

Sviluppo delle Applicazioni Software

Progetto di laboratorio

Bergesio Simone, Corrao Mario

COMPITI CUCINA

Storia 1: Chef Claudio (l'ansioso)

Quando si è deciso il menù per un servizio, per prima cosa **creo un foglio riepilogativo**, tirando giù un elenco di tutto ciò che va fatto: le ricette che compongono il menù e altre preparazioni di base. Può anche essere che **decida in corsa di aggiungere alcune cose**, ad esempio pane o grissini o focaccia, non vengono scritti nel menù ma li si deve comunque preparare. Una volta che ho l'elenco di tutto ciò che deve essere fatto, **le ordino** per importanza o per difficoltà. Faccio lo stesso con eventuali preparazioni che, se realizzate male, potrebbero compromettere la riuscita dell'intero piatto. **Guardo poi sul tabellone dei turni** quando queste ricette possono essere eseguite e le **assegno** al cuoco più esperto disponibile in quei turni. Dal tabellone si vede cosa deve fare ciascuno e quanto ne ha da fare, così capisco se un cuoco può fare ancora qualcosa in parallelo o no. **Assegno poi le restanti ricette** seguendo l'ordine che ho stilato inizialmente, sulle preparazioni meno complicate sono meno attento alla scelta del cuoco. **Segno anche sul tabellone una stima del tempo** che ci metterà il cuoco a svolgere il compito che gli ho assegnato. Alla fine degli assegnamenti **revisano tutti i turni** controllando che le preparazioni siano eseguite nell'ordine giusto e rispettando le tempistiche necessarie (es. creme e dolci nell'ultimo turno, pasta che necessita di lunga lievitazione nei primi turni), perchè nel primo giro di assegnamenti concentrandomi sulle capacità dei cuochi e sulla difficoltà delle ricette potrei aver perso di vista tempistiche e ordine di svolgimento. Ovviamente quando assegno un compito **devo dire anche la quantità o le porzioni** che il cuoco deve preparare. Per alcune preparazioni talvolta si deve dividere in due, ad esempio metà la si fa un giorno e metà il giorno dopo. l'importante è che poi la quantità totale torni con quella che serve per il servizio. Oltre al tabellone dei turni, che riporta i compiti turno per turno, c'è anche un foglio riepilogativo con i compiti suddivisi invece servizio per servizio, queste cose – che riguardano il lavoro di più turni diversi – le si vede qui. I cuochi vanno a segnare le cose completate sia sul tabellone del turno che sul foglio del servizio, così io so sempre a che punto siamo. Chiedo anche ai cuochi di segnalare alla fine di ogni turno eventuali problematiche (tempo non sufficiente per il compito assegnato, tempi morti che hanno impedito di ottimizzare il lavoro) in modo da farne tesoro per eventuali modifiche da apportare ai tempi di esecuzione delle ricette. Alla fine di ogni turno controllo che i cuochi abbiano svolto tutti i compiti, se qualcosa non procede per il verso giusto riorganizzo i turni successivi di conseguenza, aggiungendo ad altri turni le preparazioni non eseguite o cambiando il cuoco che ha creato il problema.

1. **Crea un foglio riepilogativo.**
* Se vuole aggiunge ricette e preparazioni.
2. **Ordina le ricette e preparazioni per importanza e difficoltà.**
3. **Consulta il tabellone.**
4. **Assegna i turni ai cuochi definendo le quantità segnandoli sul tabellone**
5. **Opzionalmente segna una stima dei tempi sul tabellone dei turni.**
6. **Opzionalmente, indica sul foglio riepilogativo le quantità che gli chef devono preparare**

Storia 2: Chef Tony (il rilassato)

Lavoro molto alla giornata. Tipicamente arrivo al mattino presto; se mi hanno affidato un nuovo evento **creo i fogli riepilogativi dei compiti da assegnare per tutti i servizi previsti**, elencando tutte le ricette e preparazioni che riguardano ciascuno di essi, ma **non è detto che mi occupi subito di fare le assegnazioni**. Infatti di solito mi concentro solo sulle assegnazioni del giorno. **Guardo i fogli riepilogativi** di tutti i servizi che ci aspettano da oggi a una settimana, partendo sempre da quello più vicino che ovviamente ha la priorità. Man mano che **assegno, compilo il foglio riepilogativo del servizio segnando chi fa cosa, e quando**. Lavorando in questo modo riesco anche a cumulare le preparazioni per più servizi, ad esempio se c'è da fare i grissini per due servizi diversi che avvengono domani, posso prepararli tutti insieme. **Segno sui fogli riepilogativi** di entrambi i servizi l'assegnazione. **Sui fogli riepilogativi ci sono anche le quantità o porzioni preparate**. Lavorando giorno per giorno posso anche sfruttare meglio eventuali preparazioni in eccesso: se ad esempio l'impasto della pizza è avanzato da ieri, **mi segno sul foglio riepilogativo** che non c'è bisogno che lo prepari nessuno. Abbiamo un tabellone su cui segniamo il lavoro che viene fatto in ogni turno, potrei anche assegnare ad esempio oggi il lavoro di domani, ma è raro che lo faccia. Se però ci sono preparazioni particolarmente critiche come tempistiche, magari richiedono di essere lavorate in più turni consecutivi, **segno sul calendario in che turni andranno svolte, anche senza metterci il nome di chi le farà**, quello mi riservo di deciderlo quando arriva il momento. Tanto i cuochi mica hanno bisogno di sapere in anticipo cosa dovranno cucinare!

1. **Crea un foglio riepilogativo.**
2. **Consulta i fogli riepilogativi.**
3. **Segna sul foglio riepilogativo le assegnazioni indicando il cuoco, le preparazioni e quando farle oppure segna che una ricetta è già pronta oppure specifica il compito senza assegnare il cuoco.**
4. **Segna sul foglio riepilogativo le quantità o porzioni preparate.**
Ripete dal passo 2 finché non è soddisfatto.

CHEF CLAUDIO

1. Crea un foglio riepilogativo.
 - * Se vuole aggiunge ricette e preparazioni.
 2. Ordina le ricette e preparazioni per importanza e difficoltà.
 3. Consulta il tabellone dei turni.
 4. Assegna i turni ai cuochi definendo le quantità segnandoli sul tabellone
 5. Opzionalmente segna una stima dei tempi e le quantità o porzioni preparate.
 6. Opzionalmente, indica sul foglio riepilogativo le quantità che gli chef devono preparare
- Ripete dal passo 3 finché non è soddisfatto.*

CHEF TONY:

1. Crea un foglio riepilogativo.
 2. Consulta i fogli riepilogativi.
 3. Segna sul foglio riepilogativo le assegnazioni indicando il cuoco, le preparazioni e quando farle oppure segna che una ricetta è già pronta oppure specifica il compito senza assegnare il cuoco.
 4. Segna sul foglio riepilogativo le quantità o porzioni preparate.
- Ripete dal passo 2 finché non è soddisfatto.*

Processo combinato chef Claudio + chef Tony

1. Crea un foglio riepilogativo
 2. **Opzionalmente** aggiunge ricette e preparazioni.
 3. **Opzionalmente** ordina le ricette e/o preparazioni per difficoltà e importanza
 4. **Opzionalmente** consulta il tabellone dei turni oppure i fogli riepilogativi.
 5. Fa le assegnazioni e **opzionalmente** segna che una ricetta è già pronta oppure specifica il compito senza segnare assegnare il cuoco
 6. **Opzionalmente** segna sul foglio riepilogativo e la quantità o porzioni preparate in un assegnamento
 7. **Opzionalmente** segna sul tabellone dei turni una stima dei tempi
- Ripete dal passo 4 finché non è soddisfatto*

Gestire i compiti della cucina

informazioni generali

Nome caso d'uso: Gestire i compiti della cucina

Portata: Sistema

Livello: Obiettivo utente

Attore primario: Chef

Parti Interessate: Cuochi

Pre-condizioni: L'attore deve essere autenticato come Chef

Garanzie di successo o post-condizioni: I compiti della cucina sono assegnati (è stato indicato chi, quando e cosa fa) e risultano consultabili.

#	Attore	Sistema
1	Crea un foglio riepilogativo per un servizio di un evento	Registra un nuovo foglio riepilogativo
2	Opzionalmente aggiunge ricette e preparazioni.	Registra ricette e preparazioni
3	Opzionalmente ordina le ricette e/o preparazioni per difficoltà e importanza	Presenta le ricette e/o preparazioni ordinate secondo un certo criterio
4	Opzionalmente consulta il tabellone dei turni	Fornisce il tabellone dei turni oppure i fogli riepilogativi
5	Fa le assegnazioni specificando cosa, il turno e il cuoco	Registra nuove assegnazioni
6	Opzionalmente segna sul foglio riepilogativo le quantità o porzioni preparate in un assegnamento	Registra le quantità e/o porzioni preparate
7	Opzionalmente segna sul tabellone dei turni una stima dei tempi	Registra una stima dei tempi sul tabellone

Scenario principale di successo

Estensione 1a

#	Attore	Sistema
1a.1	Eliminare un foglio riepilogativo	Cancella un foglio riepilogativo che non sarà più consultabile
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione 1a.1a

#	Attore	Sistema
1a.1a.1	Eliminare un foglio riepilogativo	Il foglio riepilogativo è in uso e non può essere eliminato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Eccezione 1a.1b

#	Attore	Sistema
1a.1b.1	Eliminare un foglio riepilogativo	Il foglio riepilogativo non è di proprietà di questo attore e non può essere eliminato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

Estensione 1b

#	Attore	Sistema
1b.1	Modificare un foglio riepilogativo	Fornisce il foglio riepilogativo scelto e permette la modifica

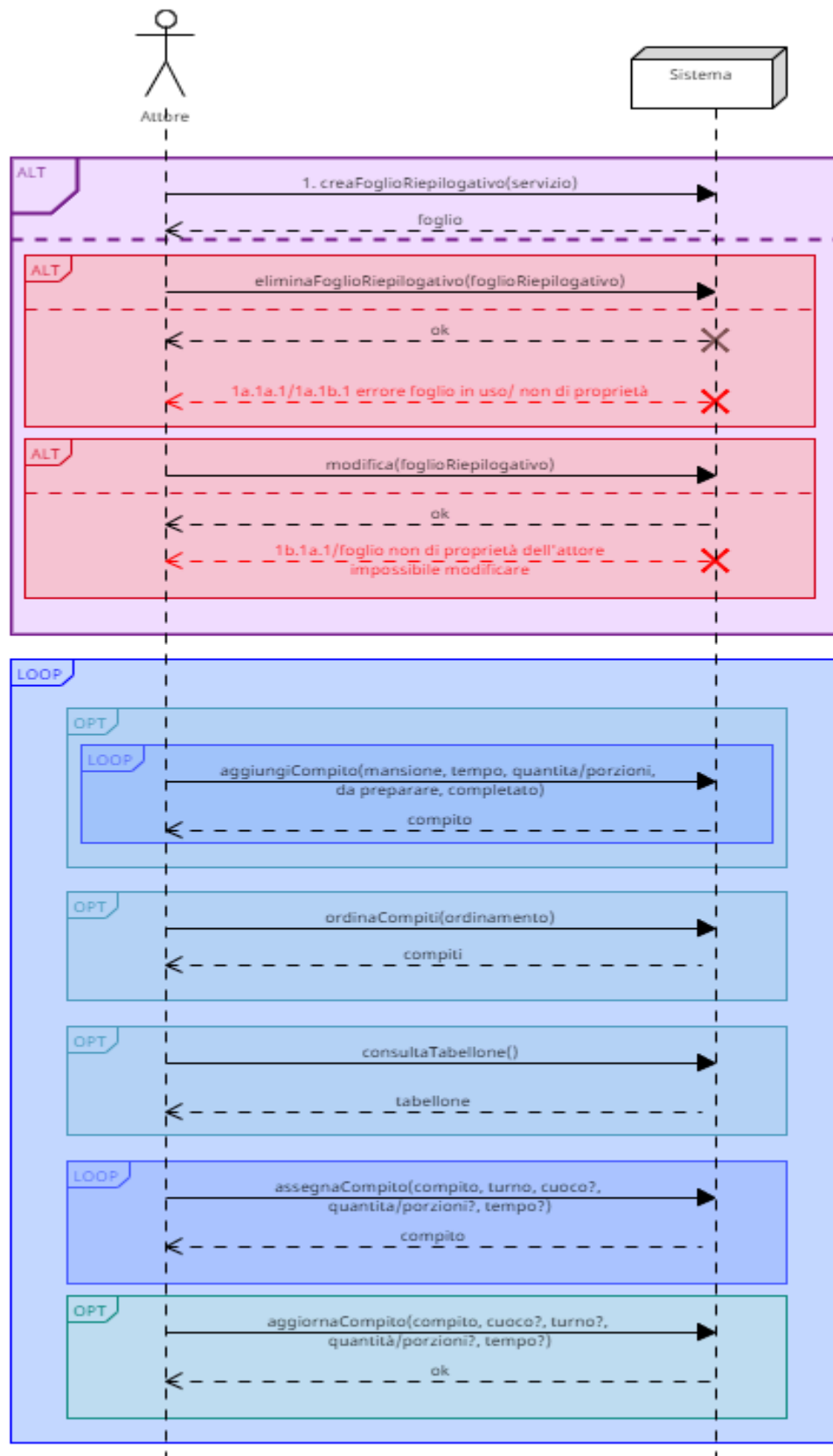
Eccezione 1b.1a

#	Attore	Sistema
1b.1a.1	Modificare un foglio riepilogativo	Il foglio riepilogativo non è di proprietà di questo attore e non può essere modificato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

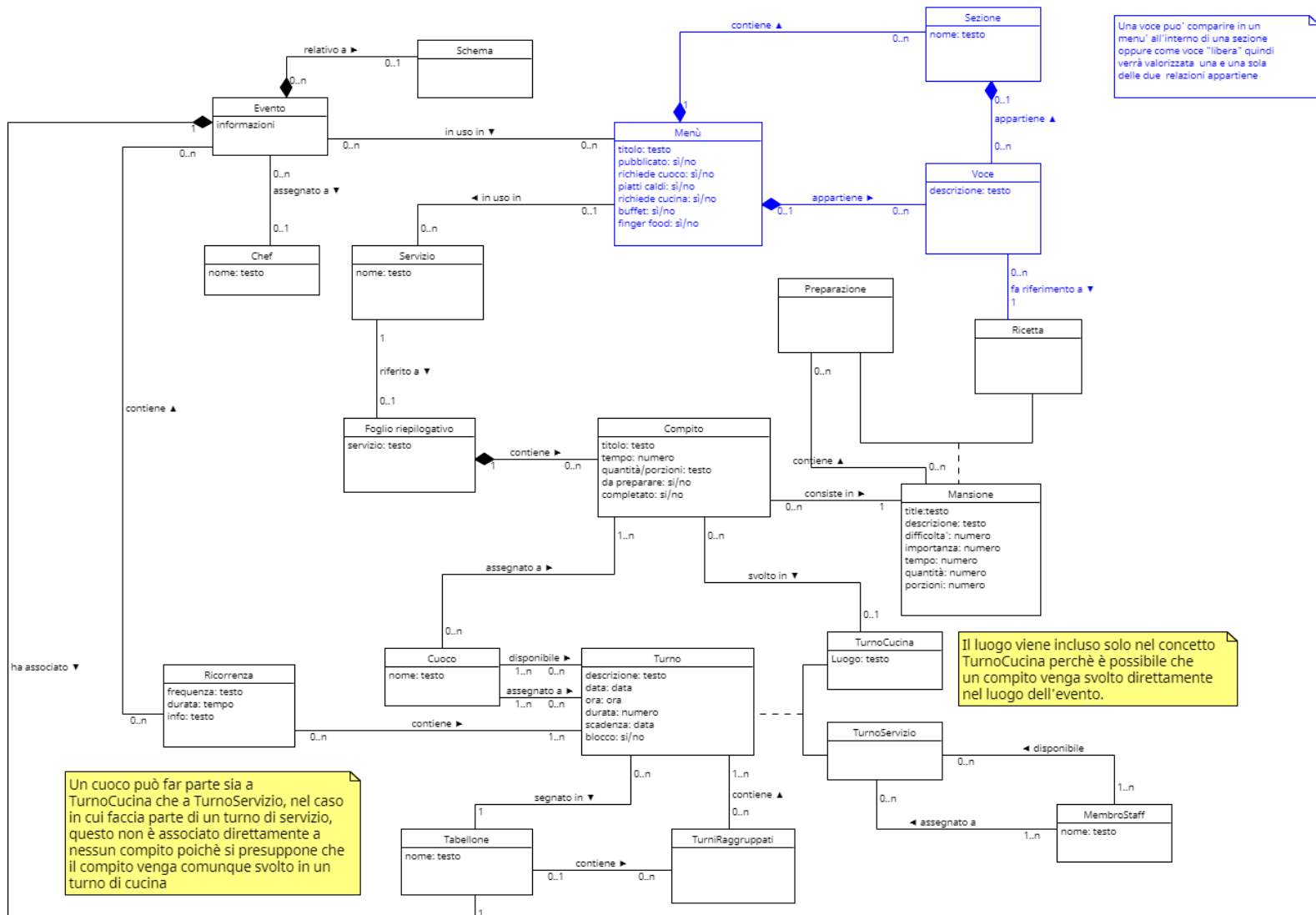
Eccezione 5a

#	Attore	Sistema
5a.1	Assegnare un compito specificando chi fa cosa e quando	Uno o più cuochi indicati non sono assegnati al turno indicato
	<i>Termina il caso d'uso</i>	

SSD



MODELLO DI DOMINIO



CONTRATTI - “Gestire i compiti della cucina”

Pre-condizione generale: l'attore è identificato con un'istanza *ch* di Chef

1. creaFoglioRiepilogativo(servizio: Servizio)

Pre-condizioni:

- l'attore è identificato con un'istanza *ch* di Chef

Post-condizioni:

- è stata creata un'istanza *f* di FoglioRiepilogativo
- *f.servizio* = *servizio.nome*
- *ch* è **proprietario** di *f*
- è stata creata un'istanza di compito *comp* **contenuta in** *f*:
- per ogni mansione *man* **referita** ad una Voce *voc*
- per ogni mansione *p* **contenuta in** *man*
- per ogni Voce *voc* tale che *voc* **appartiene a** una sezione *sez*:
- per ogni Sezione *sez* **contenuta in** menu *m* in uso nel servizio *servizio*
- per ogni Voce *voc* tale che *voc* **appartiene a** menu *m* in uso nel servizio *servizio*

1a.1 eliminaFoglioRiepilogativo(foglio: FoglioRiepilogativo)

Pre-condizioni: ---

Post-condizioni: Se *ch* è **proprietario di** foglio e foglio non è **in uso** in alcun Evento:

- ogni Compito *comp* tale che foglio **contiene** *comp*
- *comp* è eliminato
- foglio è eliminato

1b.1 modificaFoglioRiepilogativo(foglio: FoglioRiepilogativo)

Pre-condizioni: ---

Post-condizioni: Se *ch* è **proprietario di** *this.foglio*:

- *this.foglio* = foglio

2. aggiungiCompito(titolo: testo, daPreparare: si/no, completato: si/no, mansione: Mansione)

Pre-condizioni:

- è in corso la definizione di un FoglioRiepilogativo *f*
- *ch* è **proprietario di** *f*

Post-condizioni:

- è stata creata un'istanza di Compito *comp* **contenuta in** *f*
- *comp* **consiste in** *mansione*
- *comp.titolo* = *titolo*
- *comp.daPreparare* = *daPreparare*
- *comp.completato* = *completato*

3. ordinaCompiti(ordinamento: String)

Pre-condizioni:

- è in corso la definizione di un FoglioRiepilogativo f

Post-condizioni:

- l'associazione **contiene** fra f ed i Compiti è modificata in accordo a ordinamento
- ordinamento può variare tra importanza e difficoltà

4. consultaTabellone(evento: testo)

Interrogazione al sistema: non ha post-condizioni.

Nemmeno pre-condizioni, potrebbe essere fatta in qualsiasi momento.

5. assegnaCompito(comp:Compito, t:Turno, cuochi?:List<Cuoco>, quantità/ porzioni?: numero, tempo?: numero)

Pre-condizioni:

- è in corso la definizione di un FoglioRiepilogativo f
- ch è **proprietario di** f

Post-condizioni:

- Compito comp viene **svolto in** turno t
- [se cuochi è specificato e cuochi sono **assegnati a** t] $comp.cuochi += cuochi$ (cuochi aggiunto alla lista dei cuochi assegnati al compito comp)
- $comp.quantita/porzioni? = quantita/porzioni$
- $comp.tempo? = tempo$

6. aggiornaCompito(comp: Compito, turno?:Turno, cuochi?:List<Cuoco>, quantità/ porzioni?: numero, tempo?: numero)

Pre-condizioni:

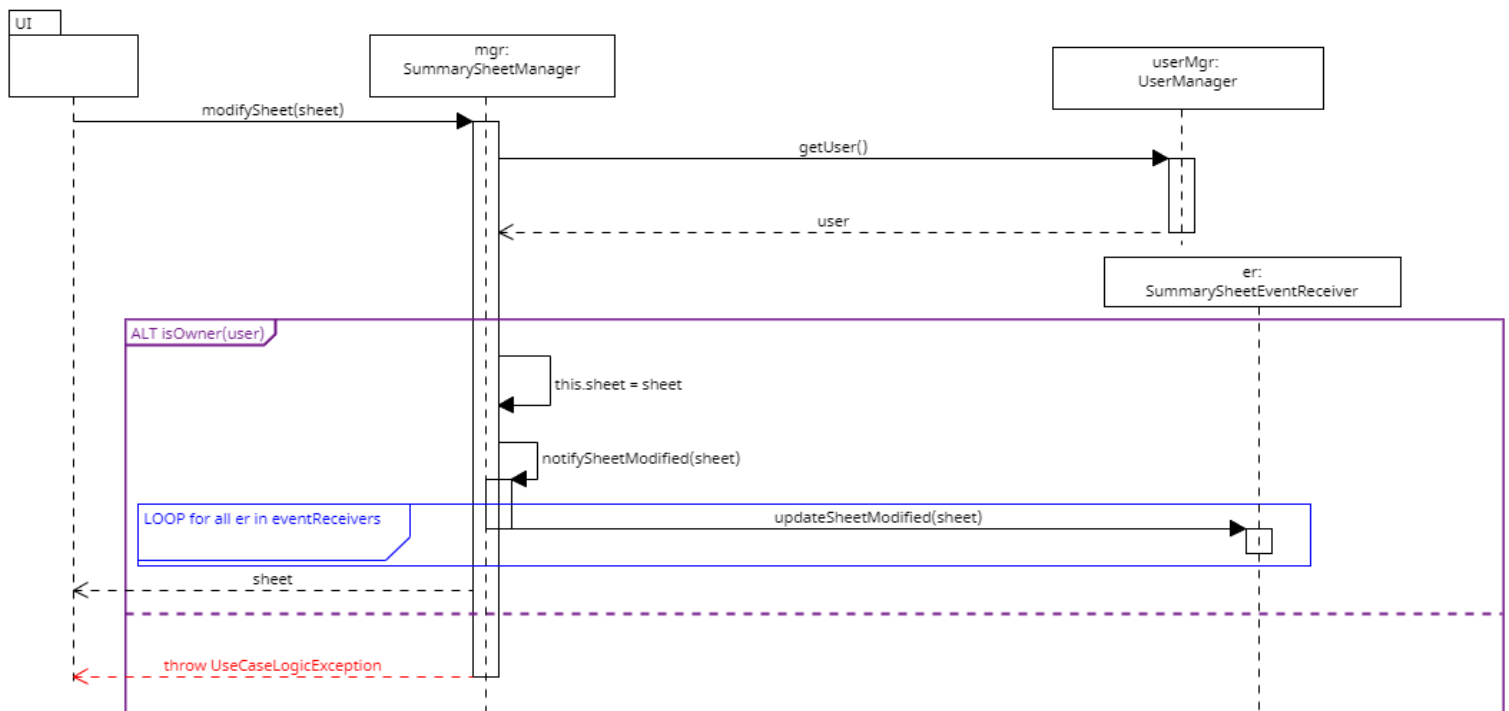
- è in corso la definizione di un FoglioRiepilogativo f
- ch è **proprietario di** f

Post-condizioni:

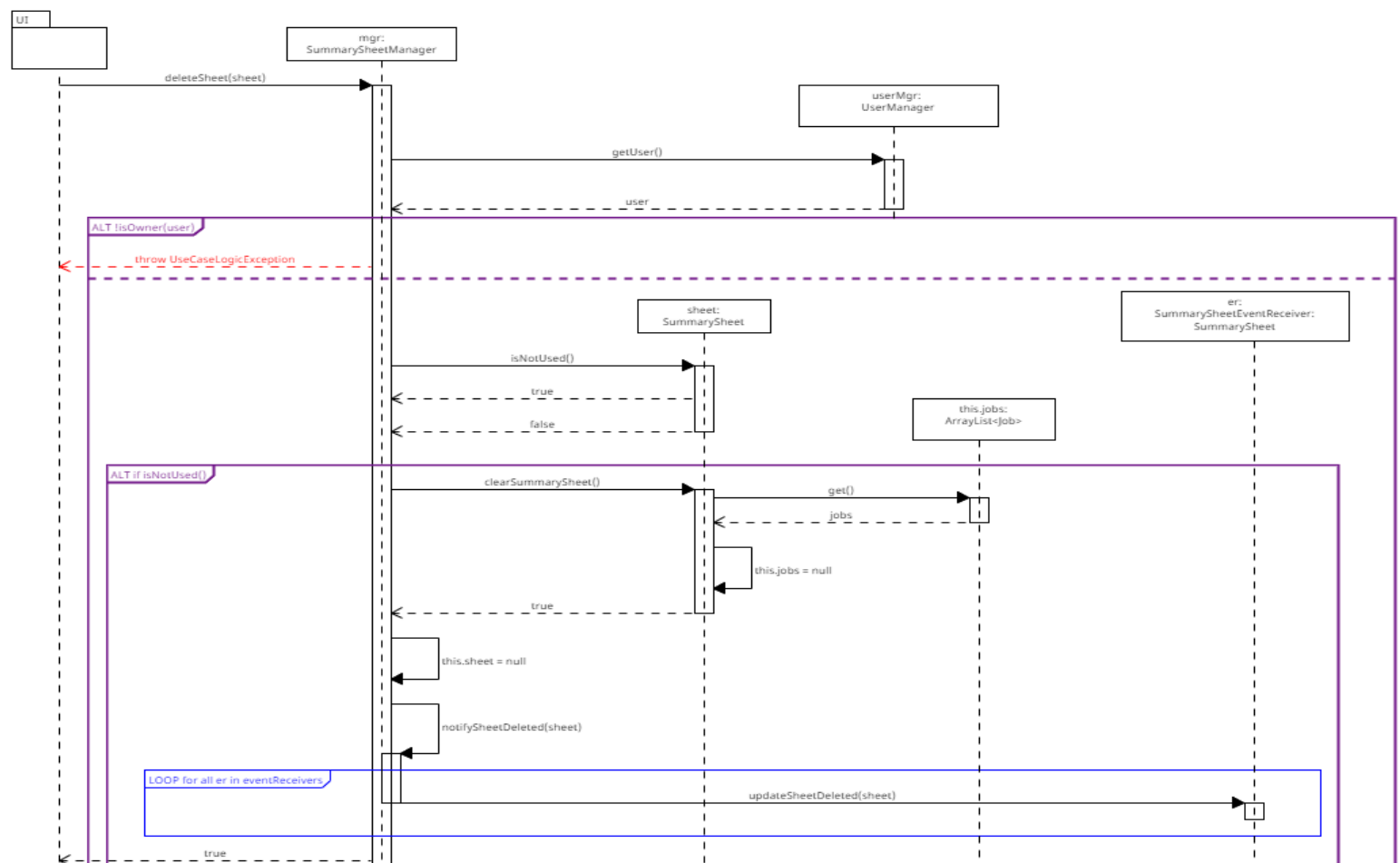
- è stato modificato il Compito comp
- [se turno è specificato] comp viene **svolto in** turno
- $comp.turno = turno$
- [se Cuoco c è **assegnato a** comp]
- [se c NON è assegnato a turno]
- comp non è più **assegnato a** c
- [se c è assegnato a turno]
- comp rimane **assegnato a** c
- [se cuochi è specificato e cuochi sono **assegnati a** t] $comp.cuochi += cuochi$ (cuoco aggiunto alla lista dei cuochi assegnati al compito comp)
- [se quantità/porzioni è specificato] $comp.quantita/porzioni = quantita/porzioni$
- [se tempo è specificato] $comp.tempo = tempo$

DSD

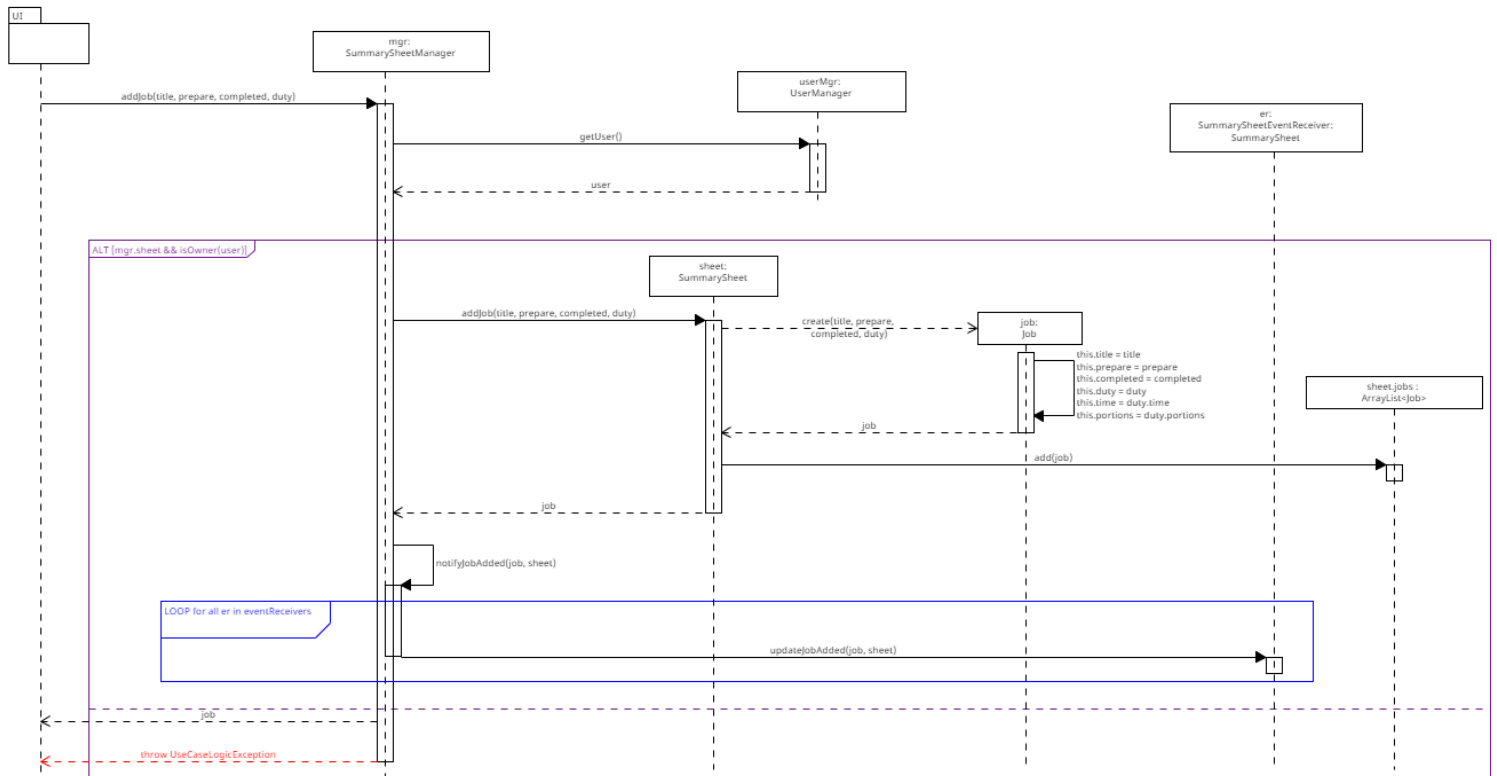
1. Modifica Foglio



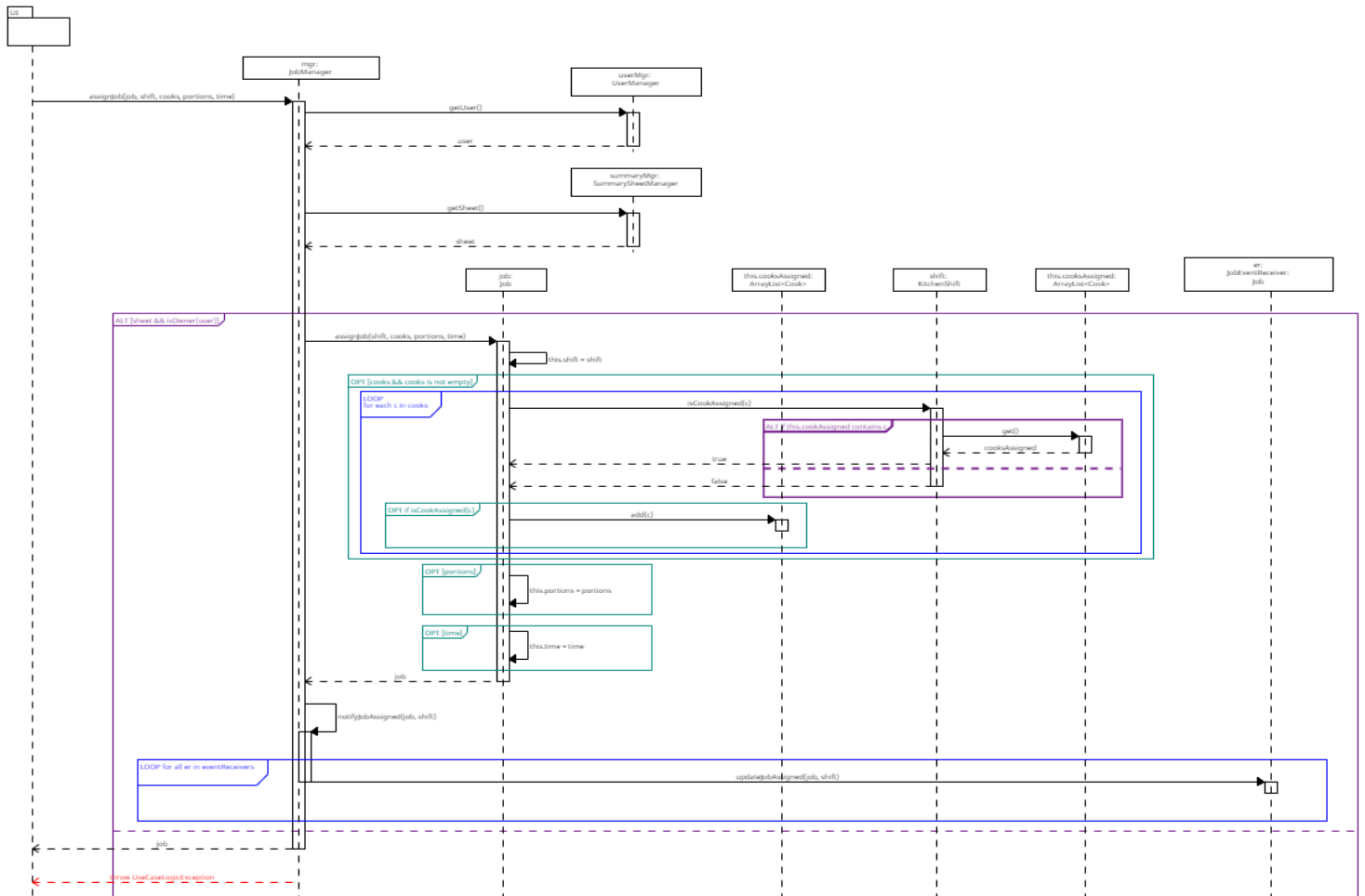
2. Elimina Foglio



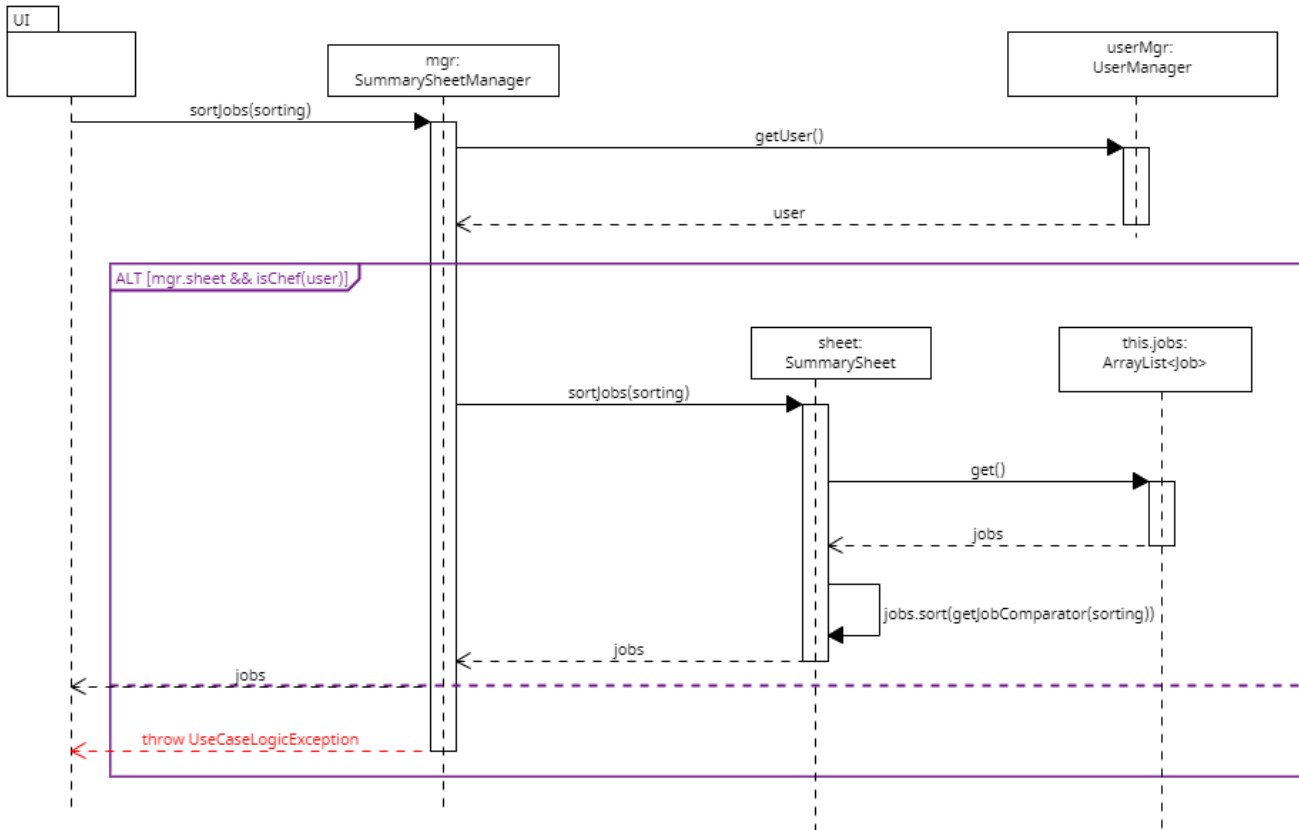
3. Aggiungi compito



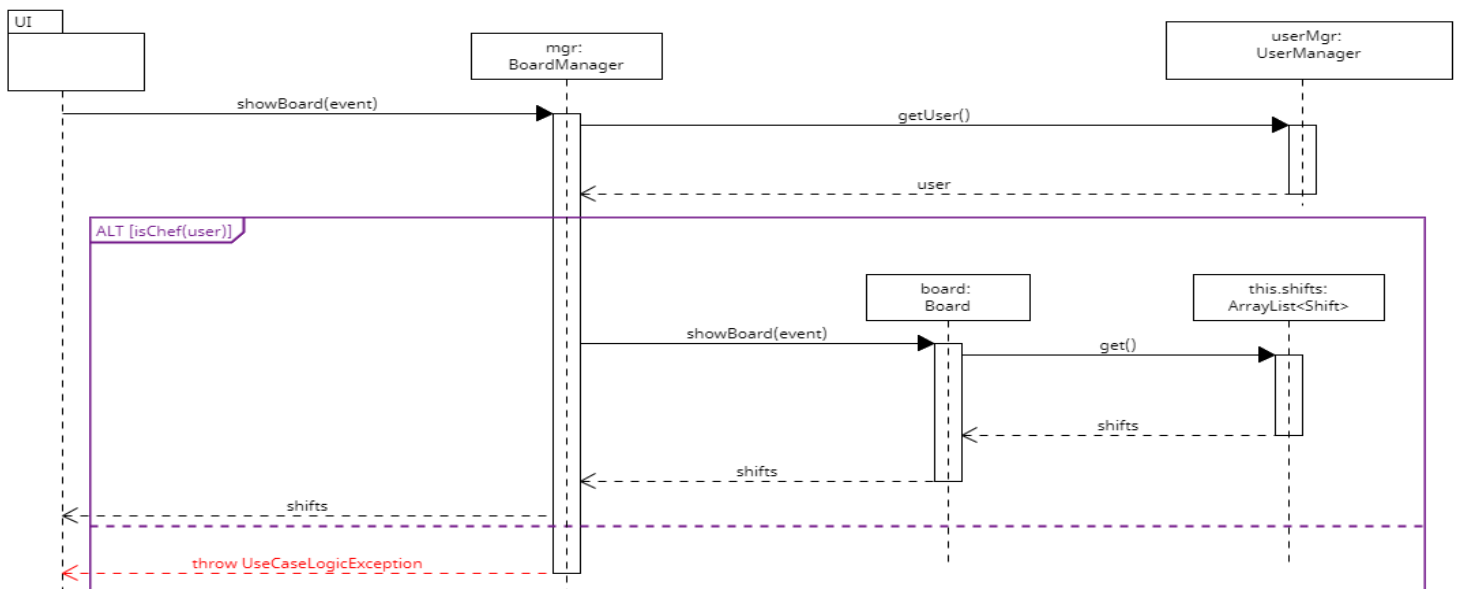
4. Assegna compito

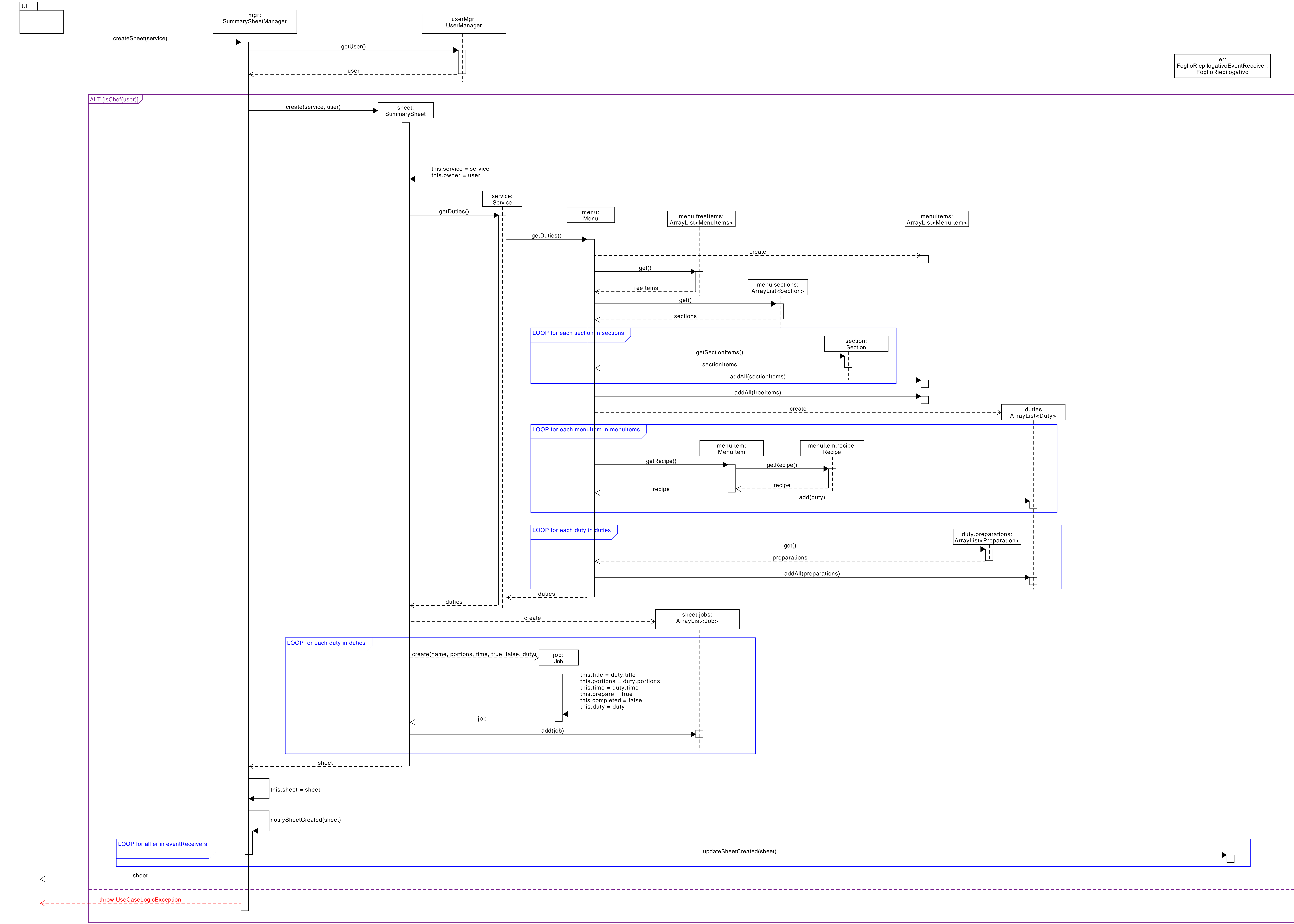


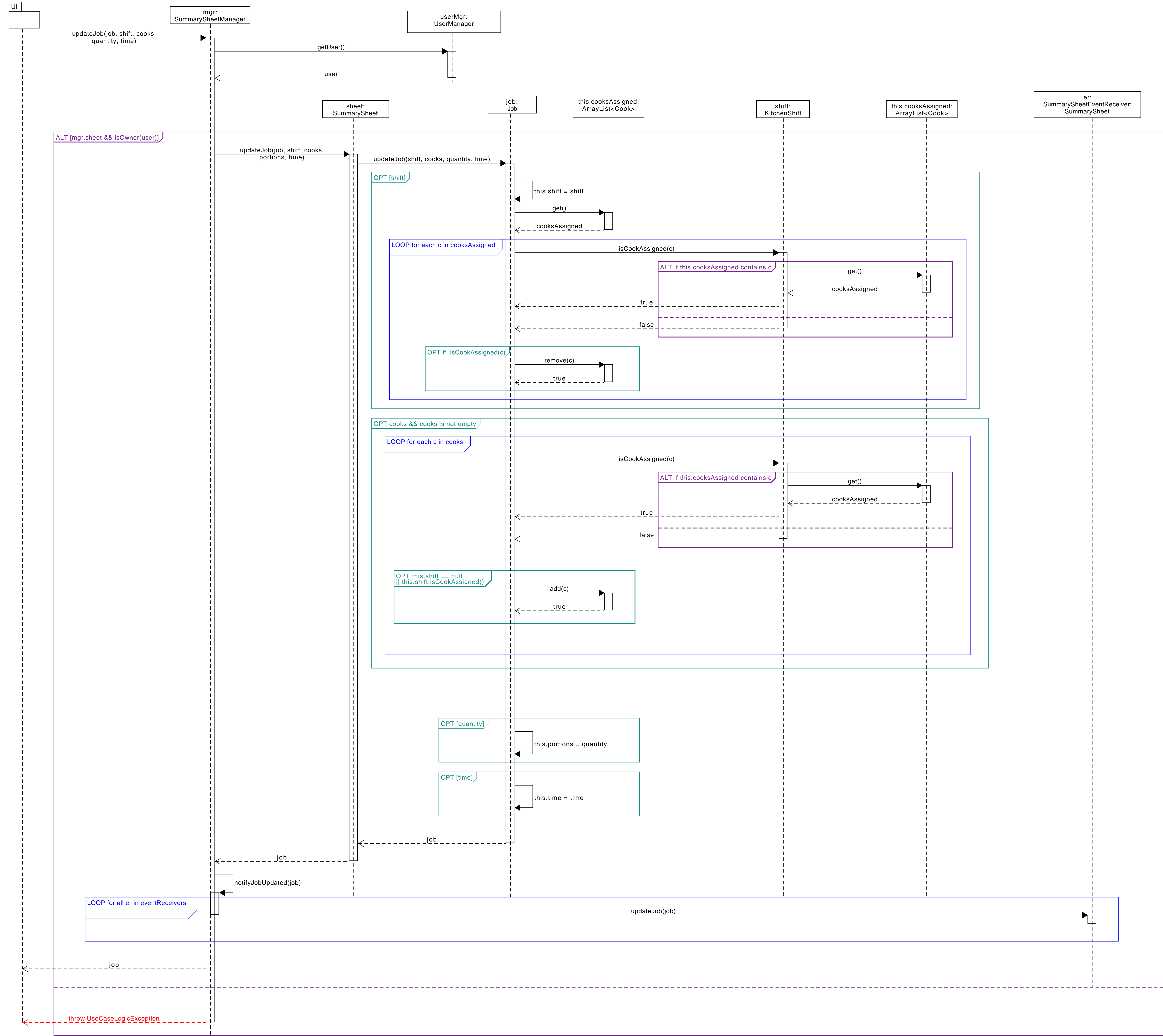
5. Ordina compiti



6. Consulta tabellone







DCD

