

## Loppuraportti

Harjoitustyön tarkoituksena oli tehdä pienimuotoinen reseptikirja omaan käyttöön. Lopputulos on toimiva kokonaisuus. Reseptikirja vaatisi vielä syötteiden tarkempaa käsittelyä ja muutamia toiminnollisuuksia, jotta olisin täysin tyytyväinen.

## Tietoa ohjelmasta

### Lista toteutetuista toiminnollisuuksista

- Ei kirjautunut käyttäjä
  - Rekisteröityminen
  - Kirjautuminen
- Kirjautunut käyttäjä
  - Reseptin lisäys (ilman kuvaa)
  - Reseptin muokkaus
  - Reseptin poistaminen
  - Reseptien haku kategorian avulla
  - Reseptilistan katseleminen
  - Tietyn Reseptin katseleminen
  - Kirjautuminen ulos

### Lista toteuttamatta jääneistä toiminnollisuuksista

- Kuvan lisäys (tietokannassa taulu valmiina, mutta aika loppui kesken)
- API:n liittäminen ohjelman
- Syötteitten tarkempi validointi

### Yli alkuperäisen suunnitelman toteutetut vaatimukset

- Reseptien haku kategorialla
- rekisteröityminen
- responsiivisuus

### .NET Frameworkin ulkopuoliset kirjastot

- -Bootstrap framework 3.3.7
  - Css kirjasto sivun tyylittelyyn
- jQuery 3.1.1
  - JavaScript kirjasto toiminnollisuuksia vasten (PopUp ikkuna)
- -MySQL.Data 6.9.9
  - ADO.Net draiveri MySQL tietokantaa varten

## Kuvankaappauksia tärkeimmistä toiminnollisuuksista

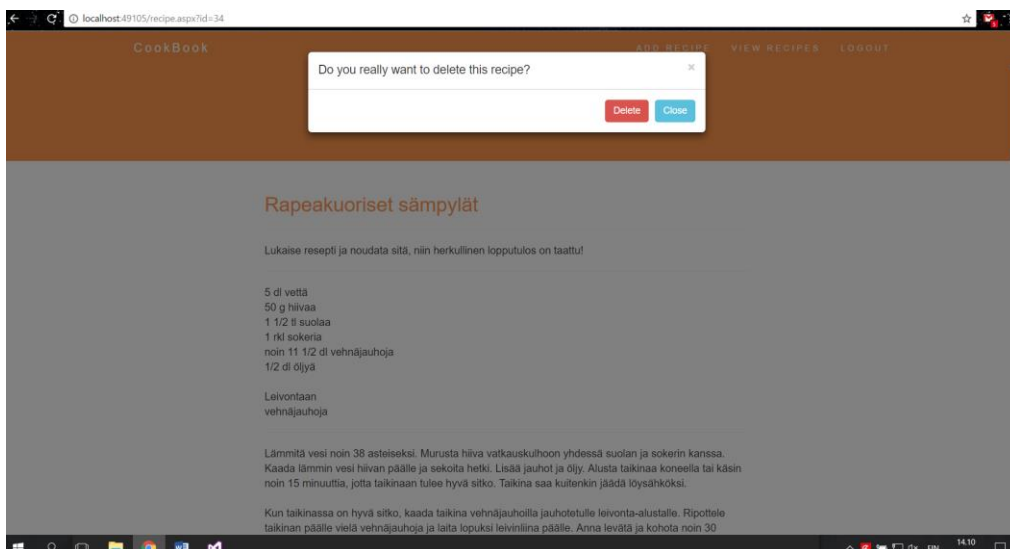
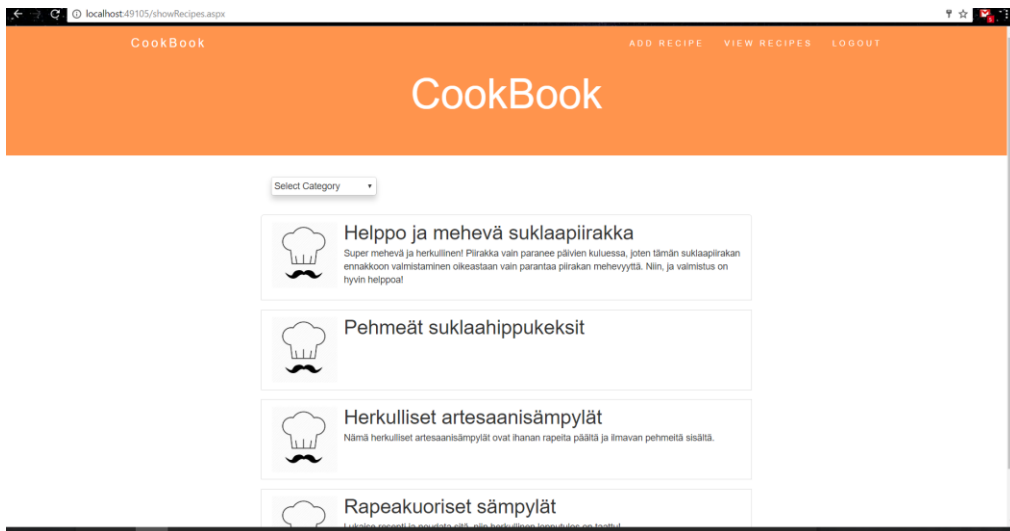
### Log in to CookBook

Username:

Password:

OK

Don't have an account? You can signup here



locanost:er/tyy/recipe.aspx?id=54

CookBook

ADD RECIPE VIEW RECIPES LOGOUT

Category:

Leivät

Ingredients:

5 dl vettä  
90 g hiivaa  
1 1/2 tl suolaa  
1 rkl sokeria  
noin 11 1/2 dl vehnä jauhoja  
1/2 dl öljyä

Leivontaan  
vehnä jauhoja

Steps:

Lämmitä vesi noin 38 asteiseksi. Murusta hiiva valkauskulhoon yhdessä suolan ja sokerin kanssa. Kaada lämmin vesi hiivan päälle ja sekoita hetki. Lisää jauhot ja öljy. Alusta taikinaa koneella tai käsin noin 15 minuuttia, jotta taikinaan tulee hyvä sitko. Taikina saa kuitenkin jäädä löysähköksi.

Kun taikinaa on hyvä sitko, kaada taikina vehnä jauhoilla jauhotetulle leivonta-alustalle. Ripotele taikinan päälle vielä vehnä jauhoja ja laita lopuksi leiviniina päälle. Anna leivätä ja kohota noin 30 minuutin ajan leivonta-alustalla. Jaa taikina noin 18 palaa ja pyörittele pyöreiksi sämpylöiksi. Nosta sämpylät suoraan uunipellille leivinpaperin päälle. Ripotele sämpylöiden päälle vehnä jauhoja ja

Save Changes Cancel

## Ohjelman tarvitsevat tiedostot/tietokannat

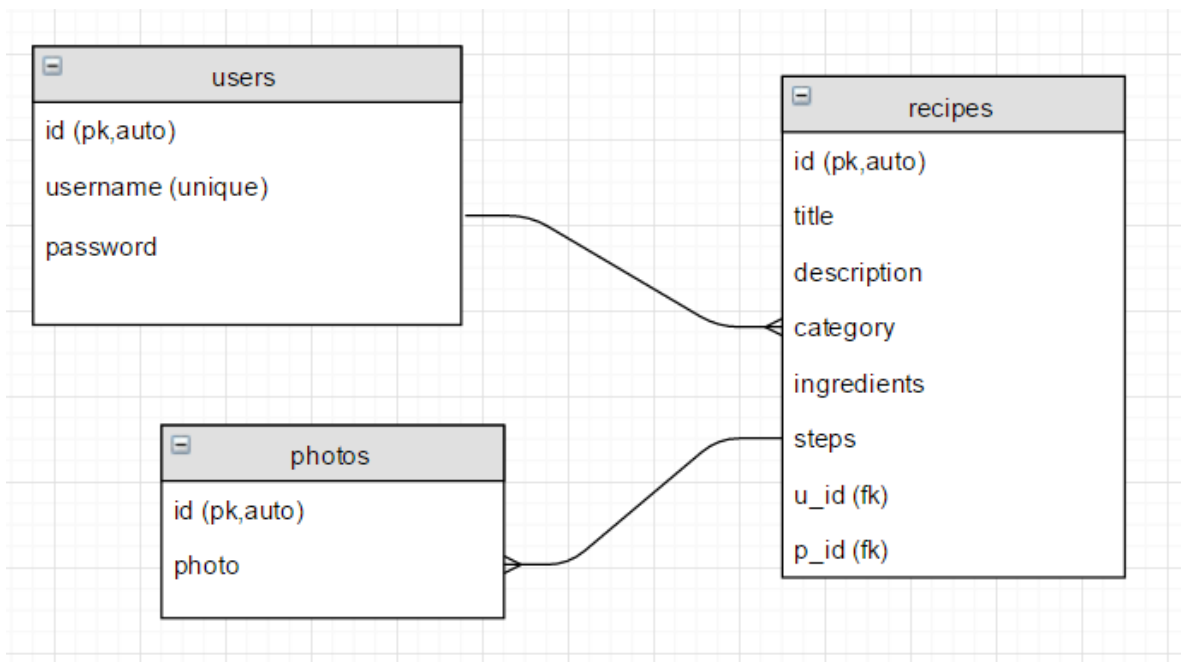
Repon kloonauksen mukana ei tule salasanaa MySQL tietokantaan, joten Web.config tiedostoon on lisättävä seuraava rivi, jotta ohjelma toimisi.

```
<add name="mysql"
```

```
connectionString="server=mysql.labranet.jamk.fi;database=H8404;user=H8404;password=dWcKwAt9Ftw25xxB25jP7nb8ZHUdf5rL" providerName="MySql.Data.SqlClient" />
```

Testidataa sovelluksen käytölle löytyy käyttäjätunnuksesta: hanna, salasana: salasana

## Er-malli tietokannasta



Tietokanta näyttää tuolta, mutta photos taulua ei käytetä kertaakaan.

## Jatkokehitys

Ensimmäisenä jatkokehitys kohteena on kuvien lisääminen sovellukseen. Myös syötteiden validointi on kehitettävä.

Sovelluksessa ei ole tiedossa bugeja, mutta niitä varmasti on. 😊

## Itsearviointi

Sovellusta tehdessä ei tapahtunut suurempaa oppimista, sillä tietokannan käsittely oli jo ennestään tuttua. Bootstrappia koitin vasta ensimmäisen kerran, joten tässä tapahtui ehkä suurin oppiminen. Asp.netistä tuli myös uutta tietoa, kuten web.config:in käyttö.

Arvosanaksi antaisin itselleni kolmosen.