

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. Многотабличная БД:

Использована модель с 4 таблицами (Recipes, Ingredients, Meal_Plan)

2. Сложный GUI:

Интегрированы QCalendarWidget и QTableWidget для управления данными

3. Логика:

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 X

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

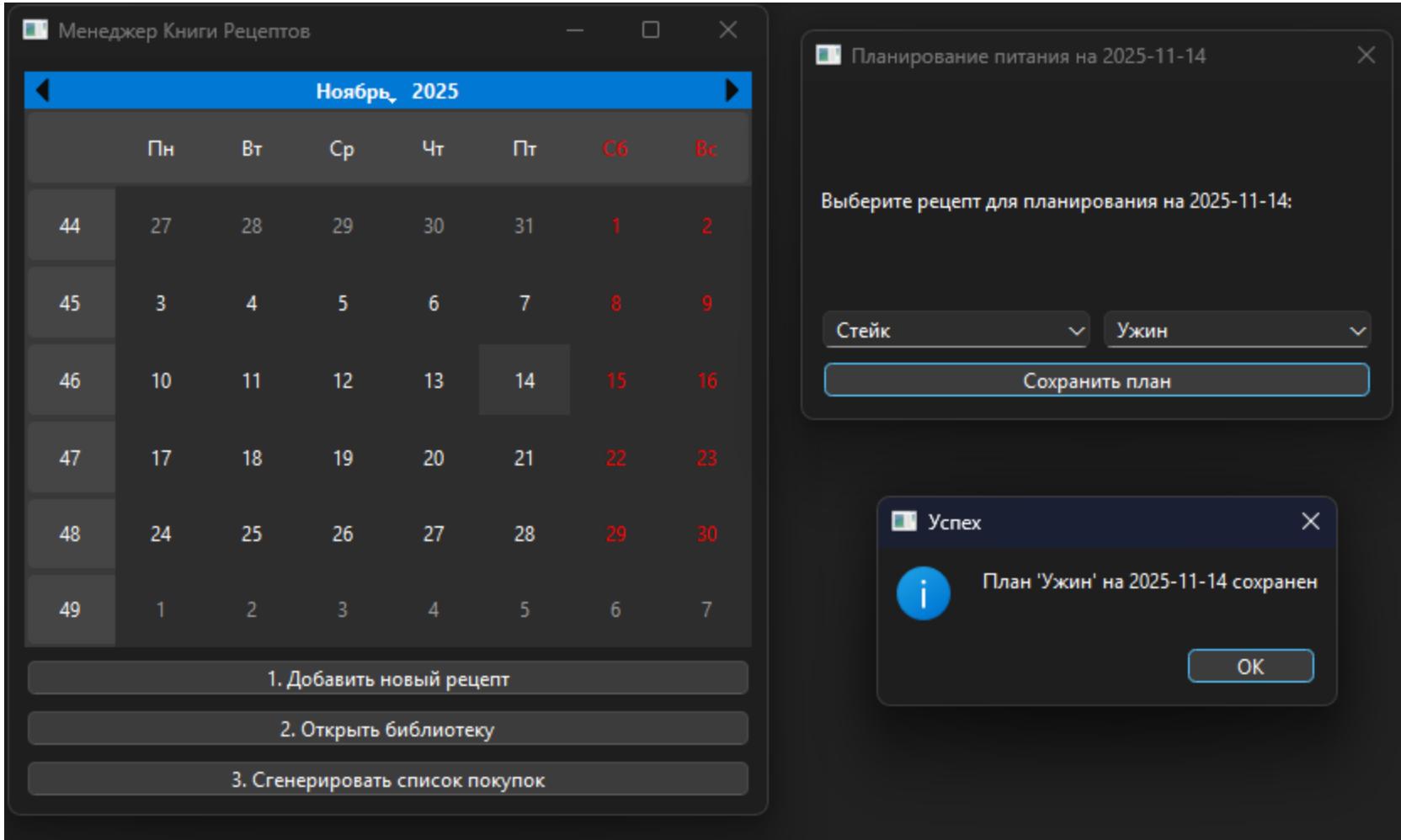
5. Стейки хорошо подавать с любыми овощами, я запекла картошку и морковку в духовке

C:/Users/notsy/Downloads/стейк.jpg

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

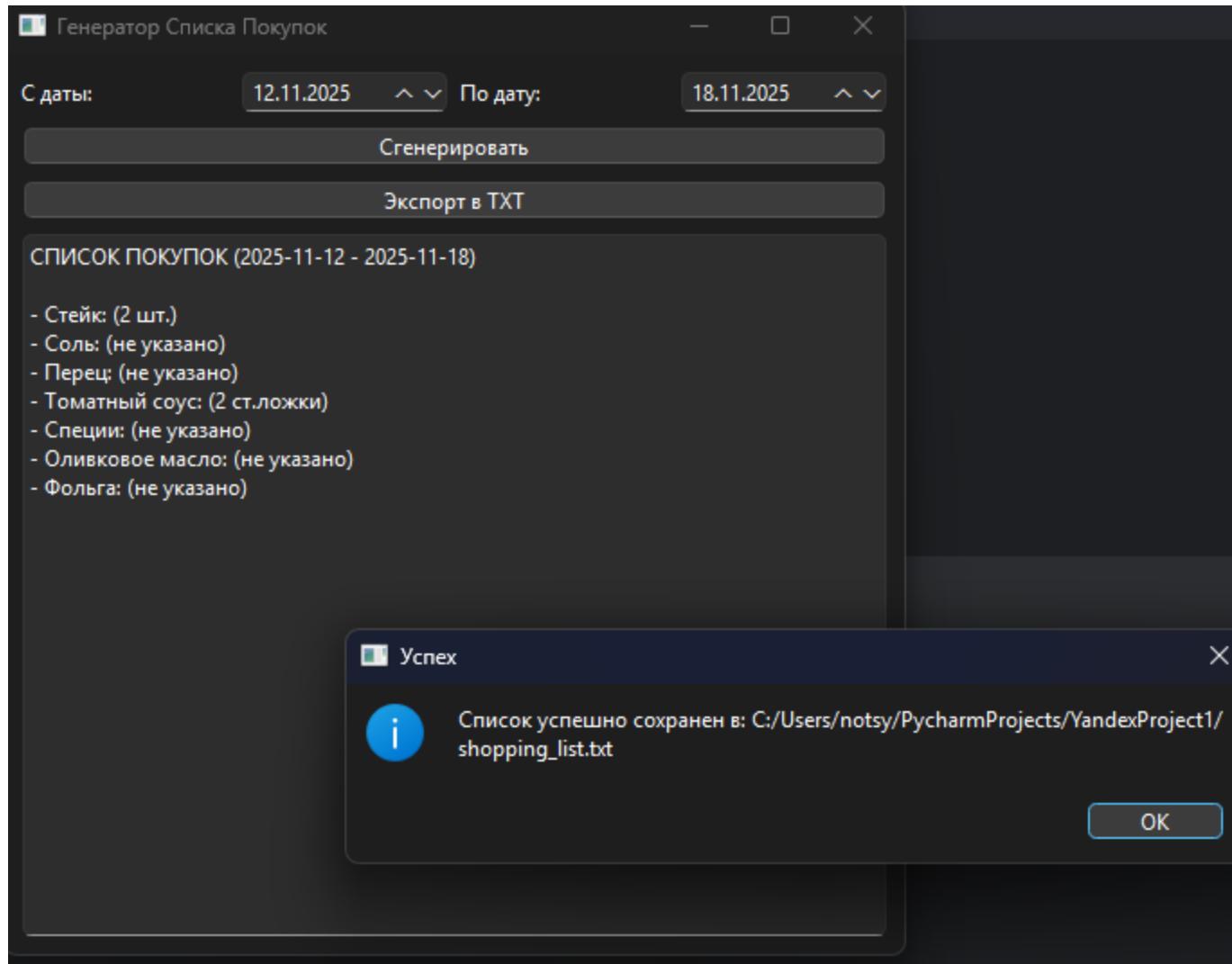
ДЕМОНСТРАЦИЯ

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