

Skład grupy: Karolina Głuszek 249034, Aleksander Górecki 249003

Nazwa projektu: Asystent Gotowania (Cooking Assistant) - Zadanie 1

Kurs: Platformy programistyczne .Net i Java - Laboratoria - Środa 18:55

1. Opis aplikacji

Asystent gotowania to interaktywna aplikacja przeznaczona dla zapracowanych osób potrzebujących pomocy przy zorganizowaniu czasu podczas przygotowywania posiłków.

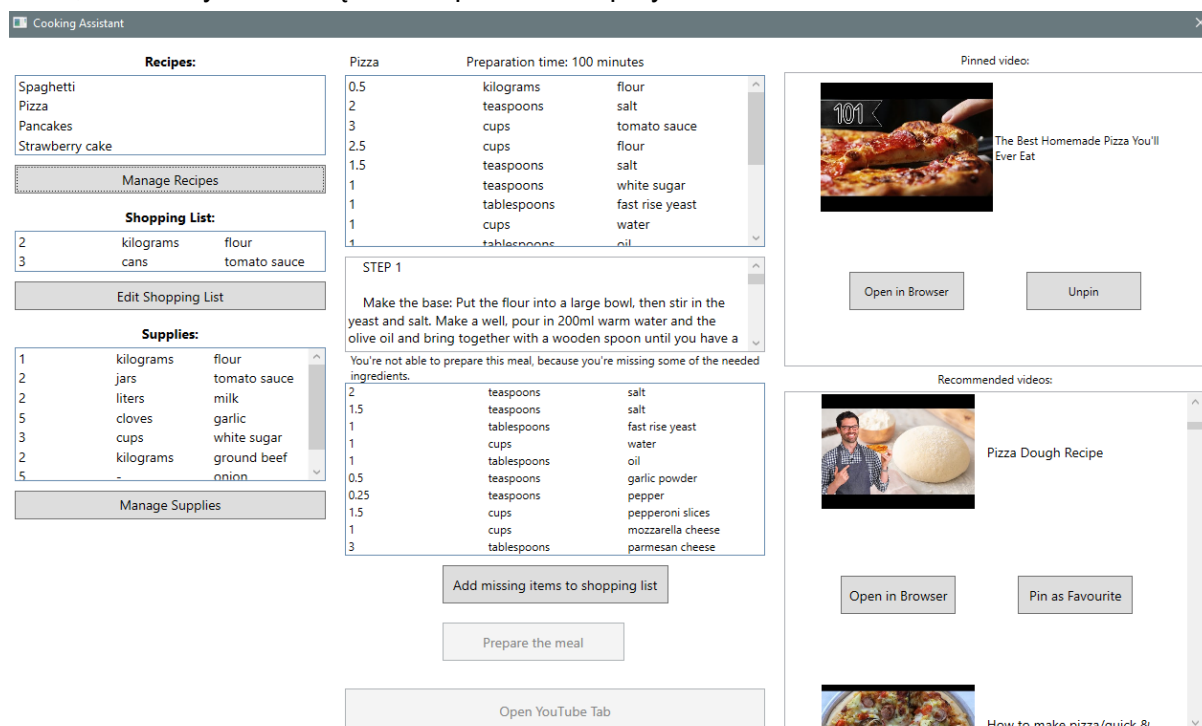
Użytkownik ma możliwość tworzenia własnych przepisów kulinarnych w postaci listy składników oraz sposobu przyrządzenia, które przechowywane są w bazie danych. Aplikacja umożliwia również generowanie listy zakupów porównując listę produktów znajdujących się w lodówce z podanym przepisem. Dodatkowo aplikacja pozwala pobierać i przechowywać poradniki kulinarne znajdujące się na zewnętrznym portalu YouTube.

2. Główne funkcjonalności aplikacji

- a. Dodawanie własnych przepisów kulinarnych wraz ze sposobem i czasem przygotowania
- b. Przechowywanie listy składników przepisów kulinarnych
- c. Manualne dodawanie i usuwanie produktów przechowywanych jako zapasy
- d. Przechowywanie listy zapasów
- e. Automatyczne generowanie listy zakupów poprzez porównanie listy produktów znajdujących się w zapasach z podanym przepisem
- f. Wyświetlanie sugestii filmów (poradników kulinarnych) związanych z danym przepisem komunikując się z zewnętrznym API YouTube
- g. Dodawanie wybranych filmów poradnikowych do listy ulubionych
- h. Przeprowadzanie walidacji wprowadzanych danych i danych pobieranych z sieci

3. Korzystanie z aplikacji

Interfejs graficzny aplikacji składa się z okna głównego oraz trzech dodatkowych okien, otwieranych wciśnięciem odpowiednich przycisków.



Okno główne składa się z trzech paneli, panel lewy odpowiada za wyświetlanie oraz modyfikację danych przechowywanych w bazie, panel środkowy wyświetla szczegółowe informacje o aktualnie wybranym przepisie, a panel po prawej wyświetla dane otrzymywane z serwisu YouTube.

Lewy panel wyświetla listę zdefiniowanych przepisów, listę zakupów oraz aktualny stan zapasów. Okna otwierane w efekcie wciśnięcia przycisków lewego panelu zostały opisane w dalszej części sprawozdania.

Panel środkowy, wyświetla nazwę, czas przygotowania, składniki oraz instrukcję przygotowania wybranego przepisu. Dodatkowo, wyświetlone zostają brakujące składniki (w porównaniu z aktualnym stanem zapasów), oraz przyciski umożliwiające dodanie brakujących składników do listy zakupów lub "przygotowanie" posiłku i odjęcie wymaganych składników z listy zapasów. W przypadku niezgodności typów (kategorii) składników między przepisem, a zapasami, wyświetlona zostaje lista zignorowanych składników.

Prawy panel wyświetla ulubiony film przypisany do aktualnego przepisu oraz listę polecanych filmów na jego podstawie. Informacje te zostają wyświetlone po naciśnięciu przycisku "Open YouTube Tab" w najniższej części centralnego panelu. Ulubiony film można "odpiąć", lub przypiąć inny film z listy polecanych filmów na jego miejsce.

Po wciśnięciu przycisku "Manage Recipes" znajdującego się w lewym panelu okna głównego otwiera się okno pozwalające dodać nowy przepis po wpisaniu jego nazwy, czasu przygotowania w minutach oraz opcjonalnie opisu. W oknie można także wybrać jeden z zapisanych przepisów z listy dla którego zostaje wyświetlona jego lista składników oraz opis, a następnie można dodać kolejne składniki. Okno umożliwia również usuwanie przepisów oraz wybranych składników przepisu.

Manage recipes

Add a new recipe:

Recipe name:

Preparation time in minutes:

Description:

Add recipe

Delete recipe

Choose your recipe:

Spaghetti

Pizza

Pancakes

Strawberry cake

Add a new ingredient to your chosen recipe:

Amount:

volume

mass

quantity

cups

Ingredient name:

Add ingredient

Delete ingredient

Pizza

Preparation time: 100 minutes

0.5	kilograms	flour
2	teaspoons	salt
3	cups	tomato sauce
2.5	cups	flour
1.5	teaspoons	salt
1	teaspoons	white sugar
1	tablespoons	fast rise yeast
1	cups	water
1	tablespoons	oil
0.25	cups	tomato sauce

STEP 1

Make the base: Put the flour into a large bowl, then stir in the yeast and salt. Make a well, pour in 200ml warm water and the olive oil and bring together with a wooden spoon until you have a soft, fairly wet dough. Turn onto a lightly floured surface and knead for 5 mins until smooth. Cover with a tea towel and set aside. You can leave the dough to rise if you like, but it's not essential for a thin crust.

STEP 2

Make the sauce: Mix the passata, basil and crushed garlic together, then season to taste. Leave to stand at room temperature while you get on with shaping the base.

STEP 3

Roll out the dough: if you've let the dough rise, give it a quick knead, then split into two balls. On a floured surface, roll out the dough into large rounds, about 25cm across, using a rolling pin. The dough needs to be very thin as it will rise in the oven. Lift the rounds onto two floured baking sheets.

STEP 4

Top and bake: heat the oven to 240C/220C fan/gas 8. Put another baking sheet or an upturned baking tray in the oven on the top shelf. Smooth sauce over bases with the back

Po wciśnięciu przycisku "Edit Shopping List" znajdującego się w głównym oknie otwiera się okno umożliwiające dodanie nowych produktów do listy zakupów oraz modyfikację oraz usuwanie istniejących składników.

Edit shopping list

Add a product to your shopping list

Amount:

volume

mass

quantity

cups

Product name:

Add

Update a product from your shopping list

Amount:

volume

mass

quantity

cups

Product name:

Update

Delete

Quantity	Measurement unit	Ingredient
2	kilograms	flour
3	cans	tomato sauce

Po wciśnięciu przycisku "Manage Supplies" otwiera się analogiczne okno pozwalające na dodawanie nowych oraz modyfikację i usuwanie istniejących zapasów.

Manage supplies

Add a product to your supplies

Amount:

☒ volume

☐ mass

☐ quantity

cups

▼

Product name:

Add

Update a product from your supplies

Amount:

☐ volume

☐ mass

☒ quantity

cans

▼

Product name:

Update

Quantity	Measurement unit	Ingredient
3	kilograms	flour
2	cans	tomato sauce
2	liters	milk
5	cloves	garlic
3	cups	white sugar
2	kilograms	ground beef
5	-	onions

Delete