

NEWSLETTER IS/STAG 2022, ČERVENEC I

Build: 27.06.2022
Release: 27.06.2022
Newsletter: 27.06.2022

PDF verze: <https://is-stag.zcu.cz/zakaznici/newsletter/STAGNEWS-2022-06-27.pdf>

VÁŽENÍ ADMINISTRÁTOŘI A UŽIVATELÉ IS/STAG!

Dostáváte do rukou další vydání našeho newsletteru, obsahuje opět novinky a změny za poslední dobu.

ERASMUS WITHOUT PAPER NOVINKY OD EVROPSKÉ KOMISE

Na wiki stránce European University Foundation (EUF) se nachází převážně technické informace k Erasmus Without Paper. Také jsou zde ale jednou za čas sdíleny novinky, které by mohly zajímat uživatele IS/STAG. Na stránku [EUF News](#) jsou přidávány informace s novinkami pro uživatele i odkazy na webináře (a jejich záznamy na [ESCI YouTube kanálu](#)). Myslíme si, že by tyto informace mohly zajímat jak administrátory, tak i ECTS koordinátory. Případně je možné novinky sledovat na EWP [LinkedIn](#) a [Twitter](#) účtu.

ZMĚNY V IS/STAG ZA OBDOBÍ 11.06.2022 - 27.06.2022 (BUILD 220627)

ZMĚNY ZAJÍMAVÉ PRO UŽIVATELE

PORTÁL

- **RT [378144](#)**
Aplikace lépe uživatelům vysvětluje situaci, kdy má pravděpodobně nějaký vyšší uživatel v klientovi IS/STAG otevřený formulář a v něm zamknutý nějaký záznam. Například řádek s VŠKP či třeba rozvrhovou akcí a student následně v portálu nemůže záznam upravovat. Dříve se zobrazovala po 90 vteřinovém pokusu nic neříkající chybová hláška "požadavek uživatele na zrušení aktuální operace".
- **RT [335649](#)**
Připravena experimentální podpora tvorby PDF/A verzí 3a a 3b do modulu pro reportování. Prozatím jde o experimentální modul, který bude testován na vybraných školách.
- **RT [361686](#) - Osobní údaje studentů a jejich studií**

Povolí-li funkci administrátor, studenti si mohou nastavit, že běžné nastavení údajů, které o nich mohou vidět jejich spolužáci, bude přebito a že o nich nesmějí vědět vůbec nic. Více informací zde:

https://is-stag.zcu.cz/napoveda/stag-v-portalu/portal-doplnujici_osobni-udaje.html#portal-gd

- **RT [369901](#) - E-přihláška**
E-přihláška nově zobrazuje a počítá s platbami, které jsou přiřazeny nejen přímo k E-přihlášce, ale které mohou být přiřazeny i následně k již převedenému uchazeči. Při ručním přiřazování plateb uchazečům v PZ0020 a PZ0030 totiž dochází k přiřazení platby k přijatému uchazeči, je-li již E-přihláška přijata (a tato platba pak v přihlášce nebyla vidět). Stávalo se málo, nicméně upraveno.
- **RT [375018](#) - Grafický editor rozvrhu - Úprava připojení editoru k databázi**
Snaha předejít některým problémům například na VPN sítích, kdy síťová vrstva zřejmě odpojuje aplikaci po nějaké době nečinnosti.
- **RT [361686](#) - Webové služby - Osobní údaje studentů a jejich studií**
Povolí-li funkci administrátor, studenti si mohou nastavit, že běžné nastavení údajů, které o nich mohou vidět jejich spolužáci, bude přebito a že o nich nesmějí vědět vůbec nic. Více informací zde:
https://is-stag.zcu.cz/napoveda/stag-v-portalu/portal-doplnujici_osobni-udaje.html#portal-gd
- **RT [344476](#) - Webové služby**
Další postup v napojení na spisovku ICZ na UTB.
- **Globální- - Grafický editor rozvrhu**
Aktualizace použitých SW komponent - přechod na Java 17. V případě komplikací s automatickou aktualizací prosím nainstalujte aplikaci znovu ručně z webu <https://is-stag.zcu.cz/zakaznici/licence>.
- **RT [286009](#) - Webové služby - EWP**
Zpřístupněna možnost správy Learning Agreement přes síť EWP v produkčním prostředí.

WINDOWS KLIENT

- **RT [374952](#) - AN0030 (5.24) Výzvy k doplnění posudků**
Možnost odesílat výzvy k doplnění posudku s odkazem do portálu všem osobám s vyplněným e-mailem (zaměstnancům i externistům).

DATABÁZE

- **RT [377372](#) - Úprava grafického předzázpisu**
Pokud někdo jiný než student smaže předmět, smaže se kompletně i v grafickém předzázpisu.
- **RT [362120](#) - Nové tabulky mobilit**
Přidávají se tabulky: MO_SMLOUVY_OBSAH_JAZYK a MO_SMLOUVY_OBSAH_KOD_ISCED.
- **RT [362120](#) - Nová položka**
MO_SMLOUVY_OBSAH_KOD_ISCED.MUSI_ODPOVIDAT_ISCED - Ne-Ano u povinných položek.
- **RT [354927](#) - Úprava EWP triggeru**
Rozšíření trigger pro automatické párování předmětů příjezdu přijatých přes síť EWP.
- **RT [376316](#) - Nová položka**
STUDENTI_PRIJEZDY_PREDMETY.VYSVETLENI_NEUZNANI_KREDITU - Vysvětlení, proč nebyl předmět uznán plnými kredity.

PORTÁL - CHYBY

- **RT [378286](#) - IS-STAG / Příjezdy**
Oprava v zobrazování předmětů na LA pro kombinované mobility.
- **RT [378236](#) - ECTS Příjezdy**

Opraveno zobrazování dat podepsání LA a CHLA.

- **RT [378236](#) - ECTS Příjezdy**
Opraveno zobrazování dat stažených přes síť EWP v případě, kdy data obsahují jednoduchou uvozovku.
- **RT [378236](#) - ECTS Příjezdy**
Opraveno zobrazení stažených dat přes síť EWP pro položky Datum předpokládaného příjezdu a odjezdu.
- **RT [378236](#) - Webové služby - EWP**
Oprava ukládání položky Datum předpokládaného odjezdu.
- **RT [378014](#) - IS-STAG / Smlouvy**
Oprava chování formuláře po pokusu o uložení nekonzistentních dat.
- **RT [377903](#) - Webové služby - EWP**
Oprava aktualizace pracovišť, pokud se nepovede načíst data uložená v databázi.
- **RT [377944](#) - Webové služby**
Oprava chyby při synchronizaci RUIAN adresních míst. Není akutní, projeví se při dalším updatu v červenci.
- **RT [378003](#) - Grafický editor rozvrhu**
Chyba související s upgradem provedeným 16. a 17. 6., opraveno.

PORTÁL - ZMĚNY MALÉ A SYSTÉMOVÉ

- **RT [378196](#)**
Odebrány staré verze již nepoužívaných reportů (průběh studia).

DATABÁZE - CHYBY

- **RT [377626](#) - Vkládání jednorázových akcí**
Vkládání jednorázových akcí bez omezení pro role Prorektor a Komerce.
- **RT [376589](#) - Místnosti pro rozvrhové akce**
Při kontrole se nebraly v úvahu dny, pro které je povolení nastaveno.
- **RT [377460](#) - Nastavení AKTUALNOST**
Položka se nastavovala chybně, pokud se vkládalo budoucí datum ukončení.
- **RT [377823](#) - Kopírování předmětů u přij. oborů**
U již existujících předmětů se dělala aktualizace a navíc bez druhu zkoušky, nemá se dělat nic.
- **RT [375591](#) - Kopírování předmětů**
Odlišení kopírování předmětu od vkládání předmětu kvůli shození příznaku akreditace.
- **RT [378273](#) - Ošetření zacyklení**
Ošetření zacyklení při mazání ZNAMKY-SVPR.

DATABÁZE - ZMĚNY MALÉ A SYSTÉMOVÉ

- **RT [378241](#) - Úprava pohledu VSTAV_STUDENTA_VSECHNA_STUDIA**
Přidána položka UCHAZEC_BUDOUCI_ROK pro využití v IDM systémech.

WINDOWS KLIENT - CHYBY

- **RT [377021](#) - RA0010 (4.40) Oprava volání tisku seznamu studentů**
Oprava volání tisku seznamu studentů.
- **RT [377872](#) - PJ0080 (2.26) Výběr dle příjmení a jména nezávislý na velikosti písmen**

Výběr dle příjmení a jména case insensitive.

- **RT [375591](#) - PM0010 (2.99) Oprava kopírování předmětů**
Nedocházelo ke kopírování všeho, v minulé verzi zavlečena chyba.
- **RT [378098](#) - Z_VD_TEX (15.32) Přechod na nové známkování**
Oprava známky u závěrečné práce.
- **RT [354481](#) - ES0080 (2.54) Zaškrťování**
Počet - Při zaškrťování již označeného se zvyšoval počet označených.
- **RT [377806](#) - Z_MCASH (3.07) Úprava struktury dat do banky**
Zrušeny nadbytečné mezery v řádku UD a UK.

WINDOWS KLIENT - ZMĚNY MALÉ A SYSTÉMOVÉ

- **RT [348422](#) - PJ0040 (2.66) Termín pro projevení vůle se zapsat**
Možnost vložit datum, do kdy uchazeč může projevit vůli se zapsat do studia.
- **RT [347679](#) - ES0070 (2.14) Zákaz změn kreditní-nekreditní a naopak**
Zákaz změn kreditní-nekreditní a naopak.

JE VÁM HORKO? OCHLAĎTE SE, ANEB - GAZPACHO!

SUROVINY

1 kg vyzrálých rajčat
1 salátová okurka (250 g)
1 letní paprika
½ červené cibule
1 stroužek česneku
1-2 lžice (15-30 ml) červeného vinného octa, sherry octa nebo aceto balsamico
3-4 lžice (45-60 ml) panenského olivového oleje
½ lžičky soli + další sůl na závěrečné ochucení
čerstvě mletý černý pepř
2 plátky bílého chleba

POSTUP

1. Rajčatům vykrojte tuhé místo, kde vrůstala stopka, rozkrojte je napůl a lžící z nich vydlabejte dužinu se semínky, nebude do gazpacha potřeba. Větší kousky rajčat ještě překrájejte. Okurku oloupejte, papriku očistěte od semeníku se semínky, a oba druhy zeleniny nakrájejte na kousky velikosti sousta. Cibuli a česnek oloupejte, cibuli nasekejte nahrubo, česnek najemno.
2. Všechnu zeleninu, olej, ocet, sůl a pepř vhodte do stolního mixéru a krátce rozmixujte na kaši. Z chleba odřežte kůrku, pokrájejte ho na větší kousky a přidejte k surovinám v mixéru. Nechte 2-3 minuty nasáknout, mezitím můžete vznikající gazpacho dochutit octem, olejem nebo solí, pokud to uznáte za potřebné.
3. Znovu rozmixujte, tentokrát co nejvíc dohladka. Přelijte do vhodné skleněné nádoby a nechte před podáváním aspoň hodinu vychladit.

<https://www.kucharkaprodceru.cz/gazpacho/>