

Esame # 4 - Pizza - Q&A

1. Vorrei un chiarimento quando dice "Mentre l'utente configura l'ordine, il prezzo totale è aggiornato in tempo reale a ogni cambiamento. Il prezzo totale è la somma del costo di tutte le pizze nell'ordine." Io l'ho interpretato in modo tale che il prezzo risulta diverso da zero quando ho inserito la prima pizza nell'ordine, quindi mentre sto configurando la prima pizza il prezzo non viene ancora mostrato, è corretto?

“aggiornato in tempo reale a ogni cambiamento” significa che ad ogni interazione con l'interfaccia cambia il totale (se deve cambiare perché ho cambiato cose che lo fanno cambiare). Nel momento in cui scelgo una pizza (e questa è un'interazione con l'ordine) la pizza ha già un prezzo, anche prima di selezionare gli ingredienti.

2. Quindi per quanto riguarda questa questione, va bene anche avere il prezzo della pizza corrente che si aggiorna in tempo reale e il prezzo totale che si aggiorna solo quando quest'ultima viene aggiunta all'ordine?

Sì, se l'operazione di configurazione della pizza corrente è separata dall'ordine complessivo. In questo modo però è necessario avere due viste per il configuratore anziché una.

3. I condimenti delle due parti della pizza "Large" devono essere esplicitamente separati? Il pomodoro conta come condimento?

Sì, devono essere considerati separati e mostrati conseguentemente. Il pomodoro non conta come condimento.

4. Io ho due viste per il configuratore, ma il prezzo si aggiorna complessivamente (anche con la pizza che sto configurando ora) ovviamente se la cancello il prezzo complessivo si aggiorna correttamente. E' scorretto avere un unico prezzo complessivo in questo caso?

E' corretto.

5. Nella vista degli ordini quali informazioni dettagliate devono essere mostrate? io personalmente nel database ho salvato il counter di pizze small, medium e large quindi nella vista mostro quelle informazioni, è corretto?

Dimensione della pizza, numero di pizze di quel tipo, ingredienti. Non basta il solo contatore di pizze di ciascuna dimensione.

6. E' necessario creare una pagina per il pagamento oppure possiamo assumere che il conto sia pagato alla consegna?

Non è necessario gestire il pagamento.

7. I condimenti devono essere recuperati dal database o possono essere definiti localmente?

A sua discrezione.

8. Anche lo sconto del 10% (almeno 3 pizze nell'ordine) dev'essere obbligatoriamente applicato in tempo reale o può essere applicato quando si completa l'ordine?

Deve essere applicato in tempo reale.

9. Nella traccia dice che alla selezione del tipo di grandezza di pizza il server deve comunicare la disponibilità totale del negozio per evitare che venga configurata una pizza non più disponibile. Quindi quando la traccia dice che "il negozio verifica che un numero sufficiente di pizze delle dimensioni richieste siano ancora disponibili e conferma l'ordine", questa verifica non è stata fatta all'inizio?

Sì, è stata fatta ma nel frattempo il valore sul server potrebbe essere stato cambiato, quindi è necessario ricontrollarlo.

10. Personalmente non avevo fatto caso al controllo sul numero di pizze quando vengono richieste nuove pizze, l'ho messo solo quando si invia l'ordine. Dobbiamo mostrare qualche errore quando succede questa cosa? E deve comparire quando seleziono la grandezza o quando cerco di inserire la pizza nell'ordine?

Sì, un messaggio informativo. In entrambi i casi.

11. Quindi la classe Ordine che è memorizzata nel db non deve avere come parametro il giorno perché nel testo c'è scritto di non gestire le date, e abbiamo solo la disponibilità di pizze specificata nel testo e non oltre, giusto?

Esatto.

12. Volevo un chiarimento sulle pizze Large, non avendo letto le domande del corso in inglese non avevo capito che le pizze Large potessero essere richieste anche non separate in due parti (ho semplicemente immaginato che se un utente non la volesse separata utilizzava gli stessi ingredienti su entrambi i lati, arrivando però ad un massimo di 3 ingredienti sulla pizza). Oltre al numero massimo di ingredienti cambia qualcos'altro? Nel caso di frutti di mare lo consideriamo un ingrediente normale e lo conteggiamo nei 6 complessivi?

L'interpretazione 6 condimenti è stata data dal corso in inglese prima che potessimo discuterne insieme. Va bene però fare come dice lei, ossia stessi ingredienti su entrambi i lati, quindi massimo 3 ingredienti. I frutti di mare sono un ingrediente normale da conteggiare.

Link al [documento delle FAQ dell'esame4 del corso in inglese](#) (solo per informazione).