

Projekt zespołowy  
część 3

Strona internetowa z przepisami kulinarnymi "Wika gotuje"  
Mockupy i storyboardy

# 1 Projekt interfejsu użytkownika

Przedstawione poniżej zdjęcia interfejsów reprezentują tylko widoki na ekranie komputera. Wersje mobilne zostały pominięte dla zredukowania rozmiaru tego dokumentu. Oczywiście finalna wersja projektu będzie dopasowywać się do rozmiaru posiadanej ekranu. Jako iż niektóre zdjęcia są bardzo duże jeśli chodzi o ich wysokość, załączono je również osobno.

## 1.1 Strona główna

The screenshot shows the main page of the WikaGotuje! website. At the top, there is a navigation bar with the logo "WikaGotuje!" featuring a stylized spoon and bowl icon, followed by links for "Strona główna", "Znajdź przepis", "Dodaj przepis", "Polubione", and a "Zaloguj się" button.

**Polecane** (Recommended)

Przepis	Ocena	Czas gotowania	Autor	Trudność	Data dodania	Wykonanie
Spaghetti Bolognese	269 ocen	90 min	Stefan Nowak	Łatwy	02.11.2023	63
Pizza margherita	125 ocen	4 godz	Małgorzata Kowalska	Trudny	02.11.2023	123
Pierogi ruskie	42 ocen	2 godz	Stefan Nowak	Średniozaawansowany	31.10.2023	63

**Ostatnio dodane** (Recently added)

Przepis	Ocena	Czas gotowania	Autor	Trudność	Data dodania	Wykonanie
Sałatka warzywna z kurczakiem	2 ocen	90 min	Andrzej Sałatkiewicz	Łatwy	02.11.2023	63
Pizza Hawajska	12 ocen	3 godz	Nikodem Zoomerowski	Trudny	02.11.2023	63
Burger "AleBydle"	15 ocen	1 godz	Stefan Nowak	Łatwy	02.11.2023	63
Dyniowa Zupa Krem z Łososiem	2 ocen	60 min	Piotr Dyrikowski	Łatwy	02.11.2023	63
Nuggetsy Domowe	269 ocen	70 min	Marysia Turbo	Średniozaawansowany	02.11.2023	63
Ciasto biszkoptowe z kremem	0 ocen	2 godz	Mariusz Biszkoptowski	Trudny	02.11.2023	63

Navigation: 1 2 3 4 5 ...

**WikaGotuje!**

Smakuj życie poprzez kuchnię. Odkrywaj nowe smaki, twórz kulinarne arcydzieła i dziel się radością gotowania z innymi. W naszej przestrzeni każdy posiłek to wyjątkowa podróż przez smaki i aromaty.

**WikaGotuje**

O nas  
Feedback  
Kariera  
Kontakt

**Obserwuj**

Facebook  
Instagram  
YouTube  
Twitter

Rysunek 1: Widok strony głównej witryny; jest to pierwszy ekran, jaki będzie dane zobaczyć potencjalnemu użytkownikowi

## 1.2 Strona podglądu danego przepisu

 [Strona główna](#) [Znajdź przepis](#) [Dodaj przepis](#) [Polubione](#) [Zaloguj się](#)

---

**Spaghetti Bolognese**

 Stefan Nowak [Obserwuj](#) 02.11.2023 63



CZAS: 90 MIN | PORCJE: 4 OSOBY | TRUDNOŚĆ: ŚREDNIA | DOSTĘPNOŚĆ SKŁADNIKÓW: LATVIA

[Wydrukuj przepis](#)

**Składniki**

- 150g boczek
- 1 cebula
- 2 łyżki selera naciowego
- 1 marchewka
- 2 łyżki oliwy
- 500 g mielonego mięsa
- 1 szklanka czerwonego wina
- 1 szklanka gorącego bullonu
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 puszka obranych pomidorów
- 1/2 łyżeczki mleka
- makaron spaghetti (75 g / porcję)
- tarty parmezan

**Kroki przygotowania**

Boczek pokroić w drobne kostki i wrzucić na dużą patelnię, wytopić na małym ogniu ok. 5-10 minut. Przesunąć na bok, w wytopiony tłuszcze wrzucić drobno posiekany cebulkę i ziemniaki. Dodać drobno posiekany seler naciowy i startać marchewkę. Obsmażyć, następnie wrzucić pozostałe składniki do garnka.

Na patelnię wrzucić oliwę i obsmażyć mięso. Obsmażone mięso przełożyć do garnka z boczkami i warzywami. Wlać wino i gotować jeszcze ok. 5 minut. Dodać gorący bullon, zmniejszyć ogień i gotować dalej. Dodać pomidory z puszką, doprawić solą i pieprzem. Drewniana łyżka rozdrobnia pomidory i wymieszać.

Przykryć i gotować na małym ogniu przez minimum 2 godziny, od czasu do czasu mieszając. W połowie gotowania dodać mleko. Podawać z ugotowanym makaronem spaghetti posypywać tarty parmezanem.

**Przygotowałeś już ten przepis?**

[Podziel się wrażeniami](#)

**Komentarze**

 Stefan Kowalski 12.11.2023  
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Mauris scelerisque aliquet nulla at tempus. Mauris quis mauris eu elit volutpat finibus. Sed id dictum erat. Aliquam erat volutpat. Fusce porta augue eu nibh tincidunt cursus. Nulla a nibh vel tellus blandit blandit in ut augue. Fusce vel nisi tellus.

 Norbert Krzywonogi 12.11.2023  
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Mauris scelerisque aliquet nulla at tempus. Mauris quis mauris eu elit volutpat finibus. Sed id dictum erat. Aliquam erat volutpat. Fusce porta augue eu nibh tincidunt cursus. Nulla a nibh vel tellus blandit blandit in ut augue. Fusce vel nisi tellus.

 Patrycja Parówka 12.11.2023  
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Mauris scelerisque aliquet nulla at tempus. Mauris quis mauris eu elit volutpat finibus. Sed id dictum erat. Aliquam erat volutpat. Fusce porta augue eu nibh tincidunt cursus. Nulla a nibh vel tellus blandit blandit in ut augue. Fusce vel nisi tellus.

[Załaduj 10 kolejnych komentarzy](#)

**Oceń przepis**

Średnia 4,9/5 (20 głosów) 

[Napisz komentarz](#) [Zaloguj się aby dodać komentarz](#)

Autor przepisu się nie zna na gotowaniu, nie polecam. Sos jest za rzadki!!!

[Opublikuj komentarz](#)

 [WikaGotuje](#) [Obserwuj](#)

Smakuj jedyne prawdziwe kulinaria. Odkrywaj nowe smaki, twórz kulinarne arcydzieła i dziel się radością gotowania z innymi. W naszej przestrzeni każdy posiłek to wyjątkowa podróż przez smaki i aromaty.

[O nas](#) [Feedback](#) [Kariera](#) [Kontakt](#)

[facebook](#) [instagram](#) [youtube](#) [Twitter](#)

Rysunek 2: Na tej stronie użytkownik może poznać dokładne informacje dotyczące przepisu, a także przejrzeć komentarze lub zostawić własną ocenę.

### 1.3 Strona dodawania nowego przepisu

The screenshot shows the 'Dodaj przepis' (Add Recipe) page. At the top, there's a logo with the text 'WiKaGotuje.pl' and a stylized spoon icon. Navigation links include 'Strona główna', 'Znajdź przepis', 'Dodaj przepis' (underlined), 'Polubione', and 'Zaloguj się'. Below the header, the main form starts with 'Nazwa przepisu' (Name of the recipe) with a placeholder 'np. Pizza hawajska'. To its right is a 'Wybierz zdjęcie' (Select photo) button with a placeholder image of a dish. Next is 'Rodzaj potrawy' (Type of dish) with a dropdown menu set to 'Wszystkie'. A large 'Potrzebne składniki' (Required ingredients) section lists items with checkboxes: '1 kg kabaczków' (checked), '400 g kiełbasy' (checked), and '1 puszka pomidorów krojonych' (checked). Below this is a row with '250 g pieczarków' and a '+' button. The 'Lista kroków' (List of steps) section contains three steps with checkboxes: 'Do dużego garnka z grubym dnem wlej 3 łyżki oleju roślinnego do smażenia lub oliwy. Ustaw średnią lub nieco niższą moc palnika' (checked), 'W garnku z nagrzanym tłuszczem umieść obrane i pokrojone w spore kostkę cebule o łącznej wagie około 300 gramów (waga przed obraniem). Dodaj również 250 gramów dobrze oczyyszczonych pieczarek' (checked), and 'Kolejno dodaj również około 400 gramów dobrej jakości kiełbasy pokrojonej w półplasterki (śląska, podwawelska, wiejska, inna lekko podwędzana). Całość zamieszaj i podsmażaj w garnku bez przykrywki przez następne 5 minut.' (checked). A note at the bottom of this section says: 'Na koniec dodaj wszystkie pozostałe składniki. Dużego kabaczka (lub dwa mniejsze) obierz cienko ze skórki (jeśli skóra jest bardzo twarda), a następnie odetnij oba końce i przekrój kabaczka wzdłuż na pół.' Below the steps is a 'Dodatkowe informacje' (Additional information) section with dropdown menus for 'Poziom zaawansowania' (All), 'Dostępność składników' (All), 'Dieta' (All), and 'Czas przygotowania (w minutach)' (e.g., np. 120). There are also dropdowns for 'Kraj pochodzenia' (All) and a 'Dodaj przepis' (Add Recipe) button. The footer features the WiKaGotuje.pl logo, a mission statement about cooking, and social media links for Facebook, Instagram, YouTube, and Twitter.

Rysunek 3: Powyższa strona umożliwia użytkownikowi dodanie nowego przepisu, wraz ze zdjęciem gotowej potrawy, a także precyzyjnymi informacjami na jej temat

## 1.4 Strona służąca do znalezienia przepisu zgodnego z własnymi preferencjami



Strona główna [Znajdź przepis](#) [Dodaj przepis](#) [Polubione](#) [Zaloguj się](#)

---

### Filtruj

Nazwa	Rodzaj potrawy	Poziom zaawansowania	Dostępność składników
Vszystkie <input type="text"/>	Vszystkie	Vszystkie	Vszystkie
Dieta	Czas przygotowywania	Region pochodzenia	
Dowolna	Od  Do	Wszystkie	

### Dopasowane przepisy

Sortuj: Wszystkie



★★★★★ 2 ocen 90 min  
**Sałatka warzywna z kurczakiem**  
Andrzej Sałatkiewicz   
Łatwy 02.11.2023 63



★★★★★ 12 ocen 3 godz  
**Pizza Hawajska**  
Nikodem Zoomerowski   
Trudny 02.11.2023 63



★★★★★ 15 ocen 1 godz  
**Burger "AleBydle"**  
Stefan Nowak   
Łatwy 02.11.2023 63



★★★★★ 2 ocen 60 min  
**Dyniowa Zupa Krem z Łososiem**  
Piotr Dyrikowski   
Łatwy 02.11.2023 63



★★★★★ 269 ocen 70 min  
**Nuggetsy Domowe**  
Marysia Turbo   
Średniozaawansowany 02.11.2023 63



★★★★★ 0 ocen 2 godz  
**Ciasto biszkoptowe z kremem**  
Mariusz Biszkoptowski   
Trudny 02.11.2023 63

1 2 3 4 5 ...



Smakuj życie poprzez kuchnię. Odkrywaj nowe smaki, twórz kulinarne arcydzieła i dziel się radością gotowania z innymi. W naszej przestrzeni każdy posiłek to wyjątkowa podróż przez smaki i aromaty.

**WikaGotuje** **Obserwuj**

O nas Facebook  
Feedback Instagram  
Kariera YouTube  
Kontakt Twitter

Rysunek 4: Widok podstrony umożliwiającej znalezienie przepisu zgodnego z nałożonymi filtrami.

5

## 1.5 Strona z zapisanymi przepisami lub tymi, które pochodzą od obserwowanych osób



Strona główna    Znajdź przepis    Dodaj przepis    Polubione    [Zaloguj się](#)

Polubione    Obserwowane



★★★★★ 2 ocen    90 min

**Sałatka warzywna z kurczakiem**

Andrzej Sałatkiewicz    Łatwy    02.11.2023 63



★★★★★ 12 ocen    3 godz

**Pizza Hawajska**

Nikodem Zoomerowski    Trudny    02.11.2023 63



★★★★★ 15 ocen    1 godz

**Burger "AleBydle"**

Stefan Nowak    Łatwy    02.11.2023 63



★★★★★ 2 ocen    60 min

**Dyńowa Zupa Krem z Łososiem**

Piotr Dyńkowski    Łatwy    02.11.2023 63



★★★★★ 269 ocen    70 min

**Nuggetsy Domowe**

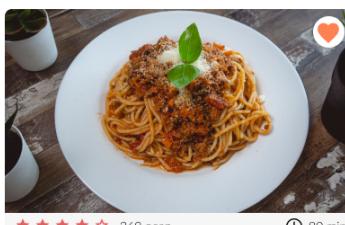
Marysia Turbo    Średniozaawansowany    02.11.2023 63



★★★★★ 0 ocen    2 godz

**Ciasto biszkoptowe z kremem**

Mariusz Biszkoptowski    Trudny    02.11.2023 63



★★★★★ 269 ocen    90 min

**Spaghetti Bolognese**

Stefan Nowak    Łatwy    02.11.2023 63



★★★★★ 125 ocen    4 godz

**Pizza margherita**

Małgorzata Kowalska    Trudny    02.11.2023 123



★★★★★ 42 ocen    2 godz

**Pierogi ruskie**

Stefan Nowak    Średniozaawansowany    31.10.2023 63

1    2    3    4    5    ...



Smakuj życie poprzez kuchnię. Odkrywaj nowe smaki, twórz kulinarne arcydzieła i dziel się radością gotowania z innymi. W naszej przestrzeni każdy posiłek to wyjątkowa podróż przez smaki i aromaty.

**WikaGotuje**

O nas    Facebook

Feedback    Instagram

Kariera    YouTube

Kontakt    Twitter

Rysunek 5: Widok podstrony z zapisanymi/obserwowanymi przepisami

6

## 1.6 Strona własnego profilu

The screenshot shows the user profile page for Barbara Miller. At the top, there's a navigation bar with links: "Strona główna", "Znajdź przepis", "Dodaj przepis", and "Polubione". A circular profile picture of Barbara is on the right.

The main area features a large circular profile picture of Barbara. To its right are three buttons: "Ulubione przepisy", "Moje przepisy", and "Moje subskrybcje".

Below the profile picture, there are input fields for "IMIĘ UŻYTKOWNIKA" (Barbara Miller), "USERNAME" (@MillerB), "EMAIL" (barbara.miller@gmail.com), and "PASSWORD" (represented by a lock icon and several dots). A "Zmień" (Change) button is located next to the password field.

A section titled "Połączzone konta" (Connected accounts) lists "Barbara Miller" (Facebook) and "barbarabarbara" (Instagram).

At the bottom, there are two buttons: "Wyloguj się" (Logout) and "Usuń konto" (Delete account). The footer contains the WikaGotuje logo, a mission statement, and links to social media: Facebook, Instagram, YouTube, and Twitter.

Rysunek 6: Widok profilu użytkownika

## 1.7 Strona logowania



Strona główna    Znajdź przepis    Dodaj przepis    Polubione

---

### Login

Email

Hasło

Zapomniałeś hasła?

Albo zaloguj się z użyciem

 Facebook     Google

Nie masz konta? [Zarejestruj się](#)

Rysunek 7: Widok podstrony odpowiedzialnej za logowanie użytkownika

## 1.8 Strona rejestrowania



Strona główna    Znajdź przepis    Dodaj przepis    Polubione

---

### Register

Email

Imię

Nazwisko

Hasło

Albo załóż konto z użyciem

 Facebook     Google

Masz już konto? [Zaloguj się](#)

Rysunek 8: Widok podstrony odpowiedzialnej za rejestrację nowych użytkowników

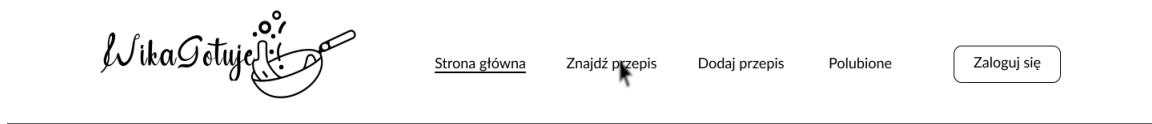
## 2 Scenariusze i storyboardy

### 2.1 Scenariusz 1 - znalezienie przepisu zgodnego z własnymi preferencjami

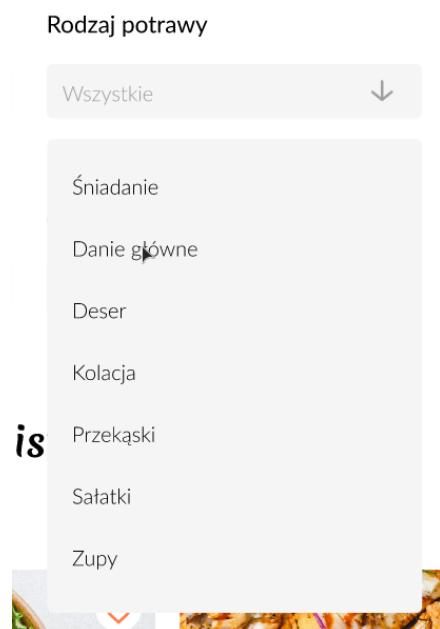
Młoda osoba włącza komputer, żeby znaleźć nowy przepis kulinarny. Interesują ją główne dania wegetariańskie pochodzenia azjatyckiego. Nasza osoba ma wolne 2 godziny na przygotowanie posiłku i chce ugotować coś łatwego, jednocześnie nie odwiedzając dużo sklepów, aby znaleźć potrzebne składniki. Interesują ją najpopularniejsze propozycje.

### 2.2 Storyboard

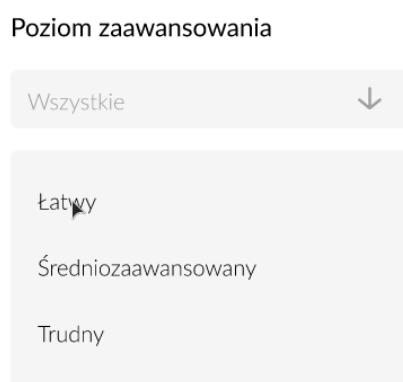
1. Zakładamy, że osoba z naszego scenariusza zaczyna swoje poszukiwania na ekranie głównym naszej witryny internetowej (patrz Rysunek: ??)
2. W kolejnym kroku aktor z naszego scenariusza kliką w opcję znajdź przepis z nagłówka



3. Użytkownikowi ukazuje się ekran filtrowania przepisów (patrz Rysunek: ??)
4. Użytkownik wybiera interesujący go typ dania po kliknięciu w pole opisane napisem *Rodzaj potrawy* opcji *Danie główne*

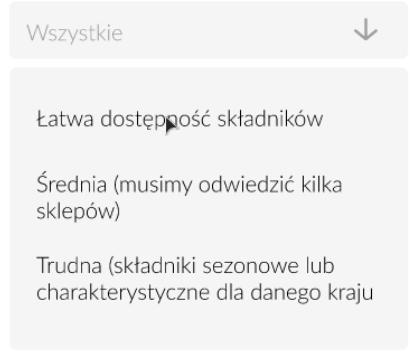


5. Następnie użytkownik wybiera, że interesują go łatwe przepisy po przez wybranie odpowiedniej opcji w polu *Poziom zaawansowania*



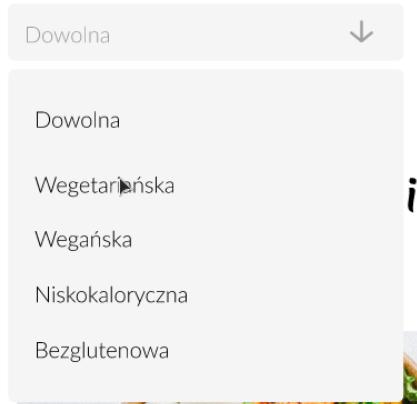
6. Aktor z naszego scenariusza nie chce przeszukiwać dużej ilości sklepów więc wybiera *Łatwą dostępność składników* w polu oznakowanym jako *Dostępność składników*

#### Dostępność składników

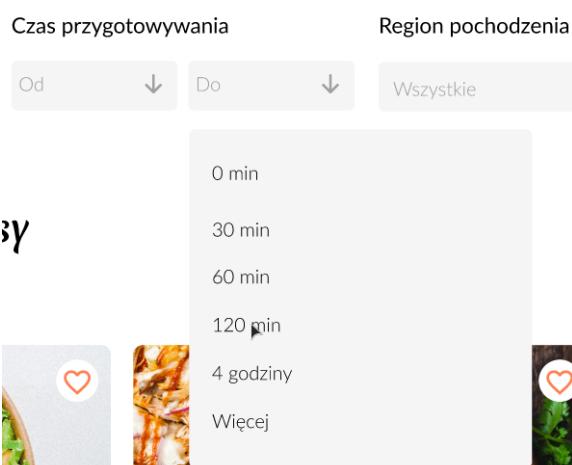


7. Użytkownik jest zainteresowany dietą wegetariańską czyli w polu *Dieta* wybiera *Wegetariańska*

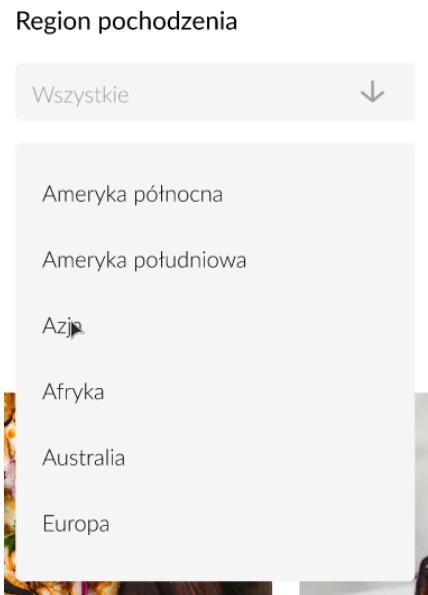
#### Dieta



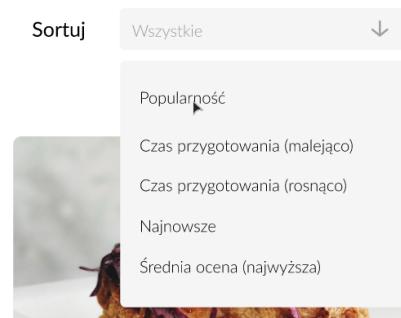
8. Użytkownika interesują przepisy, które można zrealizować w maksymalnie 2 godziny. Z tego powodu w polu *Do* oznakowanego opisem *Czas przygotowania* wybiera *120 min*



9. Dalej, użytkownik wybiera w polu *Region pochodzenia* pozycję *Azja*



10. Na tym etapie nasz użytkownik powinien widzieć już przepisy zgodne z jego preferencjami poniżej filtrów, pamiętajmy jednak, że interesują go najpopularniejsze propozycje. Z tego powodu nasz aktor w polu *Sortuj* wybiera opcję *Popularność*.



11. Po wykonaniu tych kroków użytkownik może zacząć przeglądać zwrócone przez stronę przepisy

## 2.3 Scenariusz 2 - Dodanie nowego przepisu

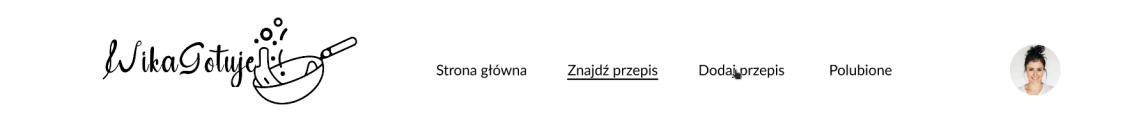
Osoba pochodzenia gruzińskiego chce zachęcić swoich znajomych do przygotowania dania o nazwie *Chinkali* z tradycyjnego gruzińskiego dania. Niestety dostępne w sieci przepisy w języku polskim nie są poprawne, a jedyna receptura spełniająca kryteria naszej osoby jest w języku gruzińskim. Z tego powodu decyduje się dodać ten przepis w przetłumaczonej na język polski wersji, a następnie podesłać go znajomym (chce po prostu podesłać do niego link). Osoba z naszego scenariusza przygotowała już kiedyś to danie i posiada jego zdjęcie. Wie też, że jest to danie główne, przepis pozwala na przygotowanie 4 porcji, zawiera w sobie mięso, a przygotowanie zajmuje mniej więcej 2 godziny. Aktor naszego scenariusza spotkał już kiedyś witrynę *WikaGotuje* i ma tam założone konto, ale nie jest zalogowany.

## 2.4 Storyboard

1. Zakładamy, że osoba z naszego scenariusza zaczyna na ekranie głównym naszej witryny internetowej (patrz Rysunek: ??)
2. W kolejnym kroku aktor z naszego scenariusza kliką w przycisk *Zaloguj się* w nagłówku



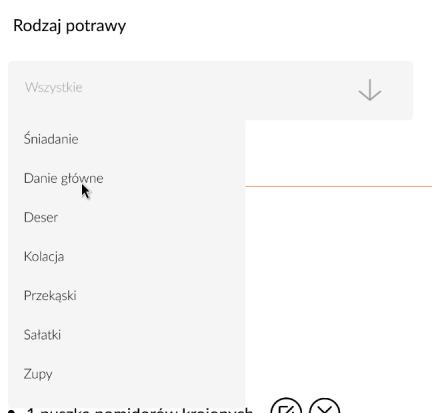
3. Użytkownikowi ukazuje się ekran logowania (patrz Rysunek: ??)
4. Użytkownik wprowadza dane do swojego konta i kliką przycisk *Zaloguj się*
5. Po zalogowaniu użytkownik wybiera opcję *Dodaj przepis* w nagłówku strony



6. Użytkownikowi ukazuje się strona dodawania przepisu (patrz Rysunek: ??)
7. Użytkownik wpisuje *Chinkali* w pole *Nazwa przepisu*

Nazwa przepisu

8. Użytkownik wybiera w polu *Rodzaj potrawy* opcję *Danie główne*



9. Użytkownik kliką w ikonę zdjęcia w polu *Wybierz zdjęcie*



10. Użytkownikowi ukazuje się systemowy file picker

11. Użytkownik wybiera zdjęcie gotowego dania

12. W sekcji *Potrzebne składniki* dla składnika użytkownik wprowadza jego ilość i nazwę w odpowiednie pole tekstowe i kliką symbol +

#### Potrzebne składniki

- 1 kg kabaczków
- 400 g kiełbasy
- 1 puszka pomidorów krojonych

250 g pieczarek



13. W sekcji *Lista kroków* dla każdego kroku użytkownik wprowadza jego opis w odpowiednie pole tekstowe i kliką symbol +

#### Lista kroków

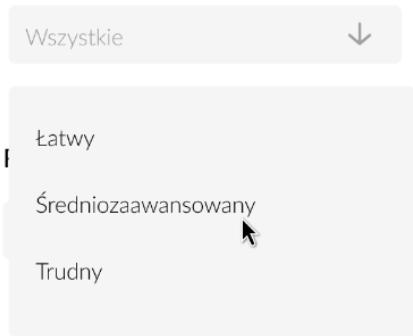
- Do dużego garnka z grubym dnem wlej 3 łyżki oleju roślinnego do smażenia lub oliwy. Ustaw średnią lub nieco niższą moc palnika

Na koniec dodaj wszystkie pozostałe składniki. Dużego kabaczka (lub dwa mniejsze) obierz cienko ze skórki (jeśli skóra jest bardzo twarda), a następnie odetnij oba końce i przekrój kabaczka wzduł na pół.



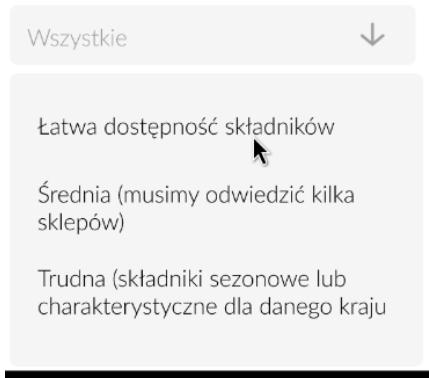
14. Użytkownik w polu *Poziom zaawansowania* wybiera opcję *Średniozaawansowany*

#### Poziom zaawansowania



15. Użytkownik w polu *Dostępność składników* wybiera opcję *Łatwa dostępność składników*

#### Dostępność składników



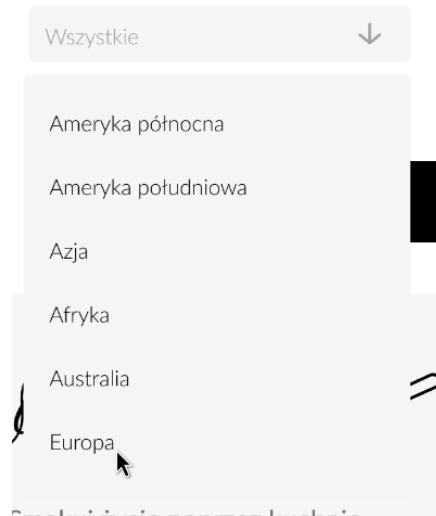
16. Użytkownik w polu *Czas przygotowania* wpisuje *120*

#### Czas przygotowania (w minutach)

np. 120

17. Użytkownik w polu *Region pochodzenia* wybiera opcję *Europa*

#### Region pochodzenia



18. Użytkownik kliką przycisk dodaj przepis na dole strony

Dodaj przepis



19. Po wykonaniu tych kroków użytkownik zostaje przekierowany na stronę z dodanym przepisem. Może teraz skopiować link i wysłać go swoim znajomym

