

# Semestrální práce – Online receptář

## Úvod produktové dokumentace

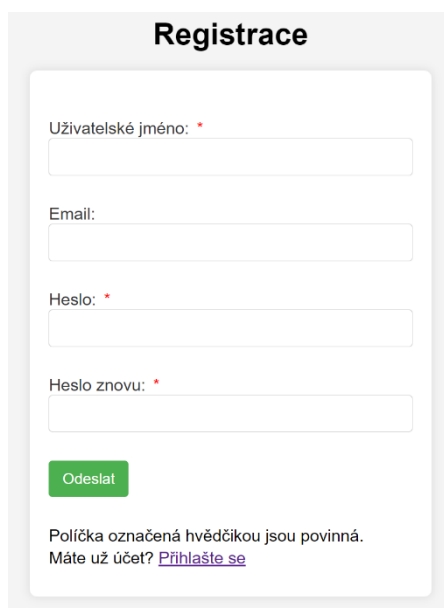
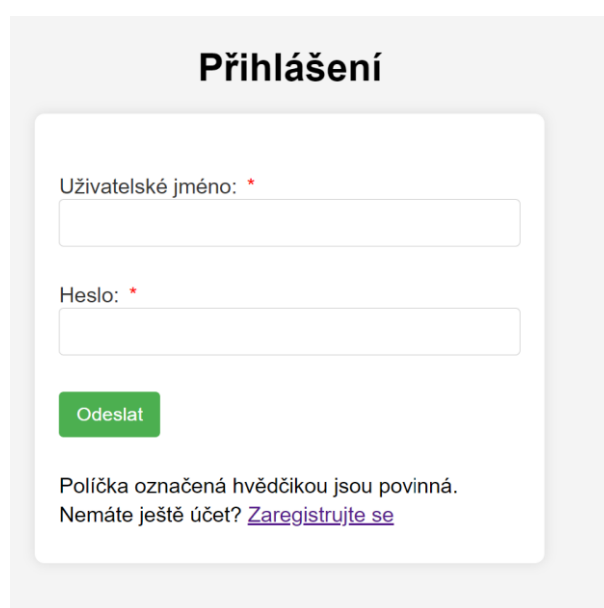
Tento produkt slouží jako dynamický online receptář. Na hlavní stránce si člověk může prohlížet recepty a používat filtry pro jejich hledání. Může si také recept rozkliknout a podívat se na celý postup. Uživatel se může také zaregistrovat a přihlásit, přihlášení uživatelé můžou recepty komentovat a hodnotit. Mohou také vkládat recepty vlastní.

## Navigace



Vždy co je uživatel na naší stránce, uvidí toto jednoduché navigační menu. Feed je stránka, na které jsou vypsané recepty, uživatel si je může filtrovat a řadit. Po kliknutí na „Přidat recept“ se zobrazí formulář na přidání receptu, ale to uživatel smí udělat jen, pokud je přihlášen. Pokud není, je na přihlašovací formulář přesměrován. Stránka Profil vypíše informace o profilu uživatele (jméno, email). Pokud uživatel není přihlášen a klikne na profil, je také přesměrován na přihlašovací formulář. Z něho se také může dostat k registraci.

## Přihlášení a Registrace

A registration form titled "Registrace" with a light gray background. It contains four input fields: "Uživatelské jméno: \*" (required), "Email:", "Heslo: \*" (required), and "Heslo znovu: \*" (required). Below the fields is a green "Odeslat" button. At the bottom, there is a note: "Políčka označená hvězdíčkou jsou povinná. Máte už účet? [Přihlašte se](#)".A login form titled "Přihlášení" with a light gray background. It contains two input fields: "Uživatelské jméno: \*" (required) and "Heslo: \*" (required). Below the fields is a green "Odeslat" button. At the bottom, there is a note: "Políčka označená hvězdíčkou jsou povinná. Nemáte ještě účet? [Zaregistrujte se](#)".

Jak je vidět na odkazu v dolní straně stránky, pomocí odkazu může uživatel přepínat mezi registračním a přihlašovacím formulářem podle toho, co potřebuje.

Při registraci uživatel musí povinně zadat uživatelské jméno, heslo a opakovaně heslo. Volitelně také potom email. Povinná pole jsou označena hvězdičkou. Pokud uživatel zadá něco špatně, nebo pokud jeho účet nejde vytvořit např. kvůli tomu, že už takový účet existuje, ukáže se mu červená hláška, která mu to vysvětlí. Pokud budou zobrazeny nějaké takové chyby, formulář nepůjde odeslat.

Uživatelské jméno: \*

Richard Novák

Uživatel s takovým jménem už existuje.

V případě, že by se i přes to podařilo formulář odeslat, přijde zpět předvyplněný.

## Profil

Až je člověk úspěšně zaregistrován a přihlášen (po registraci je přihlášen automaticky, formulář nemusí vyplňovat podruhé), tak se mu zpřístupní stránka profil. Zde uvidí svůj email, uživatelské jméno, a bude také pozdraven a budou mu dány nějaké tipy, co by si tuto sezónu mohl dát.

Ahoj, **Ivana Svobodová**, přeji vám hezký den! Máte náladu si něco uvařit?

Momentálně jsou trendy štrůdl, husté polévky a houbové omáčky. Máte na něco chuť? Podívejte se na [recepty našich uživatelů](#).

Váš email: ivana.svobodova@email.cz

Odhlásit se


Dostává také možnost se odhlásit, kdyby to potřeboval.

## Hlavní stránka – Feed

Řadit: Abecedně


Filtry: ☐ Snídaně ☐ Oběd ☐ Večeře ☐ Veganské ☐ Bez lepku Aplikovat

**Cizrnové kari s kokosovým mlékem**  
Autor: Ivana Svobodová




Tagy: **večeře**, **veganské**, **bezlepkové**  
Ingredience: cizrna, cibule, česnek, zázvor, koriandr, kmín, kurkuma, garam masala, kokosové mléko, olivový olej, sůl, rýže

**Kuřecí stehna na zeli pečená v pečenici**  
Autor: Richard Novák




Tagy: **oběd**, **bezlepkové**  
Ingredience: kuřecí stehna, kysané zeli, slanina, cibule, jablko, kmín, sůl, cukr, olej

**Česnečka**  
Autor: Richard Novák



Tagy: **oběd**  
Ingredience: brambory, chleba, sýr, česnek, máslo, kuřecí/hovězí vývar, majoránka, sůl

**Štrůdl**  
Autor: Ivana Svobodová



Tagy: **snídaně**  
Ingredience: Hladká mouka, hera, bílý jogurt, jablka, cukr, ořechy, rozinky, vejce na potření

Takto vypadá hlavní stránka. Je na ní přesměrován uživatel po přihlášení a také se na ní lze dostat přes „Feed“ v navigačním menu. Jsou zde v podobě karet zobrazeny recepty, které byly uživateli vloženy. Každá karta obsahuje jméno receptu, autora, obrázek, tagy, a aby se uživatel mohl rychle rozhodnout, seznam ingrediencí. Receptů na naší stránce může být hodně, a proto je dobré použít filtry a řazení. Defaultně jsou recepty řazeny abecedně, ale pokud vám to nevyhovuje (například hledáte žemlovku, která je na konci abecedy), můžete si vybrat jinou možnost. Žemlovka je na konci abecedy, takže si

vyberete obrácené abecední pořadí a uvidíte ji tam. Mnohem důležitější nástroj pro hledání receptů jsou filtry. Člověk si zde může zatrhnout filtry, čím naznačí, že chce, aby se mu zobrazovali jen recepty, které splňují všechny filtry. **Důležité** je zmínit, že aby se filtry či řazení aplikovali, je nutné po výběru zmáčknout tlačítko aplikovat.

## Individuální recepty

Dobře, uživatel už je rozhodnut, že si dá česnečku, jak se ale dostane na ten recept? Je to snadné, stačí kliknout kdekoliv na kartu receptu, a dostane se na stránku, která receptu odpovídá. Uvidí zde větší obrázek jídla, a k informacím z karty přibude ještě celý postup přípravy. Podle něj pak může uživatel uvařit jídlo. Pod receptem je ještě komentářová sekce, kde může uživatel zanechat komentář

### Postup přípravy:

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky, uvařte doměkka a slijte. Než se uvaří brambory, nakrájejte na kostičky chléb, nastrouhte sýr, utřete česnek a nasekejte petrželku. V pánvi rozehejte máslo a opečte chléb ze všech stran. V hrnci přiveďte k varu vývar, dochutěte ho solí a majoránkou, přidejte česnek a hned stáhněte z plotny. Do misek rozdělte brambory, zalijte je vývarem a podávejte s krutony, sýrem a petrželkou.

### Komentáře:

Vyjadřete se k receptu:

1



Odeslat

Ivana Svobodová 5★

Včera jsem si ji udělala a byla naprosto delikátní, všem doporučuji.

Smazat

Upravit

Zobrazí se pouze jméno uživatele a hodnocení. Obrázek je také ukázka toho, jak vypadá komentářová sekce, když je uživatel odhlášen.

nebo hodnocení receptu, a také si přečíst komentáře a hodnocení ostatních. Potom, co napíšete a odešlete komentář, budete mít ještě možnost ho smazat nebo upravit, jak je vidět na obrázku. Při úpravě můžete měnit i hodnocení. U cizích komentářů tato možnost samozřejmě není. Na to, aby uživatel mohl psát komentáře musí být přihlášený a je na to také upozorněn. Pokud by přihlášený uživatel chtěl zanechat pouze hodnocení a žádný komentář, stačí nechat pole prázdné, není povinné, není tam hvězdička. Vypadá to takto:

Komentáře: (Pro komentování je nutné mít účet)

Ivana Svobodová 5★

## Přidat recept

Název receptu: \*

Tagy:

☐ Snídaně ☐ Oběd ☐ Večeře ☐ Veganské ☐ Bez Lepku

Napište ingredience oddělené čárkou: \*

Napište postup přípravy: \*

Nahrajte obrázek jídla: \*  Soubor nevybrán

Odeslat

Políčka označená hvězdičkou jsou povinná.

## Přidání receptu

Pokud je uživatel přihlášen, pomocí navigačního menu se také dostane k formuláři, přes který může vkládat recepty. Jsou zde všechny potřebné údaje, tedy název receptu, tagy, ingredience, postup a obrázek. Obrázky podporují velké množství formátů, ale animované obrázky (GIFy) nejsou v rámci zachování vážnosti stránky povoleny, hlavní stránka by nevypadala dobře.

Formulář má jednu velmi užitečnou feature, dokáže ingredience získávat i z poměrně špatně napsaných seznamů, tedy pokud to odněkud uživatel kopíruje, nejspíš to bude fungovat. Jak se ingredience uloží uvidí uživatel pod formulářovým polem pro ingredience.

Pro všechny pole platí to stejné jako u i registrace, pokud je něco vyplněno špatně, upozorní na to uživatele červený text.

Napište ingredience oddělené čárkou: \*

Ingredience:jablko, med, toastový chleba