

## INDEX.HTML

Il nostro index, ovvero l'unica pagina che ho lasciato fuori dalla cartella "components" è la pagina che porta direttamente alla login, in caso l'utente non sia registrato, abbiamo il collegamento diretto alla registrazione.

La registrazione dovrà essere fatta secondo dei vincoli (esempio nel numero di telefono devono essere tutti numeri e di lunghezza esattamente 10), altrimenti verrà visualizzato un messaggio d'errore e non verrà effettuata.

### Login Applicazione

Email address


Password

LoginRegistrati

## Registrazione Applicazione

Name

Seleziona il tuo sesso

Seleziona 

Email address

Telefono

Password

☒ Conferma che hai letto la nostra [l'informativa sulla privacy](#)

Registrati

In caso l'utente non sia già registrato o i dati inseriti non fossero quelli corretti verrà visualizzato un messaggio d'errore, tale:



## Login Applicazione

Email address

mario@gmail.it

Password

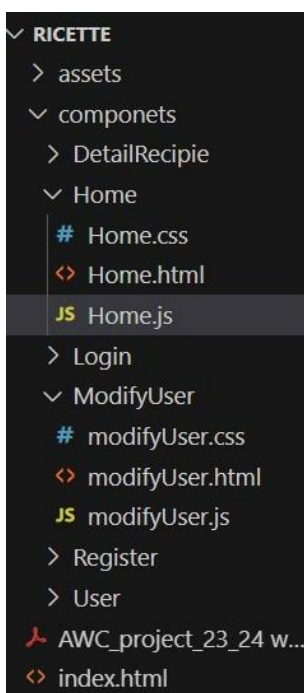
...

Login

Registrati

## FOLDER

L'immagine della folder mostra come ho deciso di dividere i vari file html, CSS e JavaScript insieme in ogni cartella per ogni pagina html corrispondete così da evitare confusione e in caso di errori sappiamo dove reperire quello specifico file e sistemarlo.



## UTILIZZO API, ASYNC & AWAIT

Il codice scritto con `async` e `await` sembra più simile a codice sincrono, il che lo rende più intuitivo e facile da capire. Gestire gli errori con `try` e `catch`, diventa più semplice e centralizzata rispetto all'utilizzo dei metodi `.then()` e `.catch()` delle `promis`.

Infine poiché il codice sembra sincrono, è più facile da tracciare e debuggare e leggere rispetto alle catene di `promis`.

## LOCAL STORAGE

Il Local Storage è stato gestito con 2 variabili, la prima che è un array di persone, che sono tutti gli utenti registrati, l'altra variabile è il singolo utente loggato in quel momento.

## GESTIONE DEI COMMENTI

Ogni utente ha un array di vari commenti associato ad esso, la valutazione ha una parte di voto che va da 1 a 5 e una parte dove si può scrivere un commento, in caso un altro utente dovesse loggarsi sul sito e visualizzare il piatto vedrà il commento e chi l'ha scritto.

esempio di commento:

The screenshot shows a web interface for reviews. At the top, there's a header 'Recensioni' and a button 'Lascia una recensione'. Below this, there's a review card with the text 'molto buona', a rating 'voto:4/5', the number '12', and the text 'writed by: luca rossi'.

## GESTIONE RICETTE

Ogni utente ha il suo ricettario, dove può inserire le ricette che vuole salvare, esso è un array di nomi di ricette e quando si va al dettaglio di tale ricetta, viene fatta una chiamata all'API per recuperare tutti i dettagli, la ricerca del piatto viene fatta tramite una barra di ricerca, che ricerca il piatto attraverso il nome oppure la lettera contenente nel nome, ecco degli esempi di funzionamento:

The screenshot shows a web interface for a recipe management platform. At the top, there's a header 'Piattaforma per la Gestione di Ricette di Cucina'. Below this, there's a search bar with the text 'Ricerca ricette' and a button 'Ricerca'. There are also buttons 'Vai al tuo profilo' and 'Logout'.

Home

# Piattaforma per la Gestione di Ricette di Cucina

Vai al tuo profilo

Logout

Ricerca ricette

a

Ricerca



Corba

Soup

Vai al dettaglio



Tamiya

Vai al dettaglio



Dal fry

Curry,Vegetarian,Cake

Vai al dettaglio

## Vegetarian Ingredienti

- Toor dal 1 cup
- Water 2-1/2 cups
- Salt 1 tsp
- Turmeric 1/4 tsp
- Ghee 3 tbs
- Chopped tomatoes 1 cup
- Cumin seeds 1/2 tsp
- Mustard Seeds 1/2 tsp
- Bay Leaf 2
- Green Chili 1 tbs chopped
- Ginger 2 tsp shredded
- Cilantro 2 tbs
- Red Pepper 1/2 tsp
- Salt 1/2 tsp
- Sugar 1 tsp
- Garam Masala 1/4 tsp

## Preparazione

Wash and soak toor dal in approx. 3 cups of water, for at least one hours. Dal will be double in volume after soaking. Drain the water. Cook dal with 2-1/2 cups water and add salt, turmeric, on medium high heat, until soft in texture (approximately 30 mins) it should be like thick soup. In a frying pan, heat the ghee. Add cumin seeds, and mustard seeds. After the seeds crack, add bay leaves, green chili, ginger and chili powder. Stir for a few seconds. Add tomatoes, salt and sugar stir and cook until tomatoes are tender and mushy. Add cilantro and garam masala cook for about one minute. Pour the seasoning over dal mix it well and cook for another minute. Serve with Naan.


## Recensioni

Lascia una recensione

## MODIFICA DELL'UTENTE

Ogni utente può visualizzare il proprio profilo, dove troverà il suo ricettario personale con le proprie ricette salvate, con i dati legati all'utente e il tasto per modificare o cancellare l'utente.

[Home](#) / User



Mario rossi

Modifica Cancella

Nome	Mario rossi
Email	mario@gmail.it
Telefono	1234561234

Ricettario personale

Se viene fatta una modifica sull'utente loggato, andiamo a trovare tale utente nel nostro array tramite il campo ID, quando esso viene trovato viene modificato con i nuovi dati e si aggiorna di conseguenza l'array

## Modifica dati

Name

Seleziona il tuo sesso

Email address

Telefono

Password

Modifica

Se le modifiche effettuate non saranno valide, verrà visualizzato un messaggio d'errore e tali modifiche non verranno effettuate



## Modifica dati

Name

Seleziona il tuo sesso

Seleziona ▼

Email address

Telefono

Password

Modifica

## CANCELLAZIONE UTENTE

Infine si può cancellare l'utente tramite il tasto "cancella", si aprirà un form che in caso di conferma cancellerà ufficialmente l'utente

