

# МЕНЕДЖЕР РЕЦЕПТОВ И ПЛАНИРОВЩИК ПИТАНИЯ

Разработал : Костенко Ярослав Сергеевич

PyQT6, SQLite3

---

# ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Создать полноценное **приложение** для управления рецептами, планирования питания и автоматической генерации списка покупок

# ТЕХНОЛОГИИ

Python + PyQt6 (GUI) + SQLite3 (База данных)

# АРХИТЕКТУРА

Использована **многотабличная БД** (4 таблицы) и **многооконный интерфейс**

---

---

# КЛЮЧЕВЫЕ ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ

1. **Фундамент (04.11):** Утверждение ТЗ и архитектуры проекта
2. **Основной код (07.11):** Реализован каркас приложения, настроена БД и выполнен полный цикл **CRUD** для рецептов
3. **Финальный функционал (11.11):** Завершена вся сложная логика:
  - Интегрирован **Планировщик питания** (QCalendarWidget)
  - Написана логика **Генерации списка покупок** (экспорт в файл)

## ГЛАВНЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. <b>Многотабличная БД:</b><br>Использована модель с 4 таблицами (Recipes, Ingredients, Meal_Plan) | 2. <b>Сложный GUI:</b><br>Интегрированы QCalendarWidget и QTableWidget для управления данными | 3. <b>Логика:</b><br>Реализована автоматическая агрегация ингредиентов и экспорт в .txt |
|---|---|---|
-

---

# ГЛАВНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Создана функциональная система, которая позволяет пользователю:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| 1. Управлять библиотекой | Хранение, просмотр и редактирование рецептов в отдельном окне (QTableWidget)     |
| 2. Планировать питание   | Назначение блюд на конкретный день с помощью календаря                           |
| 3. Автоматизация покупок | Генерация готового, сгруппированного списка покупок на основе выбранного периода |



Добавить/Редактировать рецепт

Название рецепта:

Стейк

Инструкции:

РЕЦЕПТ НА 2 СТЕЙКА !!!

1. Все очень просто - кладете ваши стейки в миску, добавляете 2 ст. ложки оливкового масла, томатную пасту, специи, соль и перец. Перемешайте хорошо, даже вотрите все специи в мясо. Накройте и дайте постоять 20 минут

2. На раскаленную сковороду добавляете 2 ст. ложки оливкового масла и обжариваете ваши стейки с двух сторон до золотистого цвета (примерно по 1 мин. с каждой стороны) - не накрывайте крышкой!!!

3. Затем снимаете сковороду с огня и заворачиваете стейки в фольгу. Советую заворачивать каждый стейк отдельно. Заворачивайте так, чтобы сок, который будет выделяться из мяса, не вытекал из фольги

4. Теперь нагрейте духовку до 200 градусов, положите стейки, завернутые в фольгу, прямо на решетку и оставьте стейки в духовке на 5 мин., если любите с кровью, или на 15 мин., если любите прожаренный! Когда будете разворачивать фольгу, будьте аккуратны - будет довольно много сока и пара, не обожгитесь

5. Стейки хорошо подавать с любыми овощами, я запекла картошку и морковь в духовке

C:/Users/notsy/Downloads/стейк.jpg

Выбрать фото

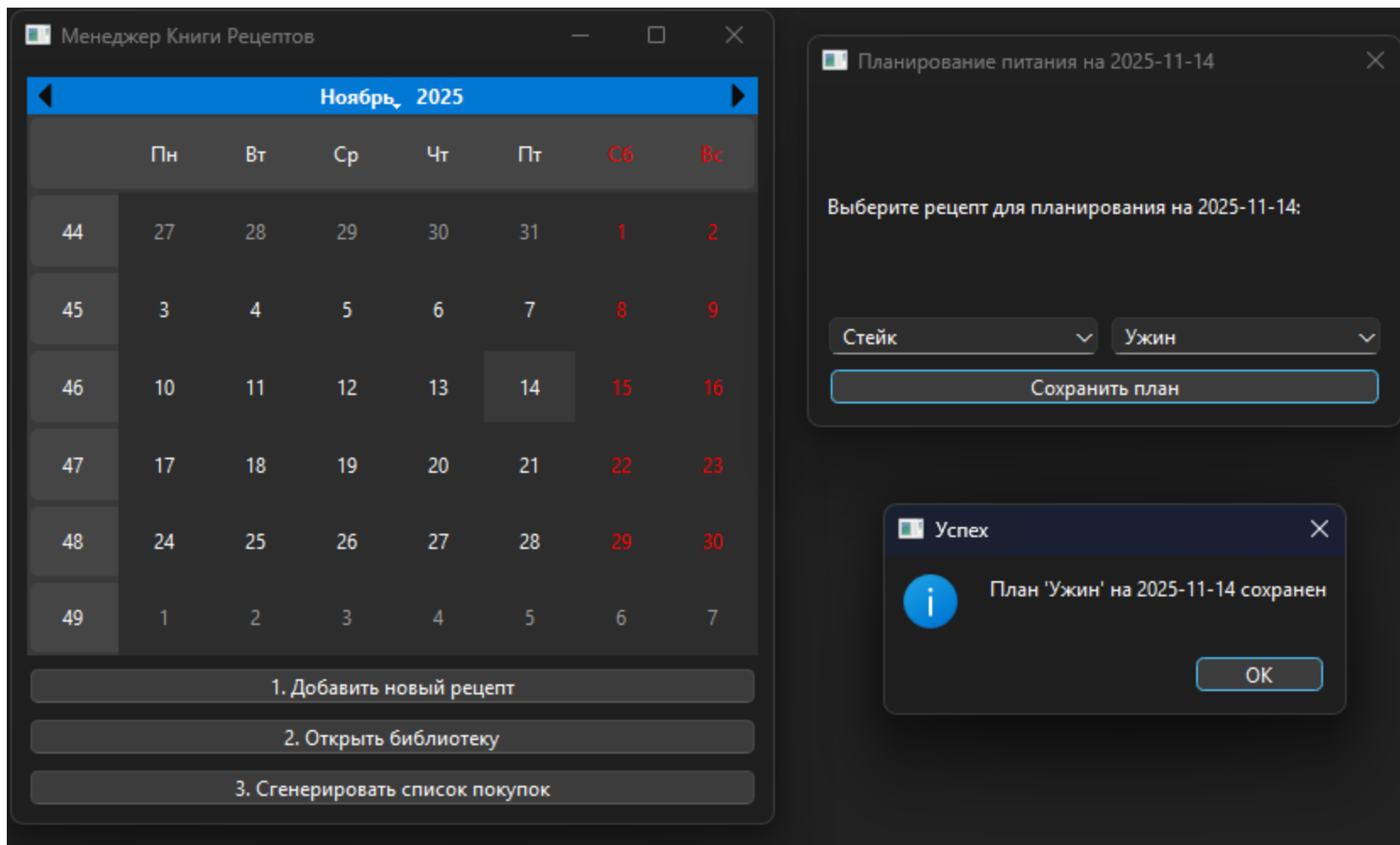
Ингредиенты (через запятую):

Стейк (2 шт.), Соль, Перец, Томатный соус (2 ст.ложки), Специи, Оливковое масло, Фольга

Сохранить

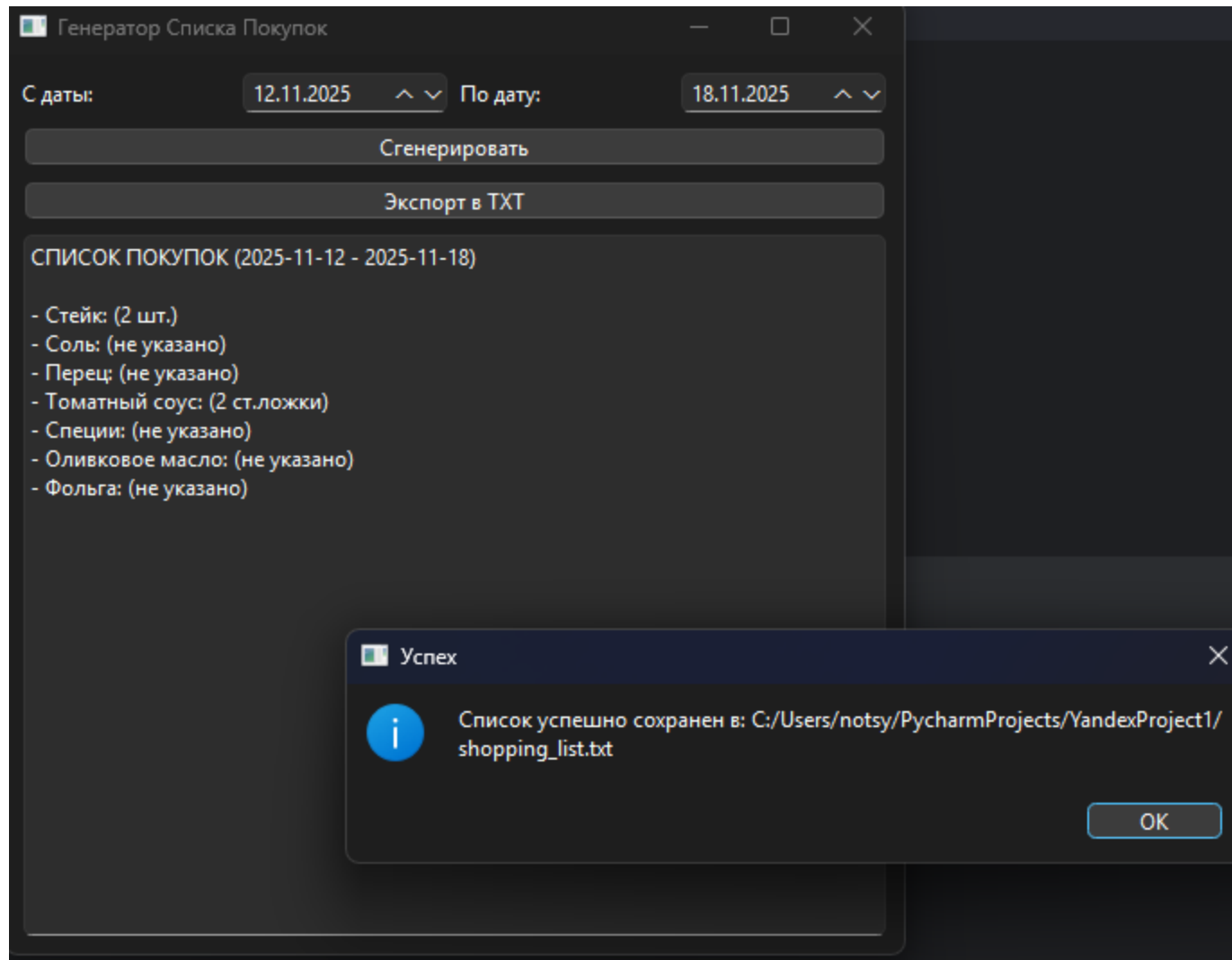
# ДЕМОНСТРАЦИЯ

## Создание рецепта



# ДЕМОНСТРАЦИЯ

Назначение блюда



---

# ДЕМОНСТРАЦИЯ

Генерация и экспорт списка покупок

# ВЫВОДЫ

---

Цели проекта достигнуты в полном размере

1. Освоены ключевые моменты PyQT6: многооконность, обработка событий, взаимодействие с БД
2. Реализована логика агрегации данных

## ДАЛЬНЕЙШЕЕ РАЗВИТИЕ

Добавление функционала авторизации

Отображение изображений рецептов в самой библиотеке

---