

Documento di analisi

Calcola Pizza

Calcolatore impasto pizza

Quante pizze ?
4

Peso (gr)
200

% Acqua (su farina)
60%

Sale (gr su kg farina)
20 gr


Olio (gr su kg farina)
40gr

Ore Lievitazione
6

Temperatura Ambiente
20°

Calcola

Pulisci



Farina

Acqua

Sale

Olio

Lievito

Ricetta

Ricetta2

Ingredienti	
801 gr	Totale
450 gr	Farina
300 gr	Acqua
10 gr	Sale
20 gr	Olio
5 gr	Lievito

Salva

Elimina

Ricetta inserita !

Ricette salvate

Ricetta1

Casi d'uso

1)

L'utente inserisce il numero di pizze

L'utente inserisce il peso per pizza

L'utente inserisce la percentuale di acqua desiderata

L'utente inserisce la percentuale di sale

L'utente inserisce la percentuale di olio

L'utente seleziona le ore di lievitazione desiderate

L'utente seleziona la temperatura ambiente

L'utente preme il bottone “Calcola”:

- Il Sistema mostra nella **tabella** la ricetta e nel grafico.

2)

L'utente preme il bottone “Pulisci”:

- Il sistema porta a valori di default i campi relativi al calcolo della ricetta riportati in figura.

3)

L'utente, dopo aver configurato la propria ricetta (1), preme il bottone “Salva”:

- il Sistema salva la ricetta, aggiungendola al menù a tendina, assegnando il nome scelto.

4)

L'utente, dopo aver salvato una ricetta, la ricerca nel menù a tendina:

- il Sistema richiama la ricetta visualizzando gli ingredienti nella **tabella** e nel grafico a torta .

5)

L'utente, dopo aver visualizzato una ricetta, decide di eliminarla e preme il bottone “Elimina”:

- il Sistema provvede a eliminare la ricetta liberando il menù relativo ad essa.

File di Configurazione locale XML

All'avvio il sistema legge dal file di configurazione i seguenti dati:

- tema dell'applicazione:
 - colore Bottoni
 - font
 - dimensione font
 - colore Background
 - dimensioni finestra
- l'indirizzo IP del client, l'indirizzo IP e la porta del server di log
- quantità massima di ricette visualizzabili nel menù

- campi input di default:
 - numero pizze
 - peso per pizza
 - idratazione
 - percentuale sale
 - percentuale olio
 - ore lievitazione
 - temperatura ambiente

Cache locale degli input

Alla chiusura del sistema, salva su file binario: numero pizze, peso pizza, idratazione, sale, olio, ore lievitazione, temperatura immesse dall'utente e la ricetta selezionata.

Archivio

Il Sistema archivia i seguenti dati:

- Dati ricetta:
 - Numero pizze
 - Peso per pizza
 - Idratazione impasto
 - Percentuale sale su farina
 - Percentuale olio su farina
 - Ore lievitazione desiderate
 - Temperatura ambiente
- Ricetta:
 - Quantità farina [kg]
 - Quantità acqua[kg]
 - Quantità sale [gr]
 - Quantità olio [gr]
 - Quantità lievito [gr]
- Identificativo ricetta, ovvero il nome scelto dall'utente

File di log remoto in XML

Il Sistema invia una riga di log ad ogni evento riportato di seguito:

- Avvio dell' applicazione
- Chiusura dell'applicazione
- Pressione dei pulsanti:
 - "Calcola"
 - "Pulisci"
 - "Salva"
 - "Elimina"

La riga di log contiene: nome applicazione, indirizzo IP del client, data e ora correnti, etichetta associata all'evento.