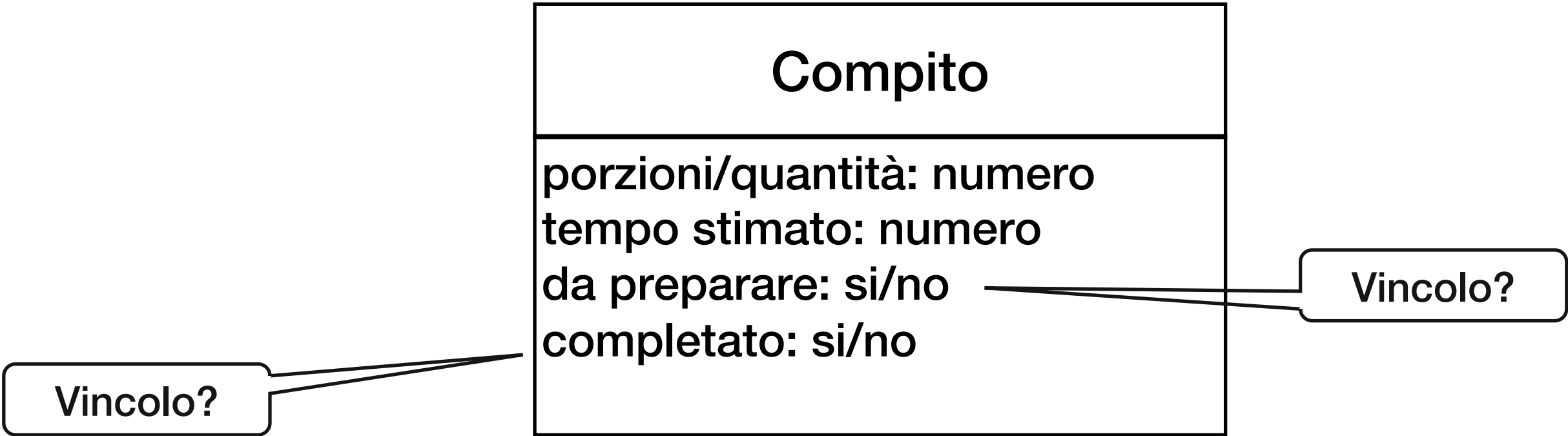
Compito

Attributi opzionali



Compito

Attributi opzionali



Compito

Possibili errori

Compito

Possibili errori

Ricetta
cuoco: testo turno: testo

Compito

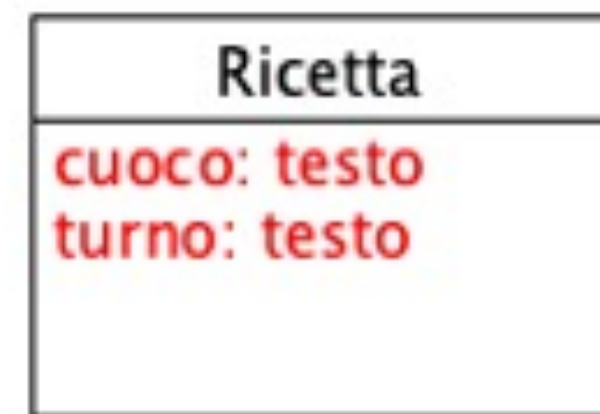
Possibili errori

Ricetta
cuoco: testo turno: testo

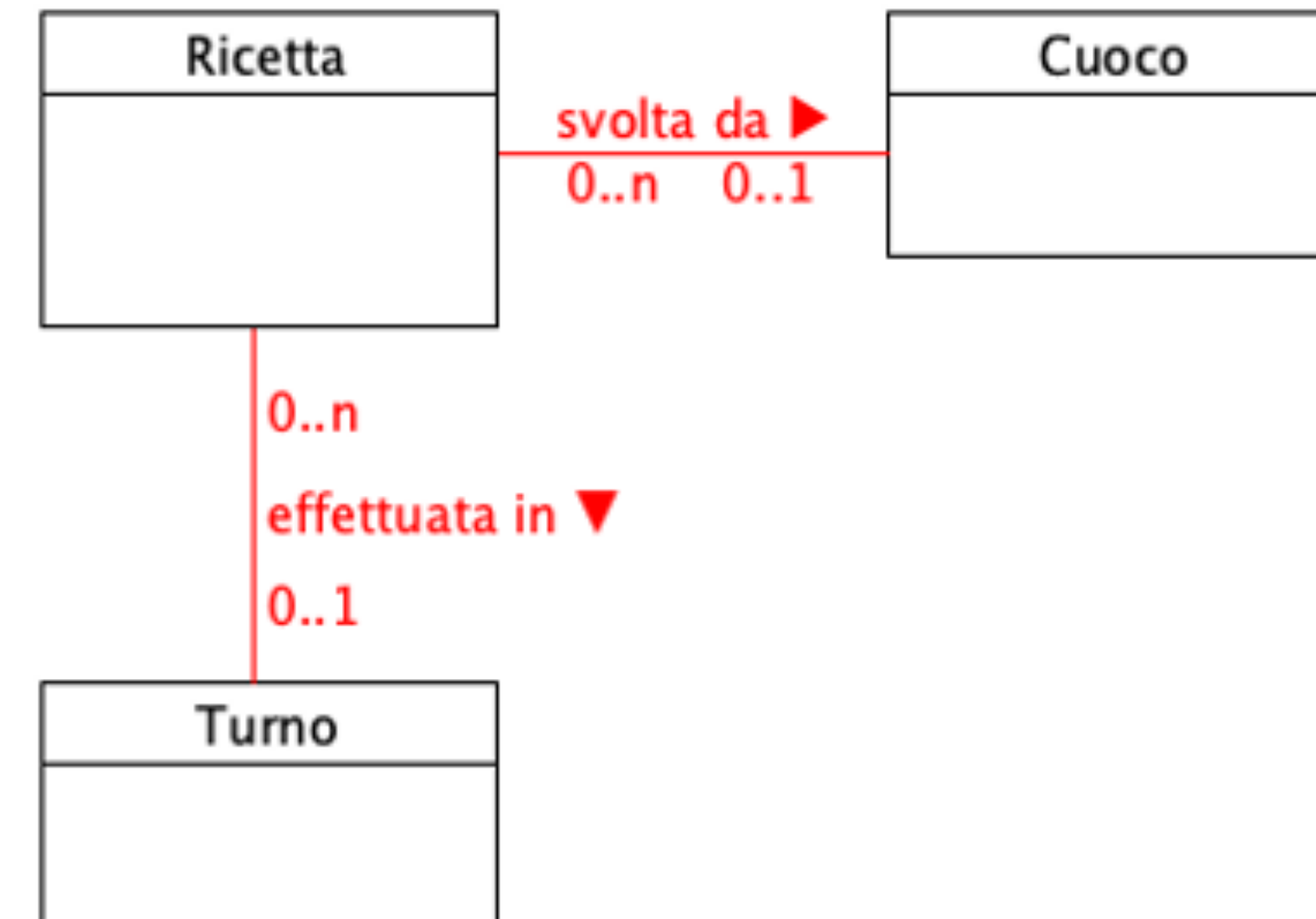
Cuoco e turno non fanno parte di una specifica ricetta

Compito

Possibili errori

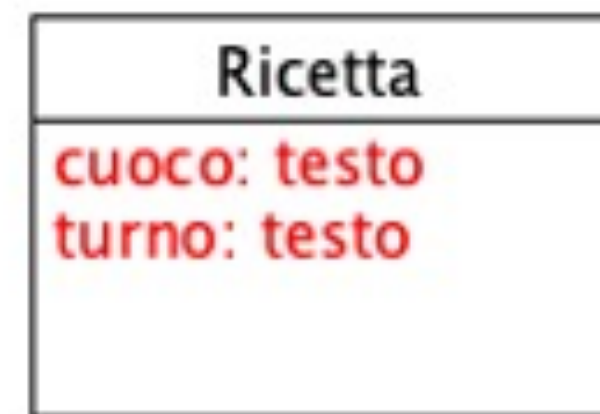


Cuoco e turno non fanno parte di una specifica ricetta

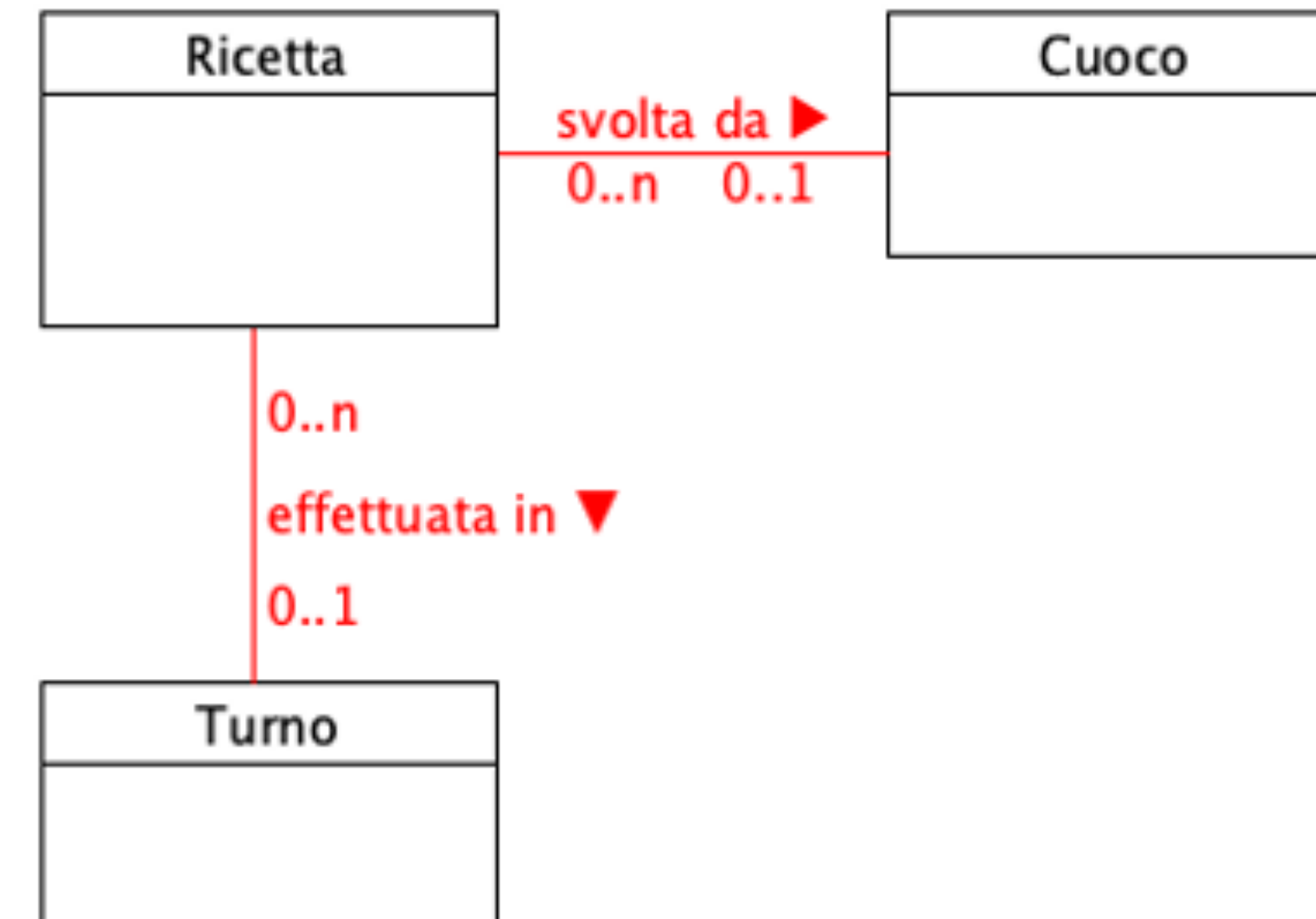


Compito

Possibili errori



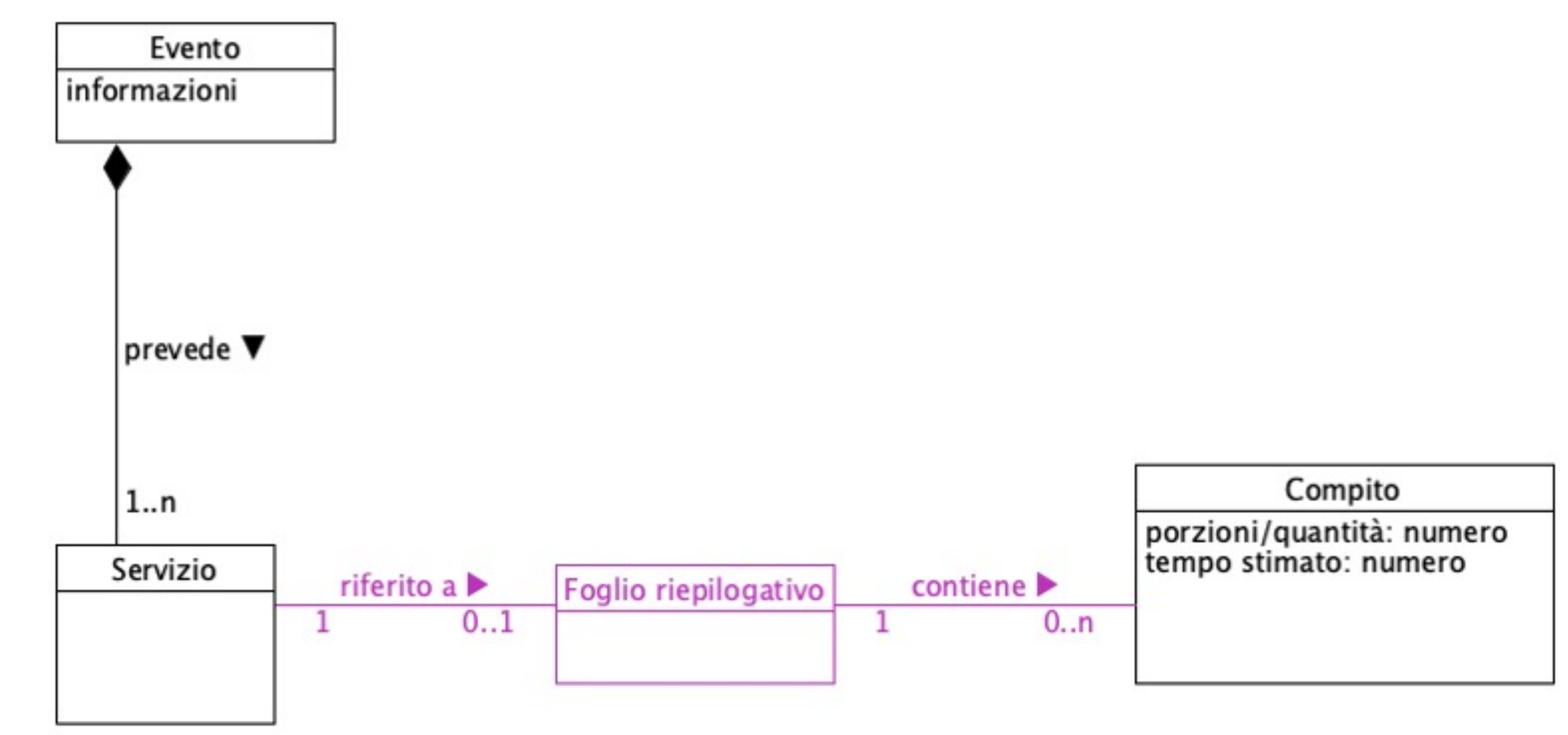
Cuoco e turno non fanno parte di una specifica ricetta



Manca informazione che quale certa ricetta è svolta in un preciso turno da chi

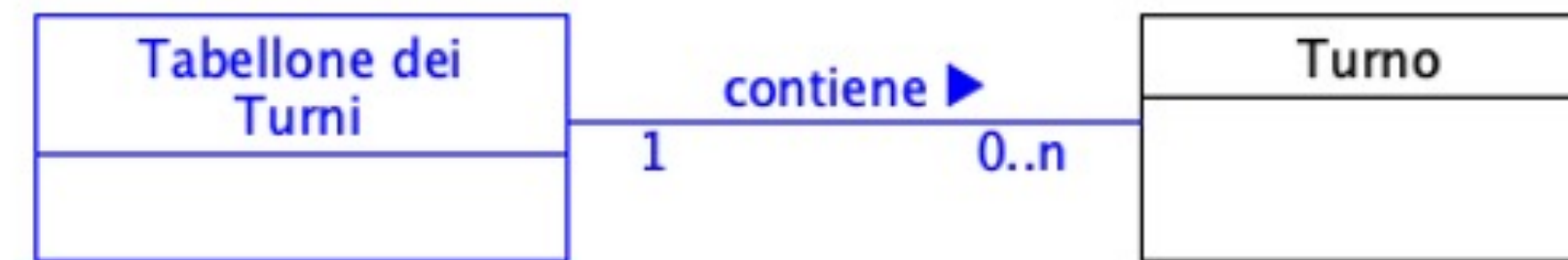
Foglio Riepilogativo

Foglio Riepilogativo

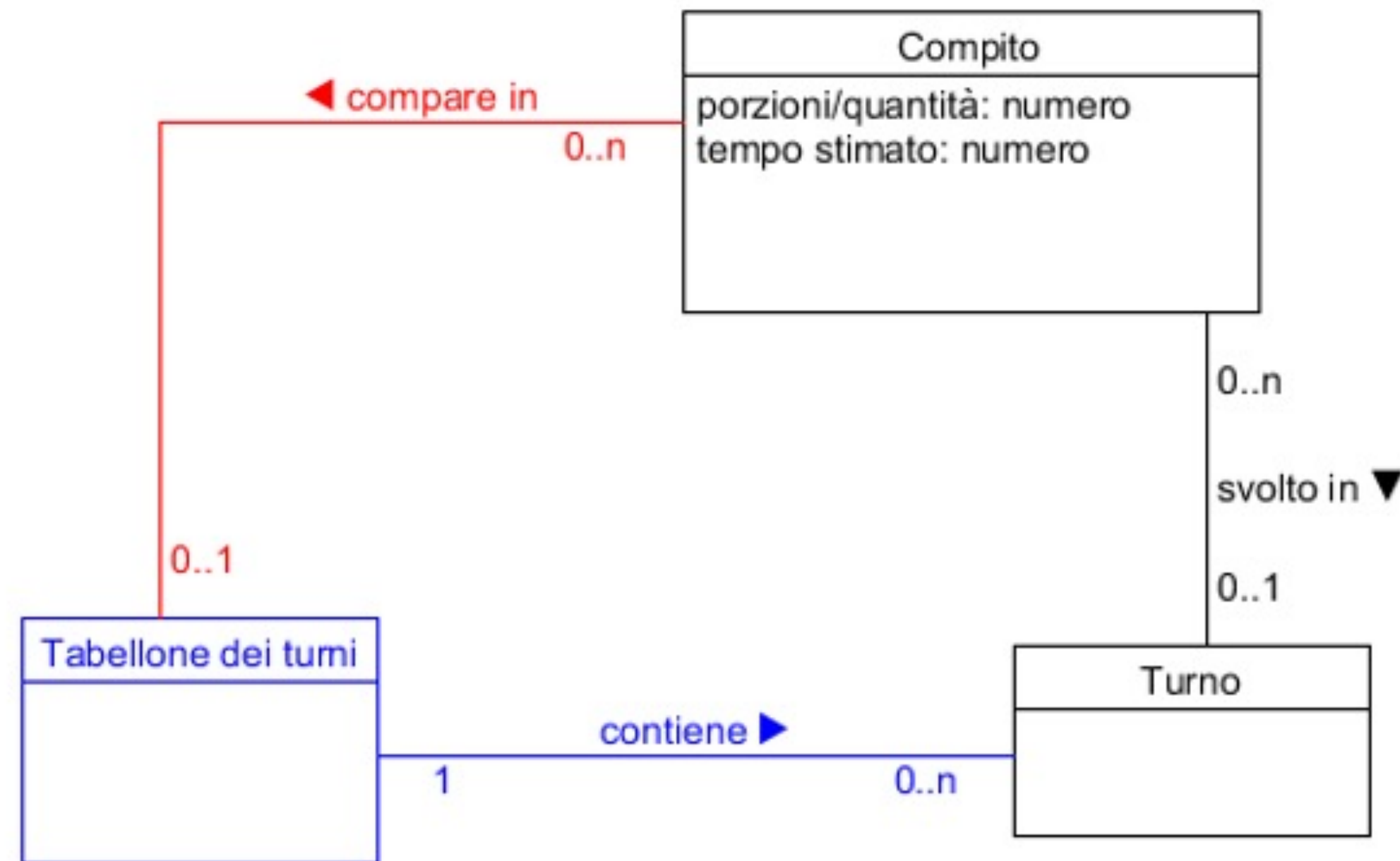


Tabellone dei Turni

Tabellone dei Turni

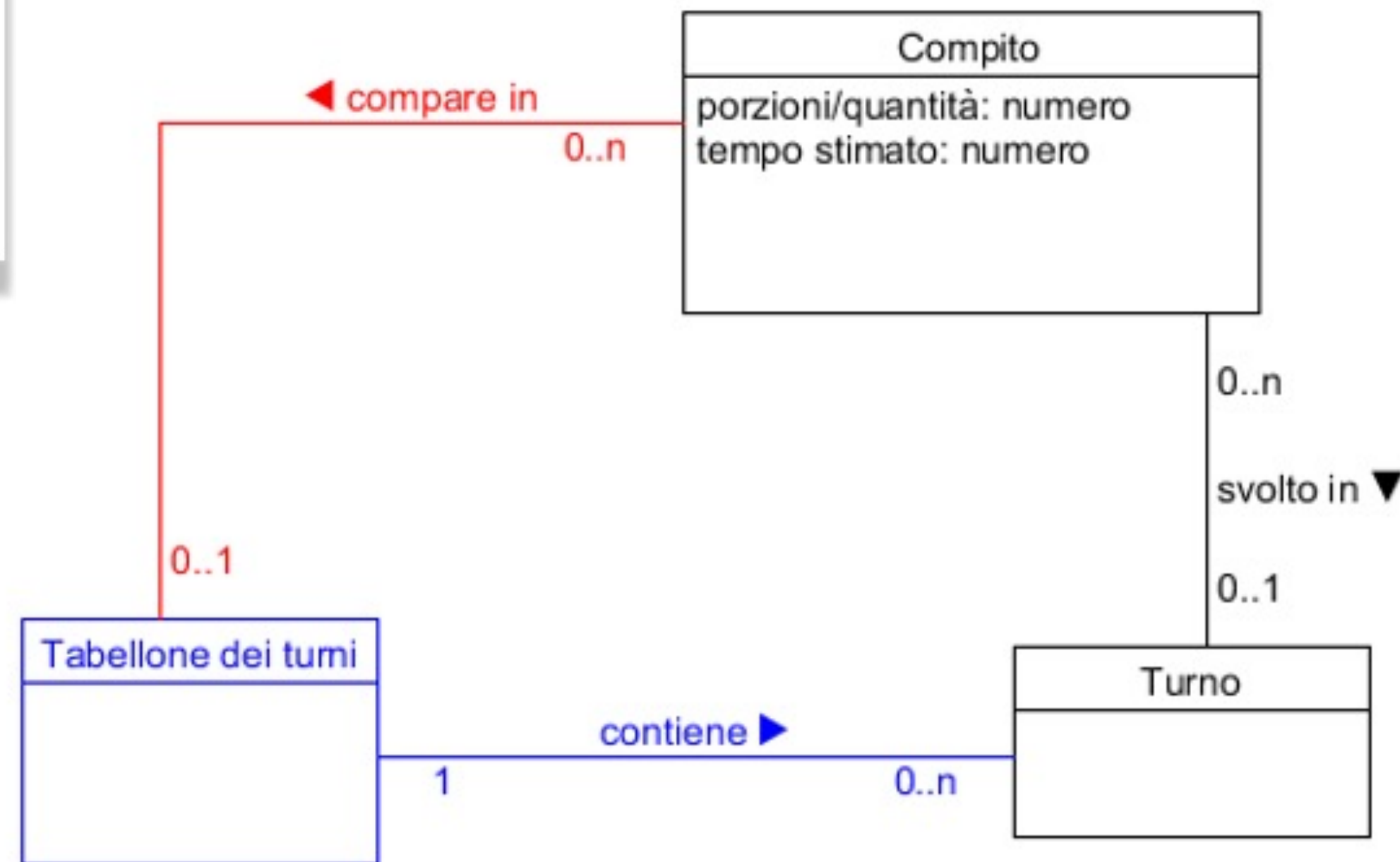


Tabellone dei Turni

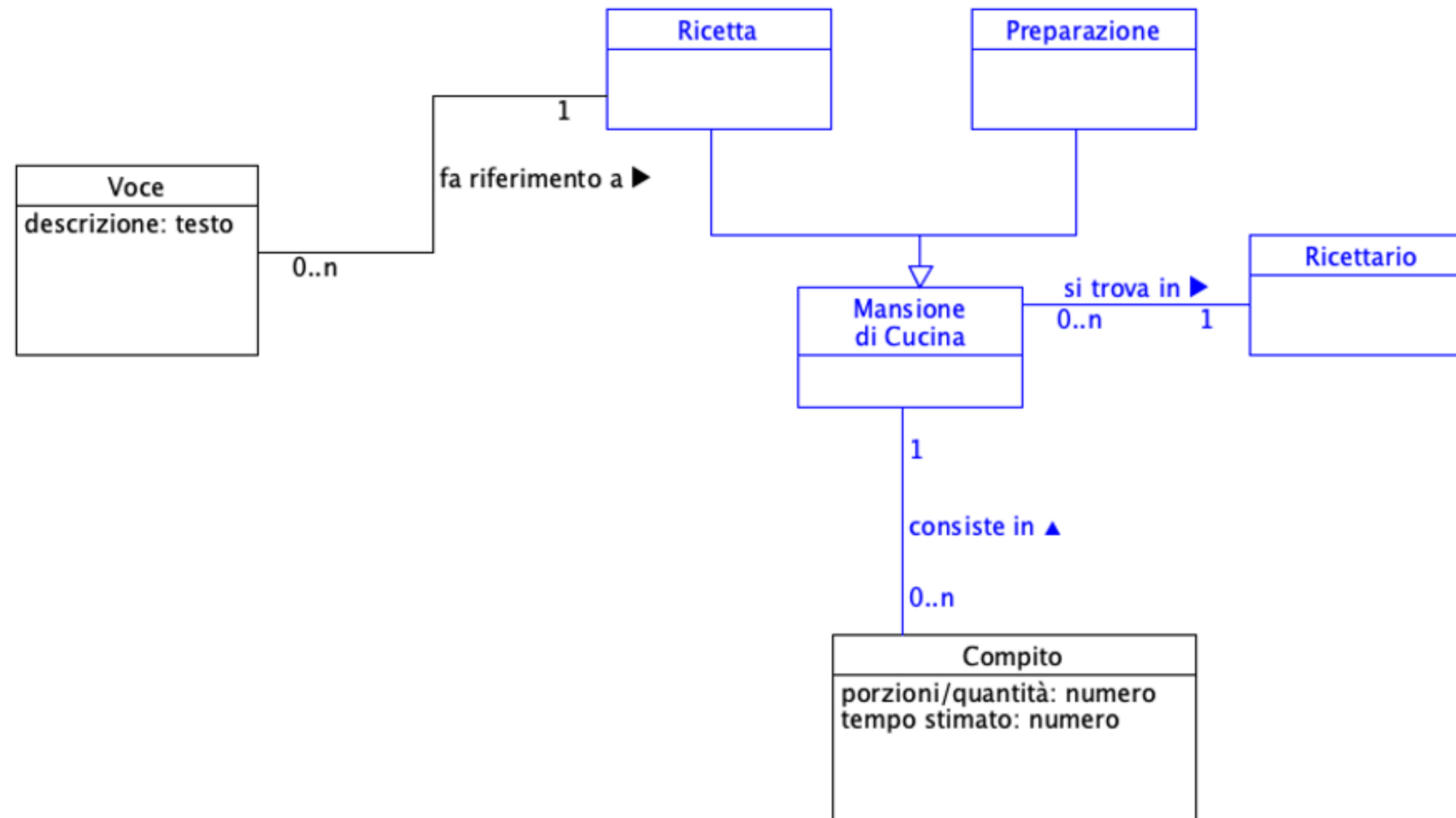


Tabellone dei Turni

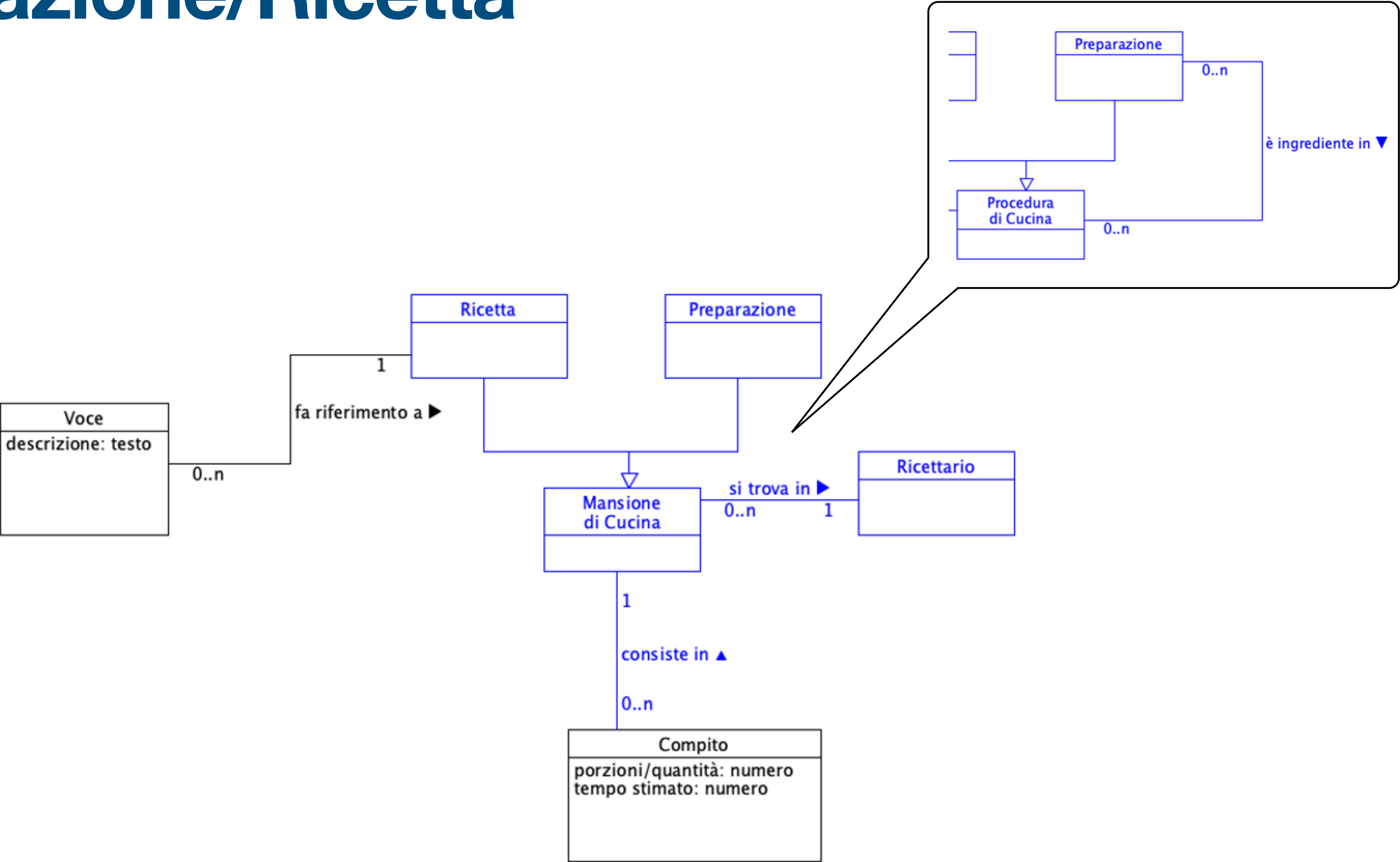
Associazione
ridondante



Preparazione/Ricetta

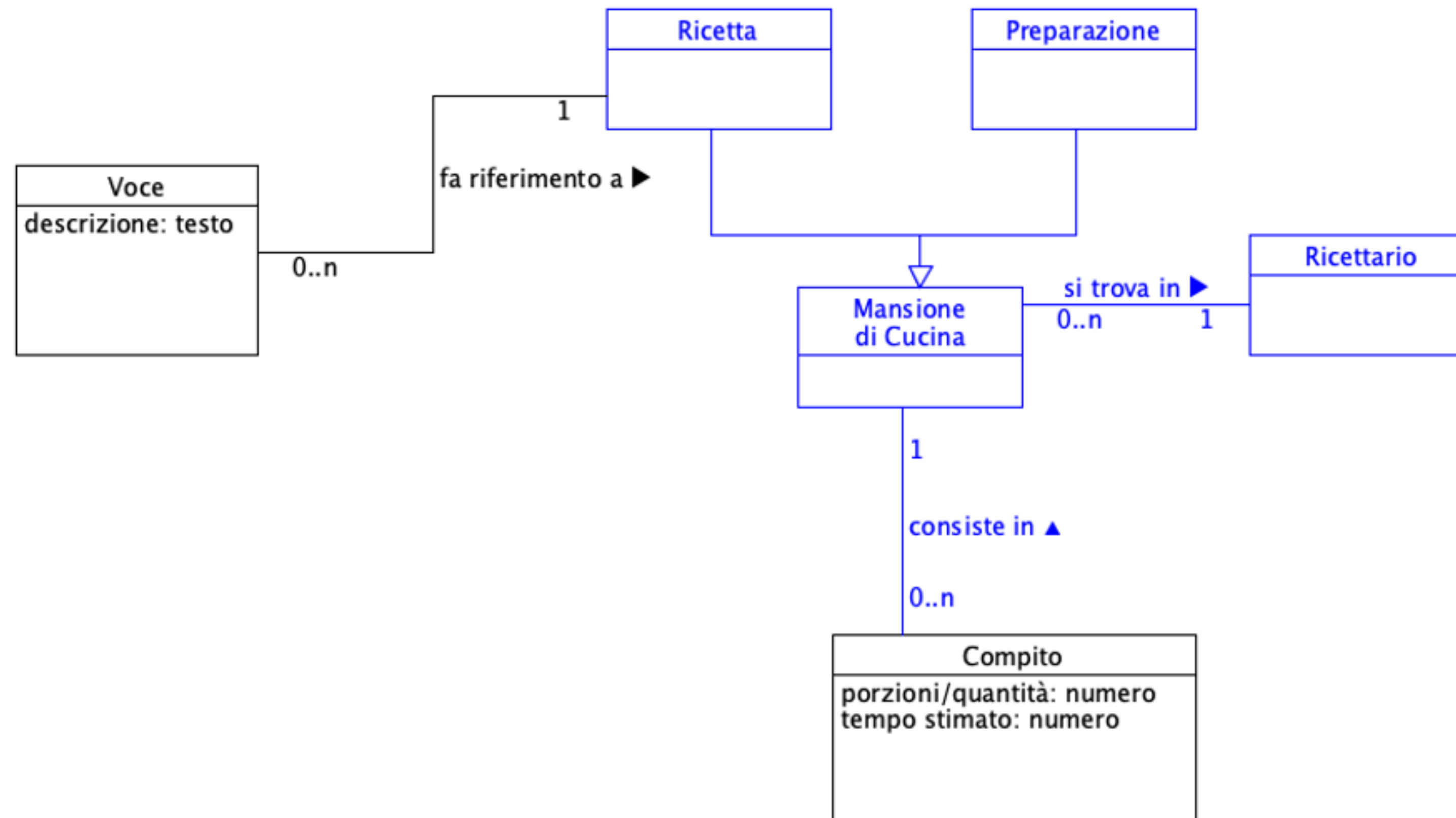


Preparazione/Ricetta



Preparazione/Ricetta

Preparazione/Ricetta



Preparazione/Ricetta

Alternative

Preparazione/Ricetta

Alternative

Mansione di Cucina
... tipo: ricetta/preparazione

Preparazione/Ricetta

Alternative

Mansione di Cucina
... tipo: ricetta/preparazione

Richiede vincolo per
specificare che solo ricetta
può essere associato ad
una voce di menu

Preparazione/Ricetta

Alternative

Mansione di Cucina
... tipo: ricetta/preparazione

Ricetta
...

Richiede vincolo per
specificare che solo ricetta
può essere associato ad
una voce di menu

Preparazione/Ricetta

Alternative

Mansione di Cucina
... tipo: ricetta/preparazione

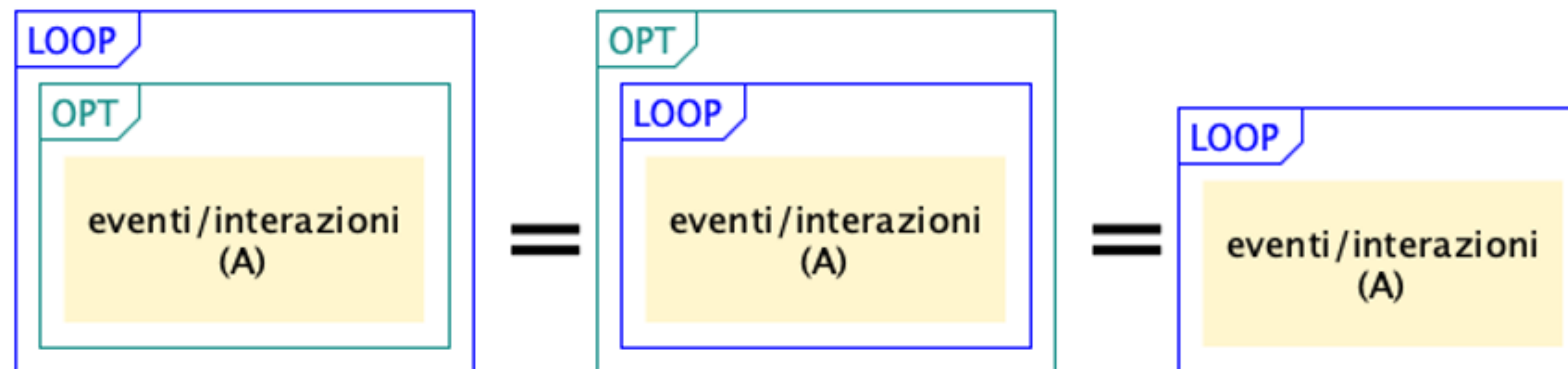
Richiede vincolo per
specificare che solo ricetta
può essere associato ad
una voce di menu

Ricetta
...

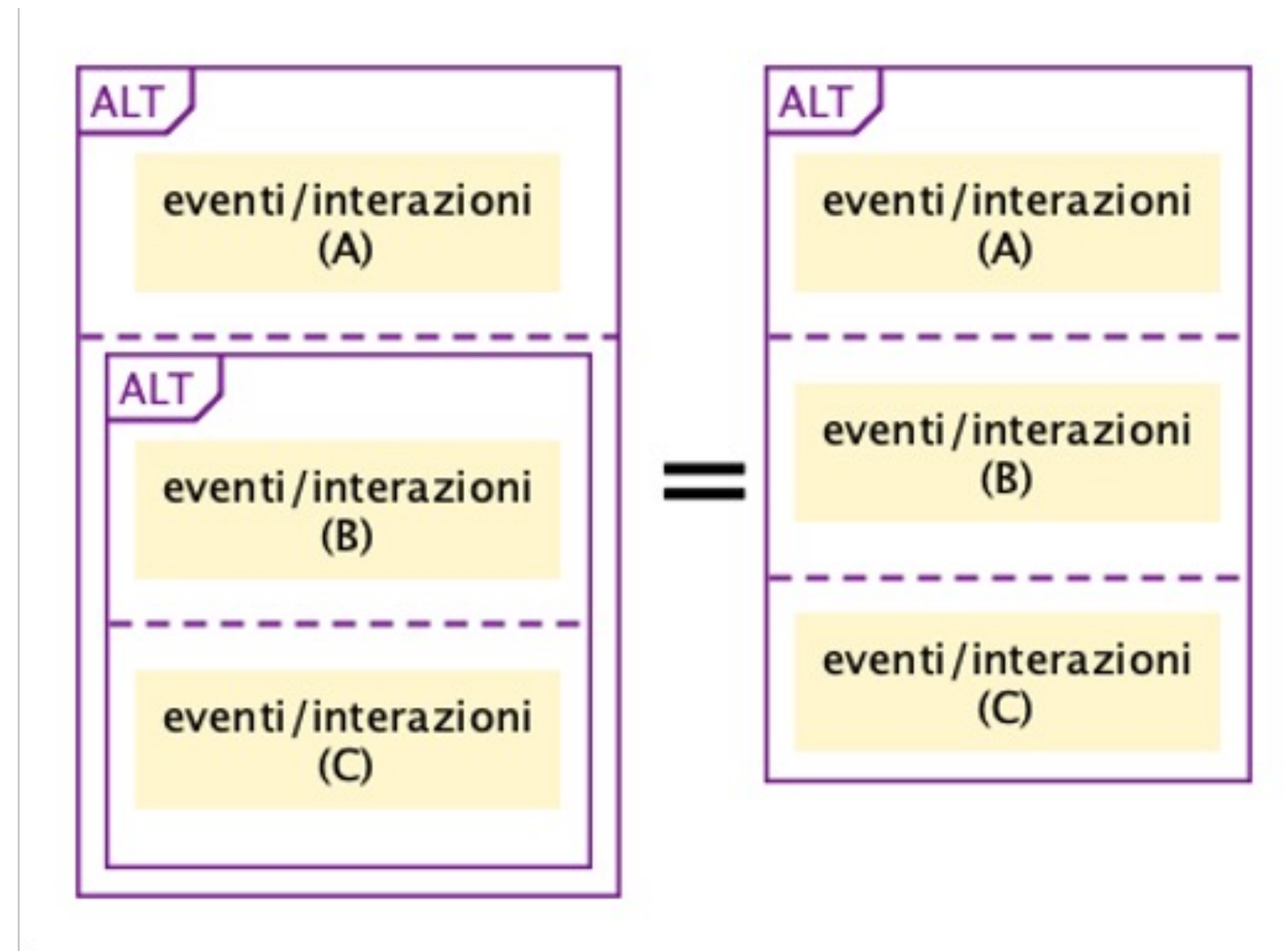
Per il momento possibile
ma potrebbe richiedere
modifiche in futuro

SSD

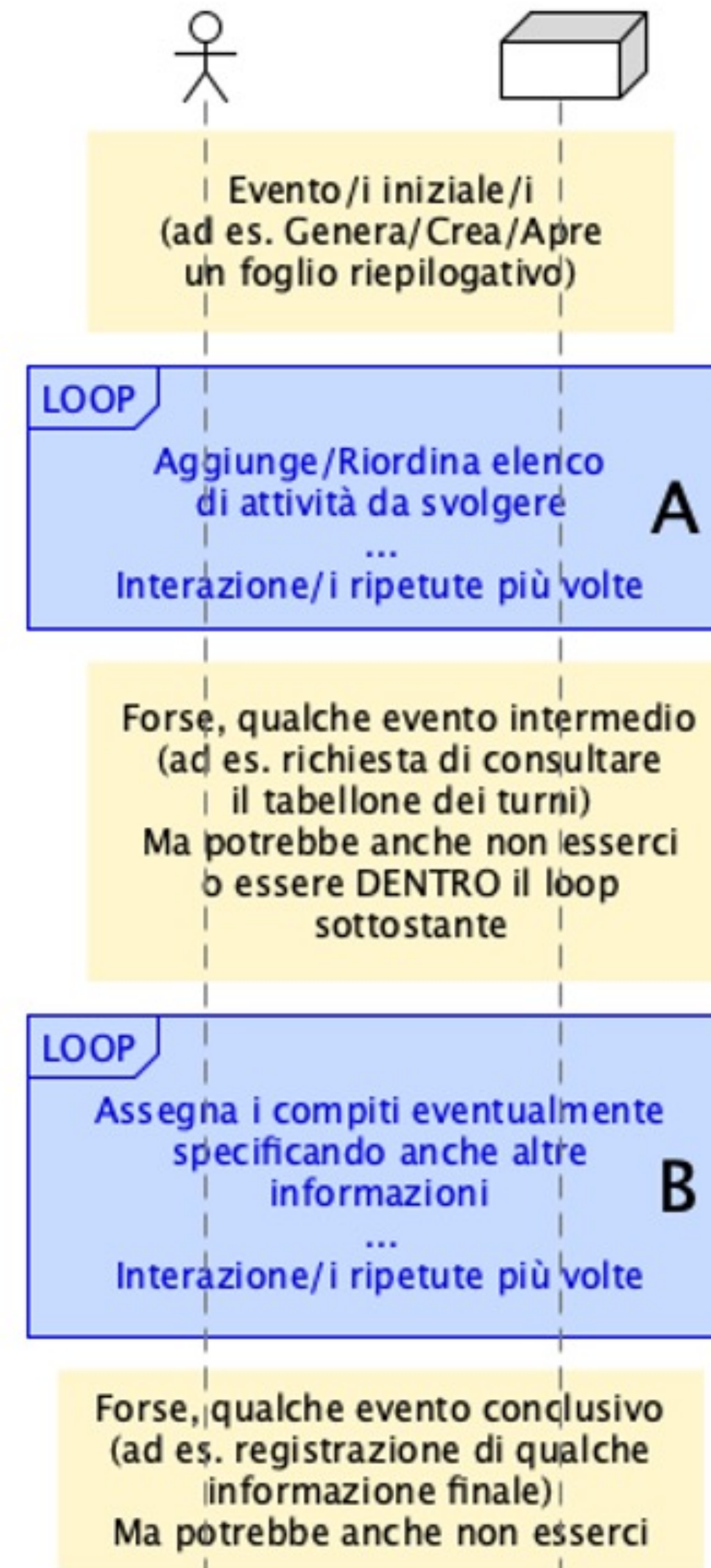
Blocco Loop



Blocco Alt

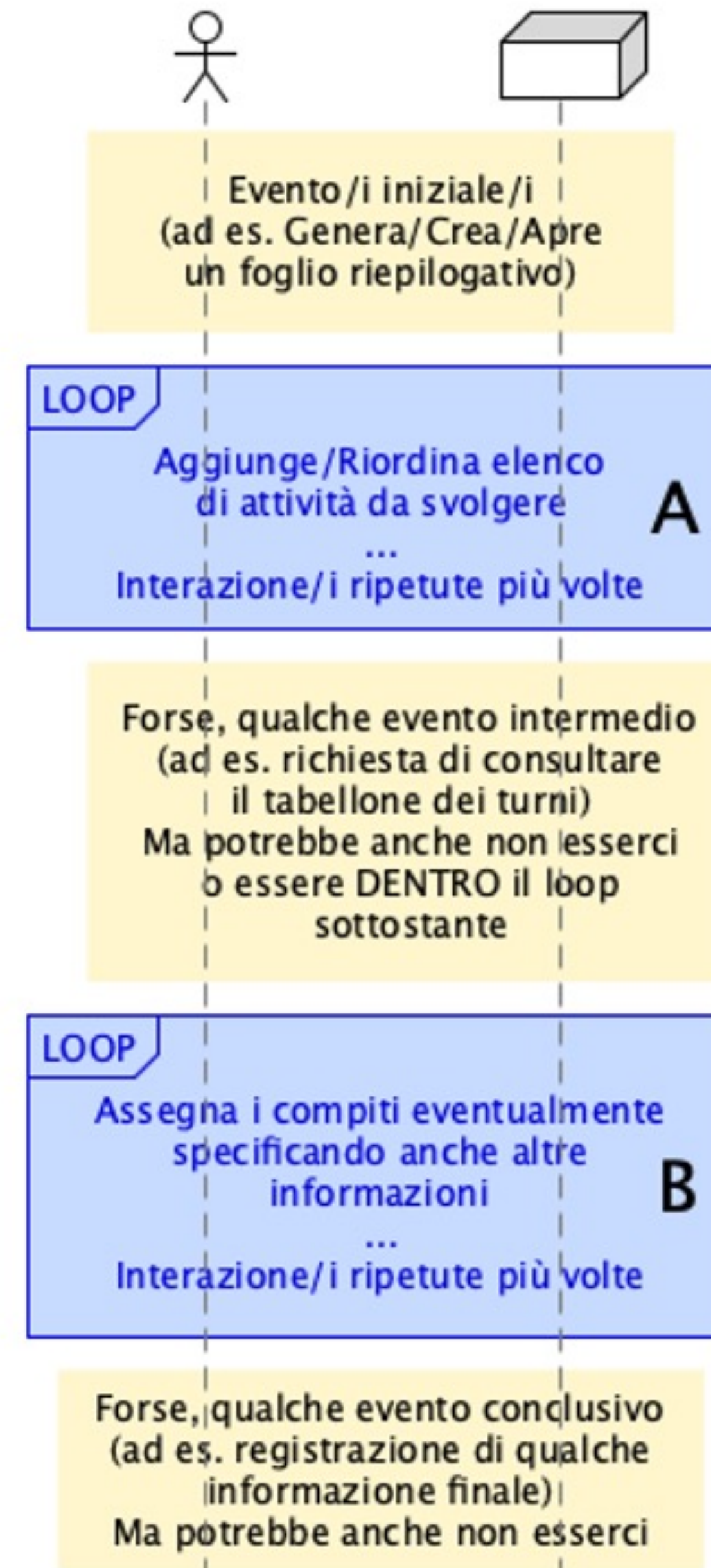


Esempio 1

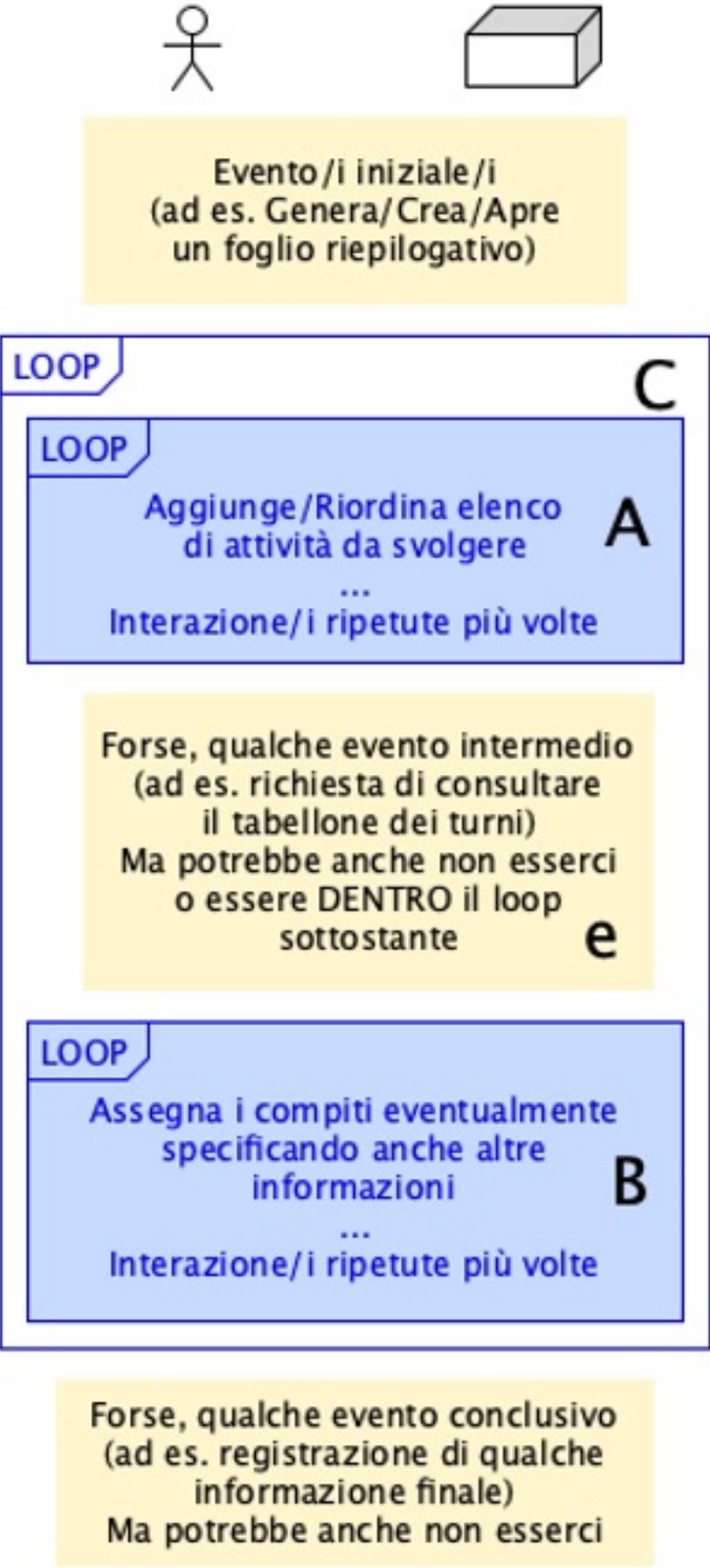


Esempio 1

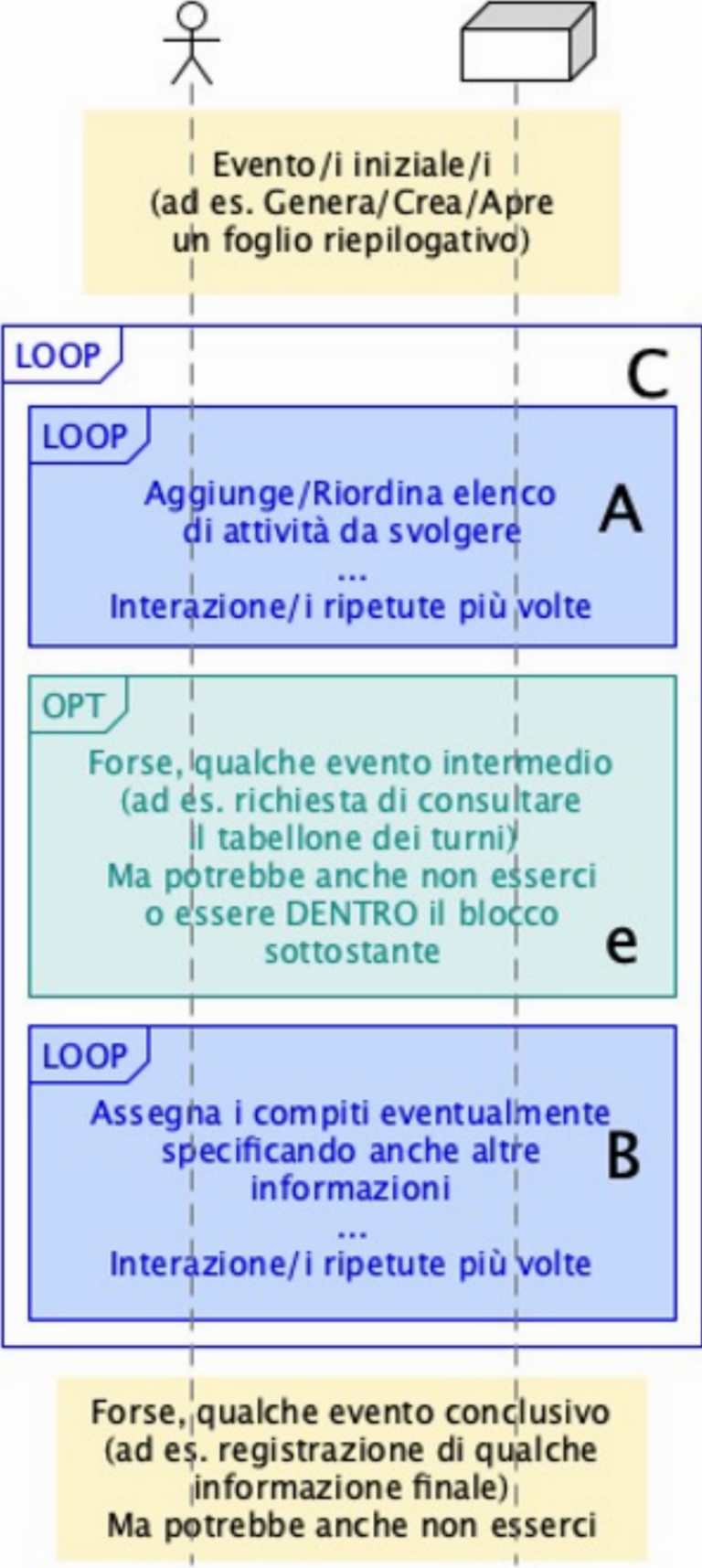
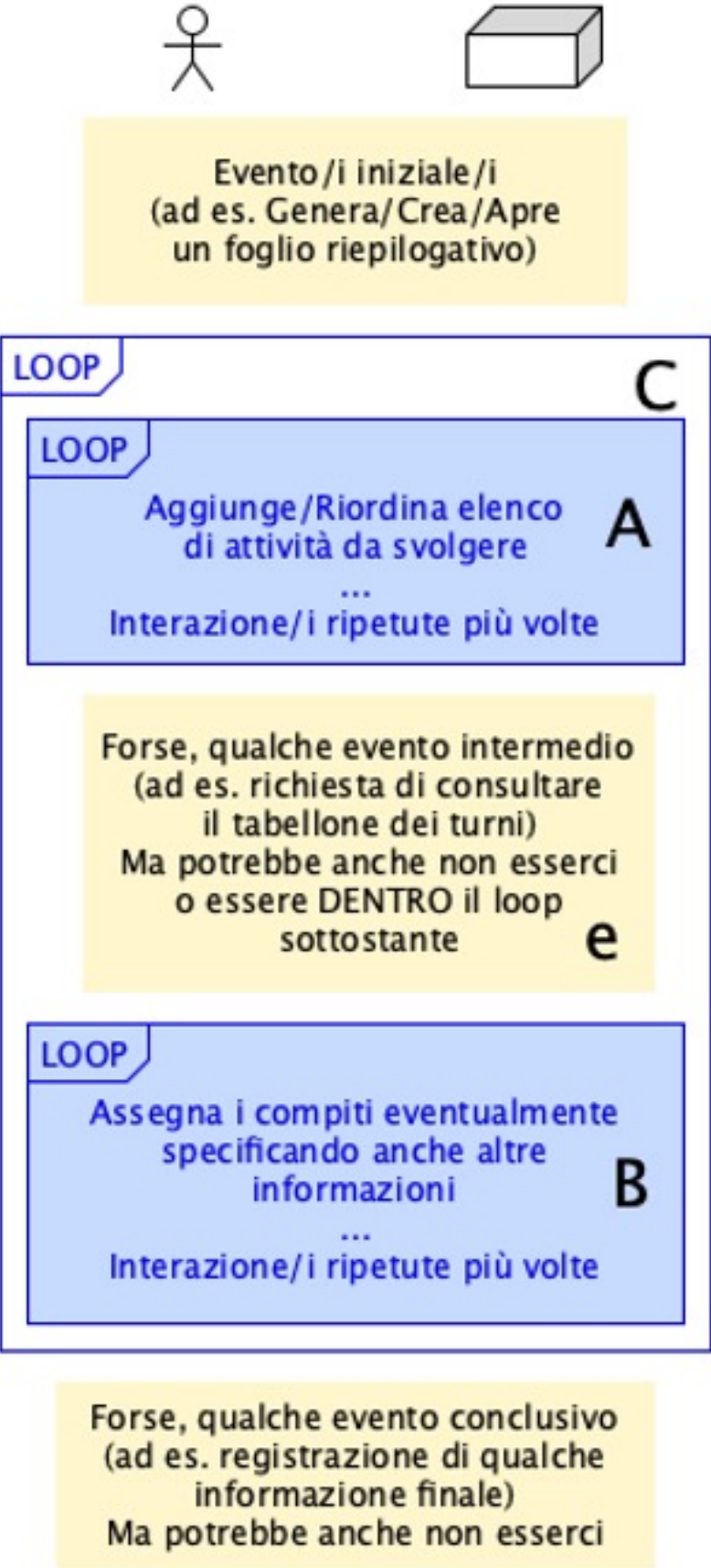
Un po rigido



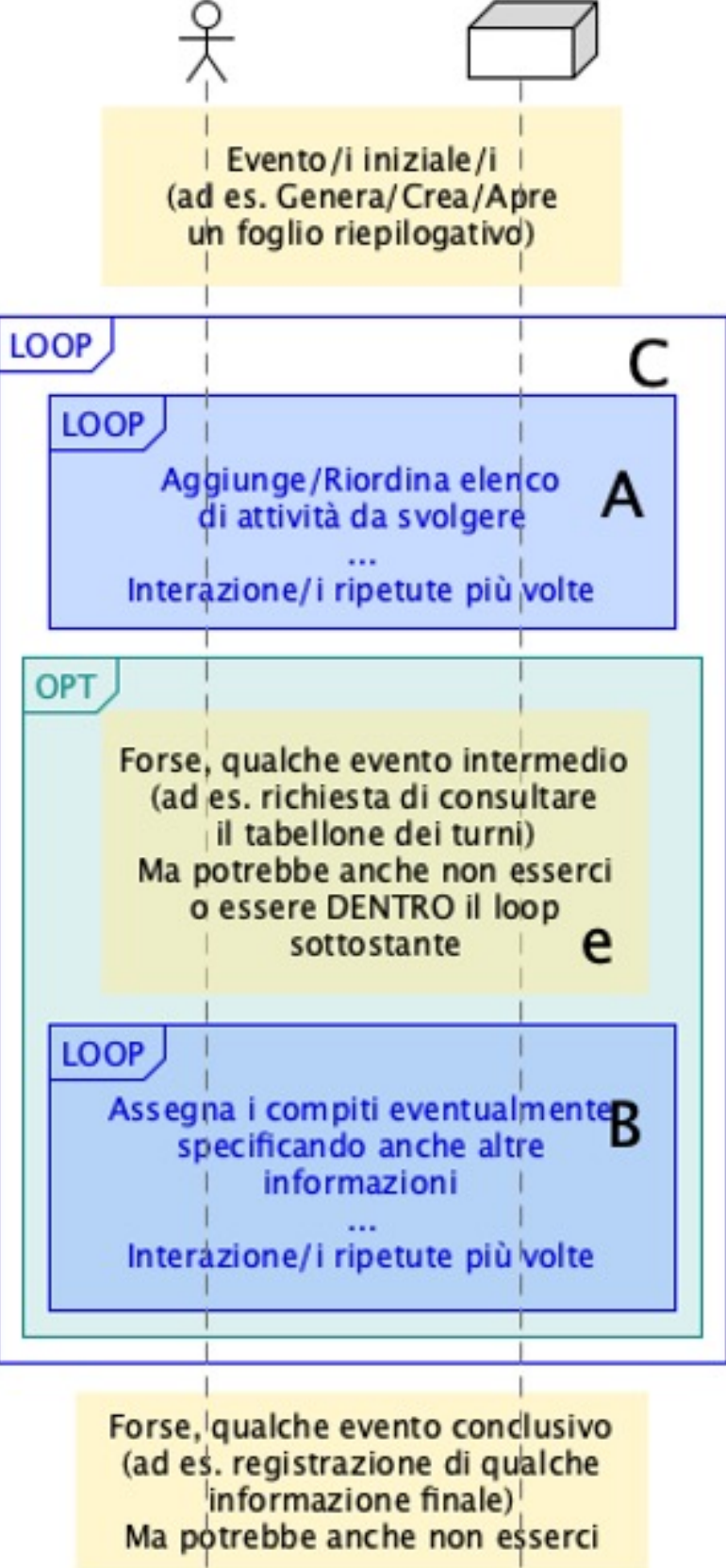
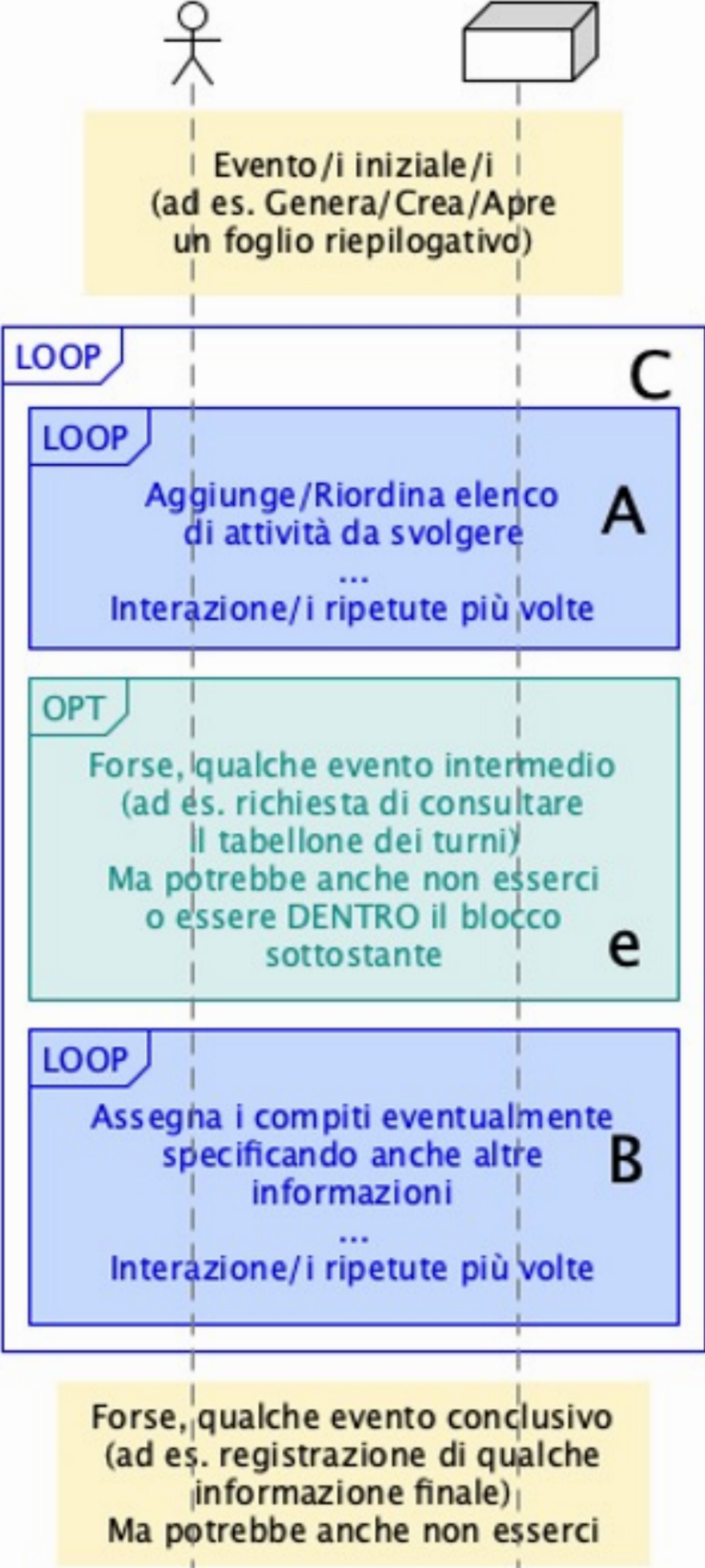
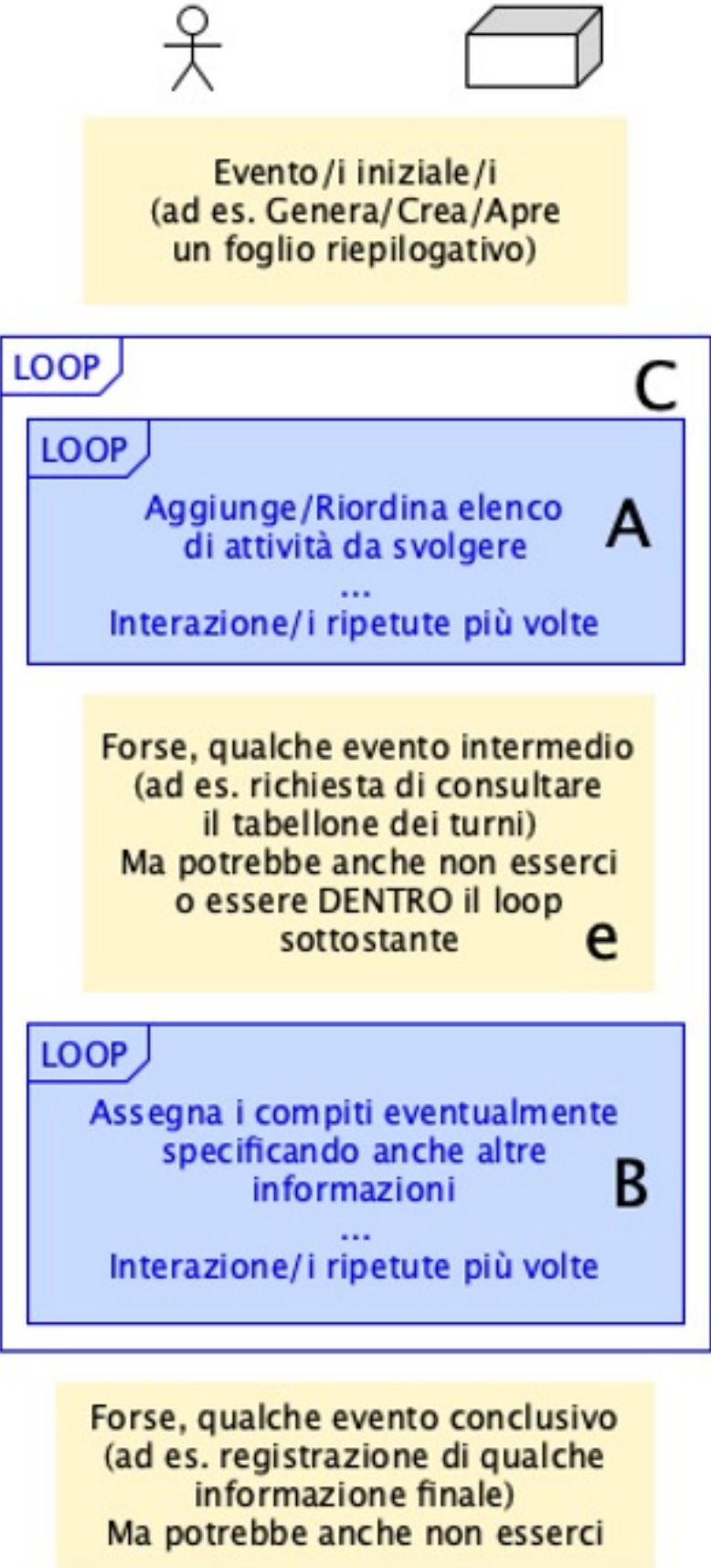
Esempio 2



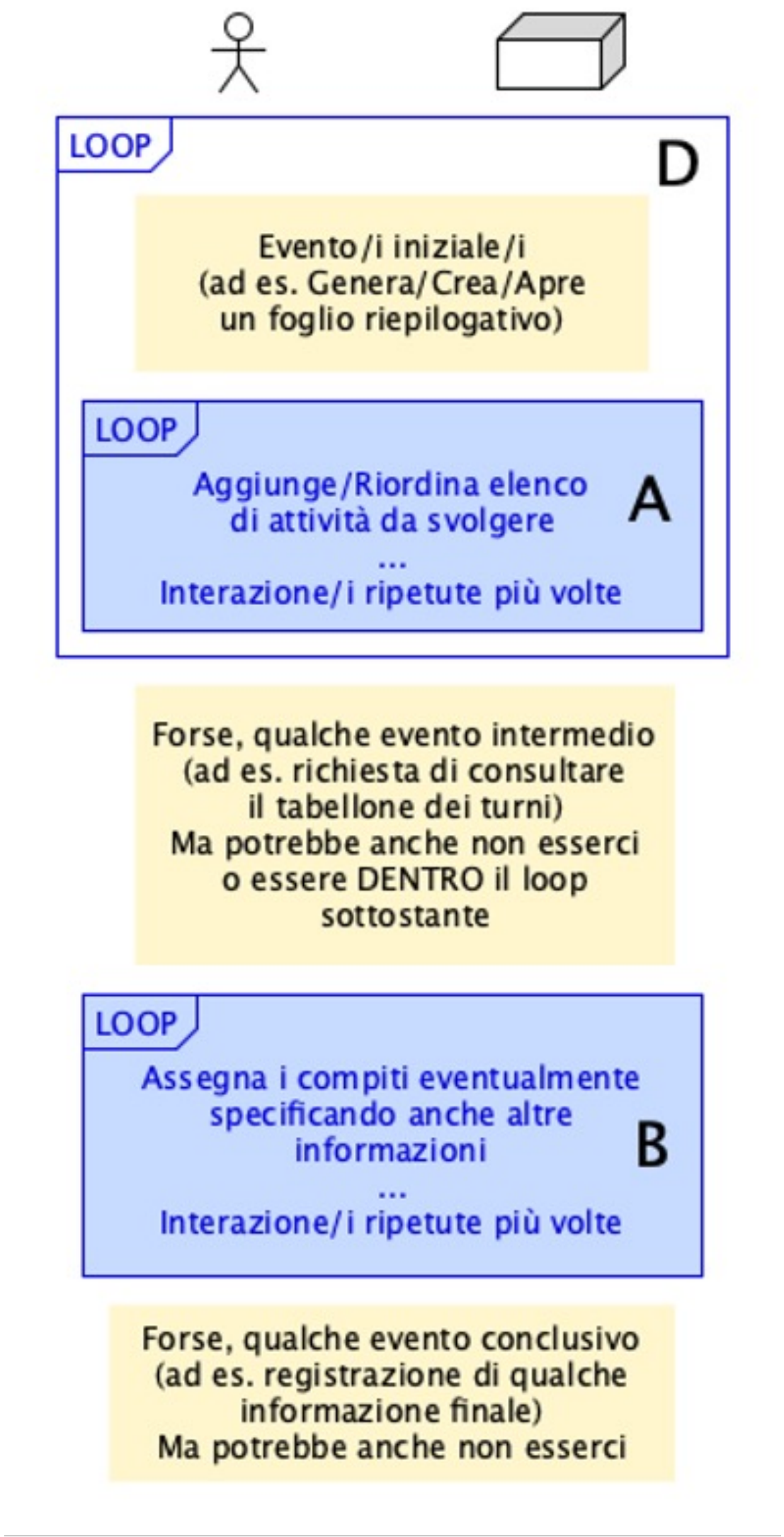
Esempio 2



Esempio 2

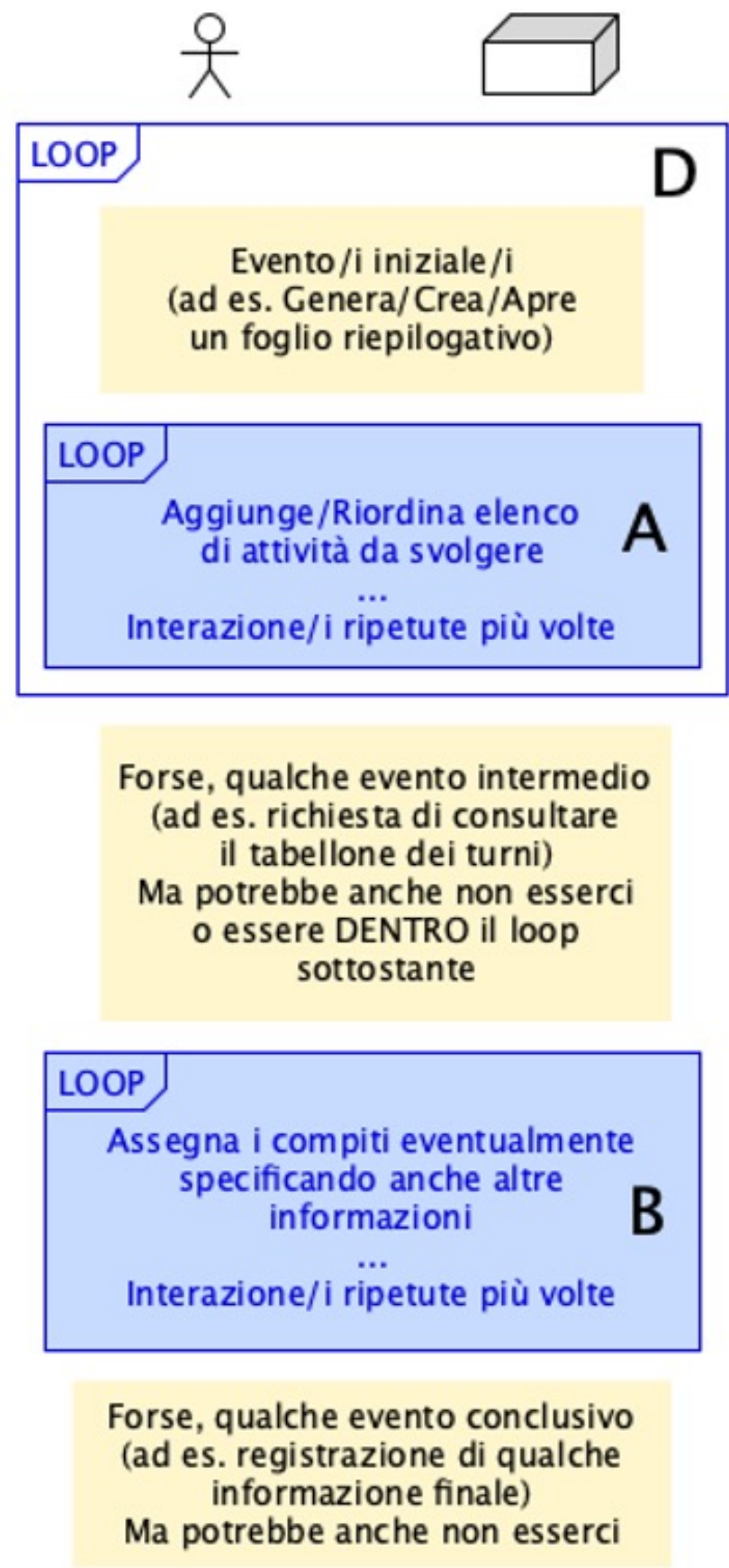


Esempio 3



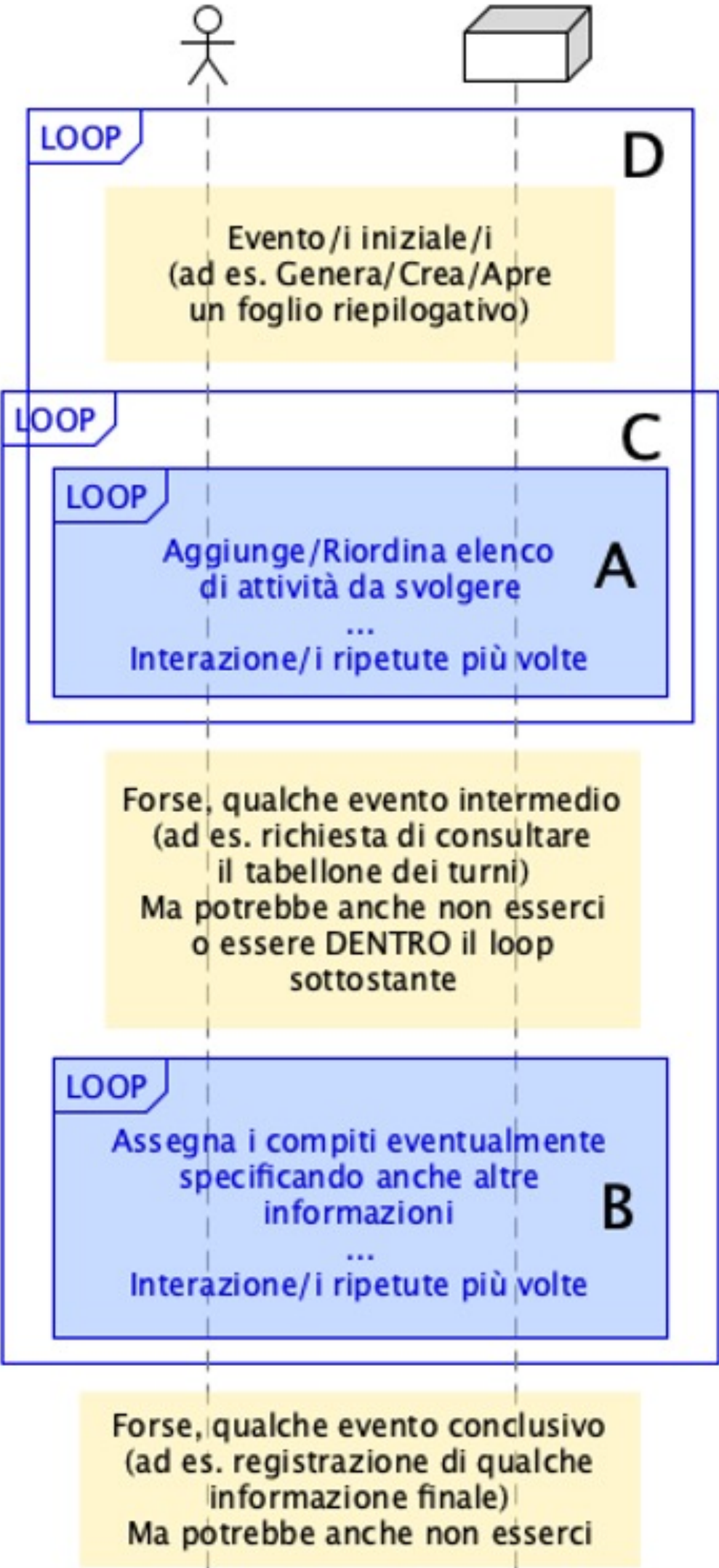
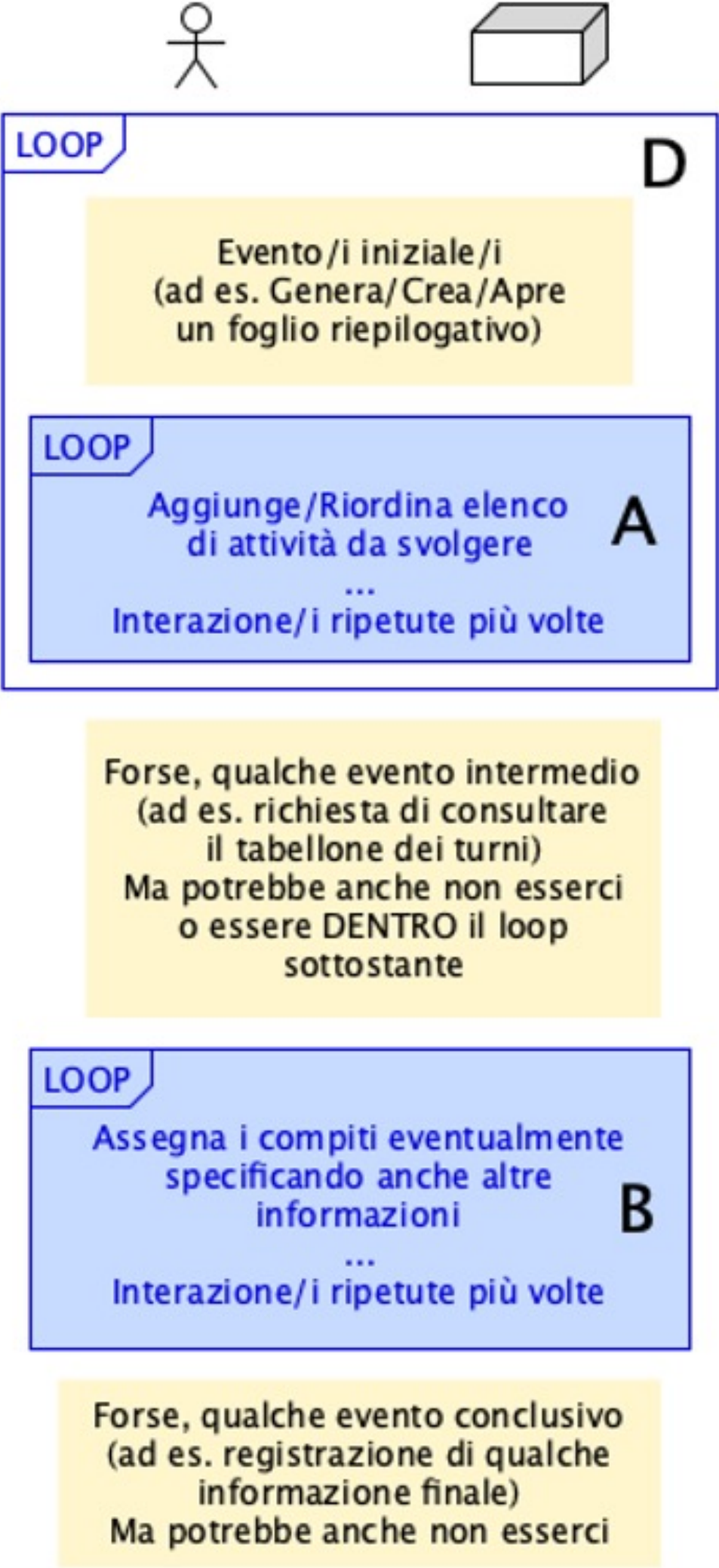
Esempio 3

Aprire più fogli
rieiepilogativi



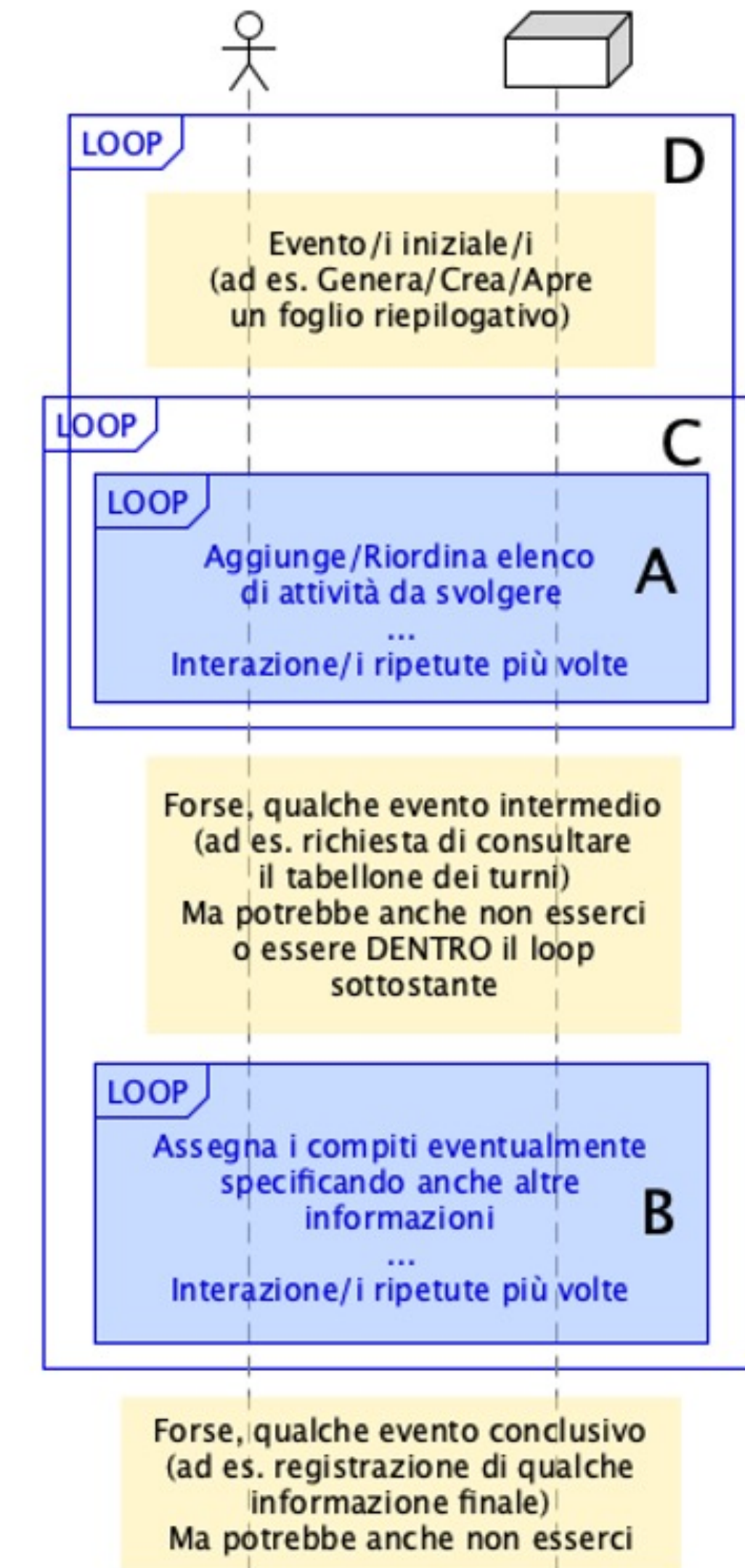
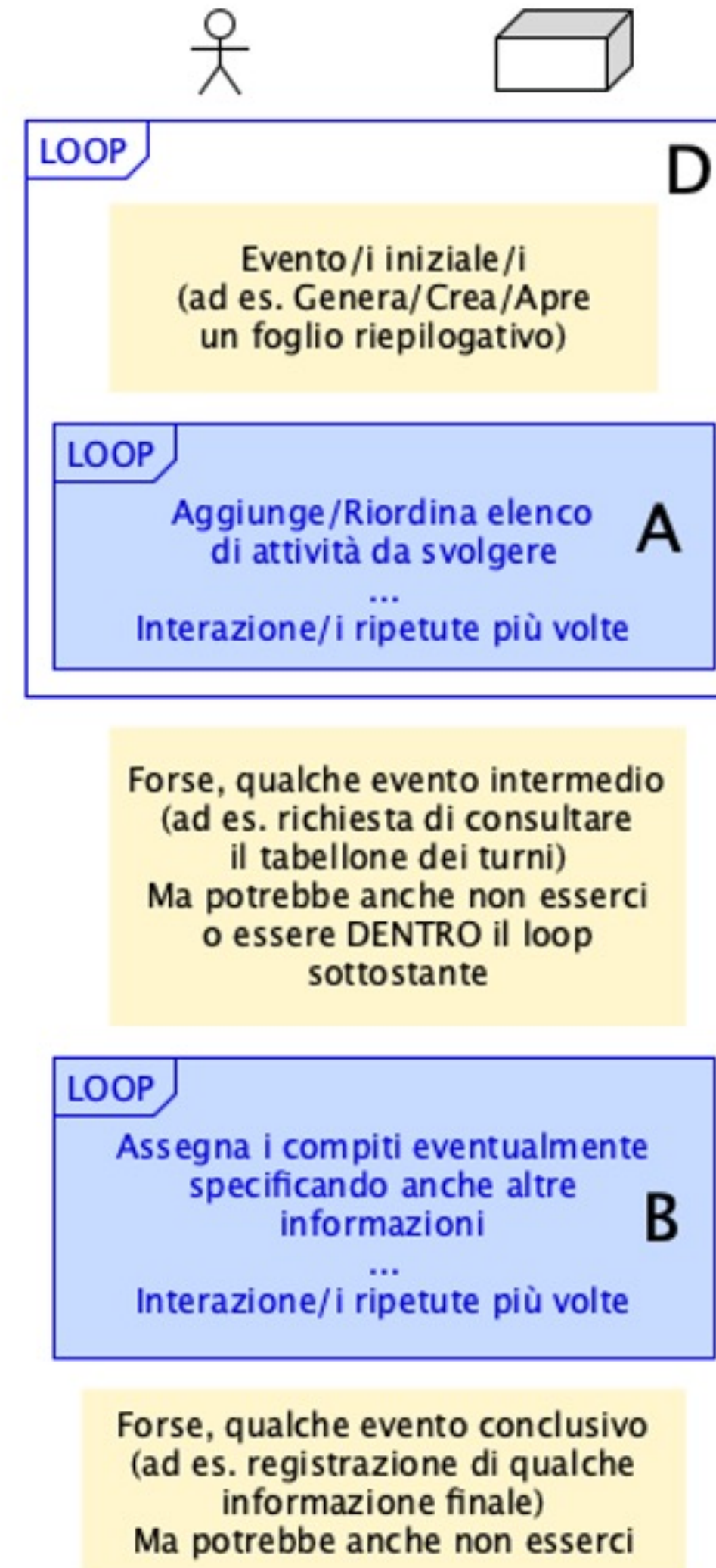
Esempio 3

Aprire più fogli
rieepilogativi



Esempio 3

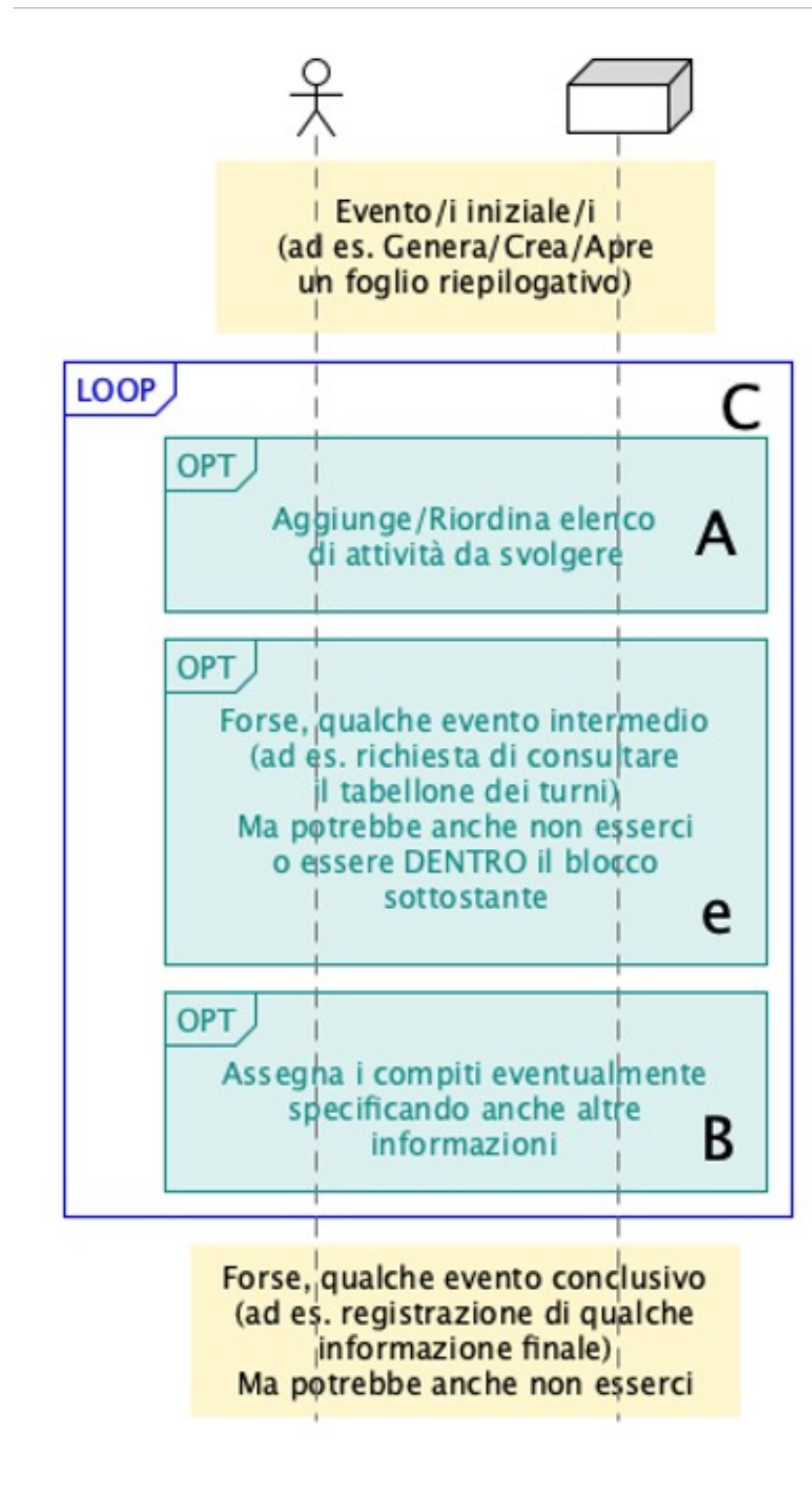
Aprire più fogli
rieiepilogativi



Intersezione parziale blocchi:

- In generale non è buona prassi
- Ammesso limitatamente ai LOOP nei SSD (ma non nei DCD)

Esempio 4



Esempio 4

I passi devono essere indipendenti

