



# Benutzerhandbuch

Version 1.0

Informatikprojekt WS 2010/2011

Freigabe am: 18.11.2010

## Dokumenthistorie

Version	Datum	Status	Autor	Bemerkung
1.0.0	18.11.10		Christoph Antes	

## Inhaltsverzeichnis

1 Registrieren.....	3
2 An- und Abmeldung.....	5
3 Passwort vergessen.....	6
4 Suche nach Rezepten.....	7
5 Neues Rezept anlegen.....	8
5.1 Zutatenverwaltung.....	12
5.2 Zubereitungsschritte.....	12
5.3 Eigene Rezepte.....	12
6 Rezepte anzeigen und Zutaten berechnen.....	13
7 Einkaufsliste.....	14
8 Adminfunktionen.....	15

# 1 Registrieren

Um ein neues Benutzerkonto zu registrieren, klicken sie in der oberen, rechten Ecke auf „registrieren“. (Abb. 1)



The screenshot shows a login form with the title "LOGIN" in bold. It contains two input fields: "Name" and "Passwort". To the right of the "Passwort" field is a "login" button. Below the input fields are two links: "Registrieren" and "Passwort vergessen".

Abbildung 1:

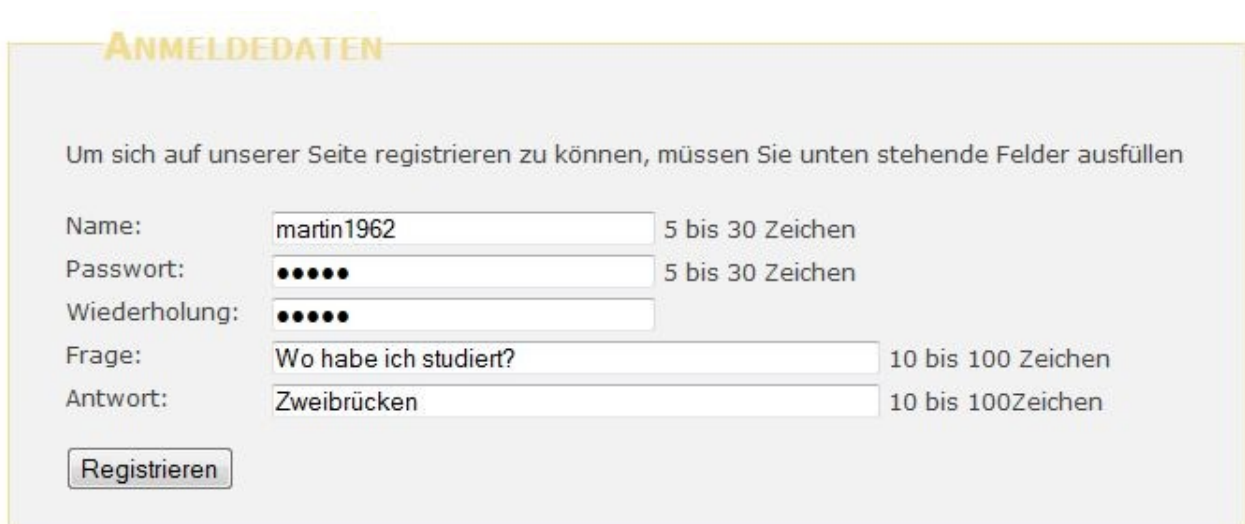
In dem nun erscheinenden Formular können Sie Ihre persönlichen Daten eingeben. (Abb. 2)

**Name:** der gewünschte Nutzername

**Passwort:** gewünschtes Passwort (zweimalige Eingabe erforderlich)

**Frage:** Falls Sie ihr Passwort vergessen sollten, können Sie durch die korrekte Beantwortung einer von Ihnen festgelegten Frage ein neues erstellen.

**Antwort:** Die Antwort zu der zuvor festgelegten Frage.



The screenshot shows a registration form with the title "ANMELDEDATEN" in bold. Below the title is a instruction: "Um sich auf unserer Seite registrieren zu können, müssen Sie unten stehende Felder ausfüllen". The form contains five input fields with labels and character counts: "Name:" (5 bis 30 Zeichen) with the value "martin1962", "Passwort:" (5 bis 30 Zeichen) with masked characters, "Wiederholung:" (5 bis 30 Zeichen) with masked characters, "Frage:" (10 bis 100 Zeichen) with the value "Wo habe ich studiert?", and "Antwort:" (10 bis 100 Zeichen) with the value "Zweibrücken". A "Registrieren" button is located at the bottom left.

Abbildung 2:

Um die Registrierung abzuschließen, klicken Sie auf „Registrieren“

## 2 An- und Abmeldung

Sofern Sie sich erfolgreich registriert haben, können Sie sich im Login-Formular am System anmelden. Geben Sie hierfür Ihren Benutzernamen und Ihr Kennwort ein und drücken Sie auf die Schaltfläche „Login“. (vgl. Abb. 1)

Nach der erfolgreichen Anmeldung erscheint an selbiger Stelle eine Übersicht über Ihr Benutzerkonto. (Abb. 3)



*Abbildung 3:*

**Angemeldet:** Nutzernamen, mit dem Sie sich aktuell am System angemeldet haben

**Rang:** Rechte ihres Benutzerkontos. Es existieren die folgenden drei Benutzergruppen:

- Hobbykoch: Standardnutzer
- Chefkoch: Administrator
- Meisterkoch: Superadministrator

Um sich wieder abzumelden, klicken Sie auf die Schaltfläche „logout“. (vgl. Abb. 3)

### 3 Passwort vergessen

Sollten Sie ihr Passwort vergessen haben, klicken Sie auf „Passwort vergessen“ im Login-Bereich. (vgl. Abb. 1).

Es erscheint ein Formular, in dem Sie Ihren Benutzernamen eingeben müssen. Danach öffnet sich wiederum eine Eingabemaske mit Ihrer geheimen Frage (bei der Registrierung angegeben). Geben Sie die korrekte Antwort auf die Frage und Ihr neues Passwort in die dafür vorgesehen Felder ein. (Abb. 4)

Das hätte Ihnen aber nicht passieren dürfen ... dennoch können Sie Ihr Passwort ändern, wenn Sie Ihre geheime Frage richtig beantworten können.

Beantworten Sie die Frage und geben ein neues Passwort an.

Name: martin1962  
Frage: Wo habe ich studiert?

Antwort:

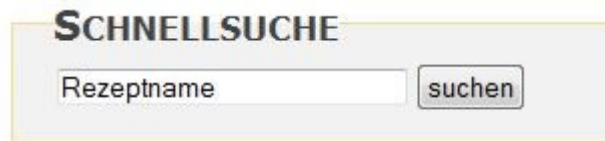
neues Passwort:  5 bis 30 Zeichen

Wiederholung:

Abbildung 4:

## 4 Suche nach Rezepten

Eine Suche nach Rezepten können Sie durchführen, indem Sie den gewünschten Suchbegriff (oder auch mehrere Suchbegriffe) in das dafür vorgesehene Suchfeld eingeben. Das Suchformular befindet sich auf jeder Seite frei zugänglich in der linken, oberen Ecke. (Abb. 5)

The image shows a search interface titled 'SCHNELLSUCHE' in bold, dark blue capital letters. Below the title is a light gray rectangular box containing a search form. Inside this box, there is a white text input field with the placeholder text 'Rezeptname' in a small, gray font. To the right of the input field is a small, rectangular button with a gray border and the word 'suchen' in a small, gray font.

*Abbildung 5:*

### Sucheinschränkungen:

Man kann „gleichzeitig“ nach mehreren Begriffen suchen, indem man die gewünschten Suchbegriffe hintereinander, durch Leerzeichen getrennt, angibt.

Beispiel: „Salat Nudeln Pizza“

Beachten Sie, dass keiner der eingegebenen Suchbegriffe weniger als 3 Zeichen enthalten darf. Erlaubte Zeichen sind alle Groß- und Kleinbuchstaben, die Zahlen von 0 bis 9 sowie Bindestrich.

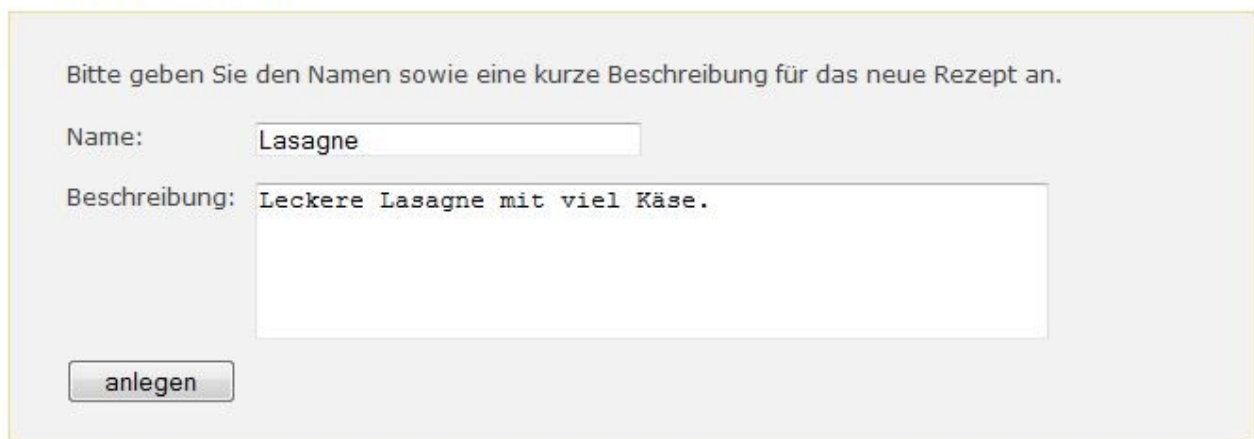
Die Suchergebnisse werden übersichtlich in einer Tabelle angezeigt. Durch Klicken auf einen Rezeptnamen wird das jeweilige Rezept angezeigt.

## 5 Neues Rezept anlegen

Diese Funktion steht nur angemeldeten Nutzern zur Verfügung. Um ein neues Rezept anzulegen, klicken Sie im Menü auf „Rezept anlegen“.

Daraufhin öffnet sich folgende Eingabemaske:

### Rezept anlegen



Bitte geben Sie den Namen sowie eine kurze Beschreibung für das neue Rezept an.

Name:

Beschreibung:

Abbildung 6:

Geben sie nun die erforderlichen Daten ein.

**Name:** Name des Rezeptes

**Beschreibung:** kurze Beschreibung des Rezeptes

Durch einen Klick auf die Schaltfläche „anlegen“ wird das Rezept angelegt und ihrem Account zugewiesen. Sie werden nun direkt zu der Bearbeitungsansicht weitergeleitet. (Abb. 7 + Abb. 8)

## Rezept bearbeiten

Name: "Lasagne"

### SPEICHERN & VERÖFFENTLICHEN

veröffentlichen: ☐

### BESCHREIBUNG

Beschreibung:

max. n Zeichen

### DAUER, SCHWIERIGKEIT & KATEGORIE

Dauer in min.:

Schwierigkeit:

Kategorie:

Abbildung 7:



### ZUTATENVERWALTUNG

#### Zutaten

entfernen

---

#### Zutat hinzufügen

Menge:

Zutat:

---

#### neue Zutat anlegen

Name:

Einheit:

### ZUBEREITUNGSSCHRITTE

Abbildung 8:

Hier können Sie nun alle Attribute des angelegten Rezeptes editieren. Erst wenn ein Rezept veröffentlicht wurde, wird es für andere Nutzer zugänglich. Um Ihr Rezept zu veröffentlichen, markieren Sie in der Rubrik „Speichern & Veröffentlichen“ den Punkt „veröffentlichen“. Durch klicken der Schaltfläche „Speichern“ werden Ihre Änderungen übernommen.

#### **Voraussetzungen für das Veröffentlichen eines Rezeptes:**

- Das Rezept enthält mindestens eine Zutat
- Das Rezept enthält mindestens einen Zubereitungsschritt
- Die Bearbeitungsdauer ist größer als 0 Minuten

## 5.1 Zutatenverwaltung

Sie können Zutaten zu Ihrem Rezept hinzufügen, indem Sie im Unterpunkt „Zutat hinzufügen“ der Rubrik „Zutatenverwaltung“ die gewünschte Zutat aus der Liste auswählen, die zugehörige Menge festlegen und auf die Schaltfläche „hinzufügen“ klicken. Die hinzugefügte Zutat erscheint nun unter dem Punkt „Zutaten“.

Ist die gewünschte Zutat noch nicht in der Datenbank vorhanden, so können Sie diese neu anlegen. Wählen Sie hierfür im Unterpunkt „neue Zutat anlegen“ der Rubrik „Zutatenverwaltung“ den gewünschten Namen und die Einheit der Zutat aus und wählen Sie „anlegen“. Nun können sie, wie oben beschrieben, die Zutat in der gewünschten Menge zu Ihrem Rezept hinzufügen.

Um eine Zutat wieder zu entfernen, wählen Sie die zu löschende Zutat in dem Unterpunkt „Zutaten“ der Rubrik „Zutatenverwaltung“ aus und klicken Sie auf die Schaltfläche „entfernen“.

## 5.2 Zubereitungsschritte

Durch Klicken der Schaltfläche „neu“ in der Rubrik „Zubereitungsschritte“ wird ein neuer Zubereitungsschritt erstellt. Geben sie in das neu erscheinende Eingabefeld die Beschreibung des Schrittes ein. Wird die Schaltfläche „löschen“ gewählt, so wird der letzte Zubereitungsschritt entfernt.

Alle Änderungen des Rezeptes werden erst endgültig übernommen, wenn Sie die Schaltfläche „Speichern“ in der Rubrik „Speichern & Veröffentlichen“ wählen.

## 5.3 Eigene Rezepte

Sie können Ihre eigenen Rezepte jederzeit bearbeiten und anzeigen, indem Sie im Menü den Eintrag „meine Rezepte“ wählen und das gewünschte Rezept aus der Liste auswählen. (Abb. 8)

### Meine Rezepte

Sie haben bisher 2 Rezepte erstellt

Rezeptname	Schwierigkeit	Datum	Kategorie	Status	Optionen
<a href="#">Lasagne</a>	mittel	17.11.2010	TEST-KAT-1	freigegeben	<a href="#">bearbeiten</a>
<a href="#">Wienerschnitzel</a>	mittel	18.11.2010	TEST-KAT-1	freigegeben	<a href="#">bearbeiten</a>

Abbildung 9:

## 6 Rezepte anzeigen und Zutaten berechnen

Durch Klicken eines Rezeptenamens gelangen Sie zur Ansicht des Rezepts. (Abb. 10)

### Lasagne

Leckere Lasagne mit viel Käse.

---

#### Zutaten für 4 Personen

750 ml Milch  
2 Stk Zwiebel  
75 g Butter  
300 g Fleisch (gehackt)  
50 g Mehl  
150 g Mozzarella  
150 g Parmesan

---

#### Zubereitungsschritte

Hackfleisch in Öl anbraten  
Milch zufügen und das Ragout ca. 30 Min. kochen.  
Inzwischen aus 50 Gr. Butter, Mehl und Milch eine Bechamelsauce zubereiten und mit Salz und Muskat abschmecken. Den Mozzarella würfeln.  
In die gebutterte Form nun Nudeln, Ragout, Mozzarella, Parmesanflocken und etwas Sauce schichtweise einfüllen.

---

#### Übersicht

<b>Zubereitungszeit:</b>	45min.	<a href="#">Zutaten zur Einkaufsliste hinzufügen</a>
<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	mittel	
<b>Kategorie:</b>	TEST-KAT-1	<a href="#">Druckansicht</a>
<b>hochgeladen am:</b>	17.11.2010	
<b>zuletzt editiert:</b>	18.11.2010	
<b>Verfasser:</b>	martin1962	

**Zutaten umrechnen:**  
 Personen

Abbildung 10:

Wenn Sie die Zutaten für eine andere Anzahl an Personen umrechnen wollen, so geben Sie die gewünschte Anzahl in das vorgesehene Eingabefeld ein und klicken auf „umrechnen“.

Durch einen Klick auf „Zutaten zur Einkaufsliste hinzufügen“ werden die aktuellen Zutaten zu Ihrer Einkaufsliste hinzugefügt.

Eine druckbare Version des Rezepts können Sie sich durch aufrufen des Links „Druckansicht“ generieren lassen.

## 7 Einkaufsliste

In Ihrer Einkaufsliste werden alle Zutaten gespeichert, die Sie zuvor in der Rezeptansicht hinzugefügt haben. (Abb. 11)

### Einkaufsliste

---

#### Lasagne

750 ml Milch  
2 Stk Zwiebel  
75 g Butter  
300 g Fleisch (gehackt)  
50 g Mehl  
150 g Mozzarella  
150 g Parmesan

---

#### Wienerschnitzel

4 Stk Kalbschnitzel

---

#### Insgesamt

75 g Butter  
300 g Fleisch (gehackt)  
4 Stk Kalbschnitzel  
50 g Mehl  
750 ml Milch  
150 g Mozzarella  
150 g Parmesan  
2 Stk Zwiebel

[Einkaufsliste speichern](#) [Einkaufsliste leeren](#)

[Druckansicht](#)

Abbildung 11:

Eine druckbare Version der Einkaufsliste können Sie sich durch aufrufen des Links „Druckansicht“ generieren lassen.

Das Speichern der Einkaufsliste ist nur für registrierte Nutzer möglich. Die Liste nichtregistrierter Nutzer wird nach Verlassen des Portals gelöscht.

## 8 Adminfunktionen

Als Administrator haben Sie eine Reihe zusätzlicher Option im Vergleich zu herkömmlichen Nutzern.

Wählen sie im Menü den Punkt „Administration“.

Nun können sie nach Nutzern suchen und ihnen Administratorrechte zuweisen oder entfernen, oder den Account löschen. (Abb.12 und Abb. 13)



**User bearbeiten**

martin1962

Abbildung 12:

### gefundene User

Ihre Suche nach "martin1962" lieferte 1 Ergebnis

Name	ID	Adminstatus	Optionen
martin1962	5400	kein Admin <input type="button" value="speichern"/>	<input type="button" value="löschen"/>

Abbildung 13:

Um den Adminstatus eines Nutzers zu ändern, wählen Sie den gewünschten Status aus und klicken Sie auf „speichern“. Soll der Account komplett gelöscht werden, so klicken Sie auf „löschen“.

*Der eigene Account und der des Superadmins können nicht gelöscht oder geändert werden.*

**geprüft durch:**

<b>Name</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>

**freigegeben durch:**

<b>Name</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>