

Dokumentacja – Projekt Zespołowy I – Sprawozdanie

| Uczelnia | Wydział | Kierunek | Przedmiot | Rok/ Semestr | Prowadzący | Data |
|--|---------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------|----------------|------------|
| Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży | Wydział Informatyki i Nauk o Żywności | Informatyka | Projekt Zespołowy I | 2021/2022 Semestr V | Paweł Kamiński | 23.01.2022 |

Skład zespołu i podział pracy pomiędzy poszczególnych uczestników zespołu:

Mateusz Drobnica – Bazy danych

Dominik Jechanowski – Diagramy oraz dokumentacja

Adam Klimaszewski – Front-end oraz back-end

Proponowana punktacja:

Mateusz Drobnica 30 %
Dominik Jechanowski 30 %
Adam Klimaszewski 40%

Treść zadania projektowego:

Inteligenta książka kucharska

Zaprojektowanie i implementacja aplikacji – inteligentnej książki kucharskiej, podpowiadającej przepisy ze składników, które już znajdują się w kuchni użytkownika. Aplikacja ma pozwalać na dodawanie przepisów kulinarnych, wyszukiwanie przepisów na podstawie różnych kryteriów, np. dostępnych składników, sortowanie listy wg wartości kalorycznej lub filtrowanie np. potraw mięsnych, jarskich czy bezglutenowych. Użytkownicy będą mogli dzielić się przepisami z pozostałymi.

Treść zadania można znaleźć także pod adresem:

<https://pawelkaminski.net/tematy.pdf>

Cel budowania systemu, jego zakres oraz kontekst, przewidywalne mierzalne i niemierzalne korzyści z jego wdrożenia

Realizacja zadania projektowego w formie strony internetowej stworzonej z użyciem framework'a **Django** w języku **Python** oraz połączenia z bazą danych w języku **MySQL**.

Serwis będzie umożliwiał przeglądanie, tworzenie oraz modyfikację własnych przepisów. Umożliwi także wyszukiwanie po składnikach, kaloriach lub rodzaju posiłku.

Możliwe będzie także podzielenie się przepisem w formie kopiowanego do schowka linku.

Jeśli stworzymy nasz projekt korzyścią z jego posiadania będzie dostęp do strony gdzie będzie można dodawać przepisy do których każdy będzie mógł mieć dostęp ,ciężko będzie określić jak nasza aplikacja przysłuży się naszym użytkownikom w kontekście dłuższego czasu

Słownik pojęć wykorzystywanych w dokumentacji

Front-end – strona wizualna, widoczna przez użytkownika

Back-end – strona techniczna, zaplecze strony, zawiera skrypty wykonywane po akcjach użytkownika

MySQL – język zapytań używany do tworzenia baz danych

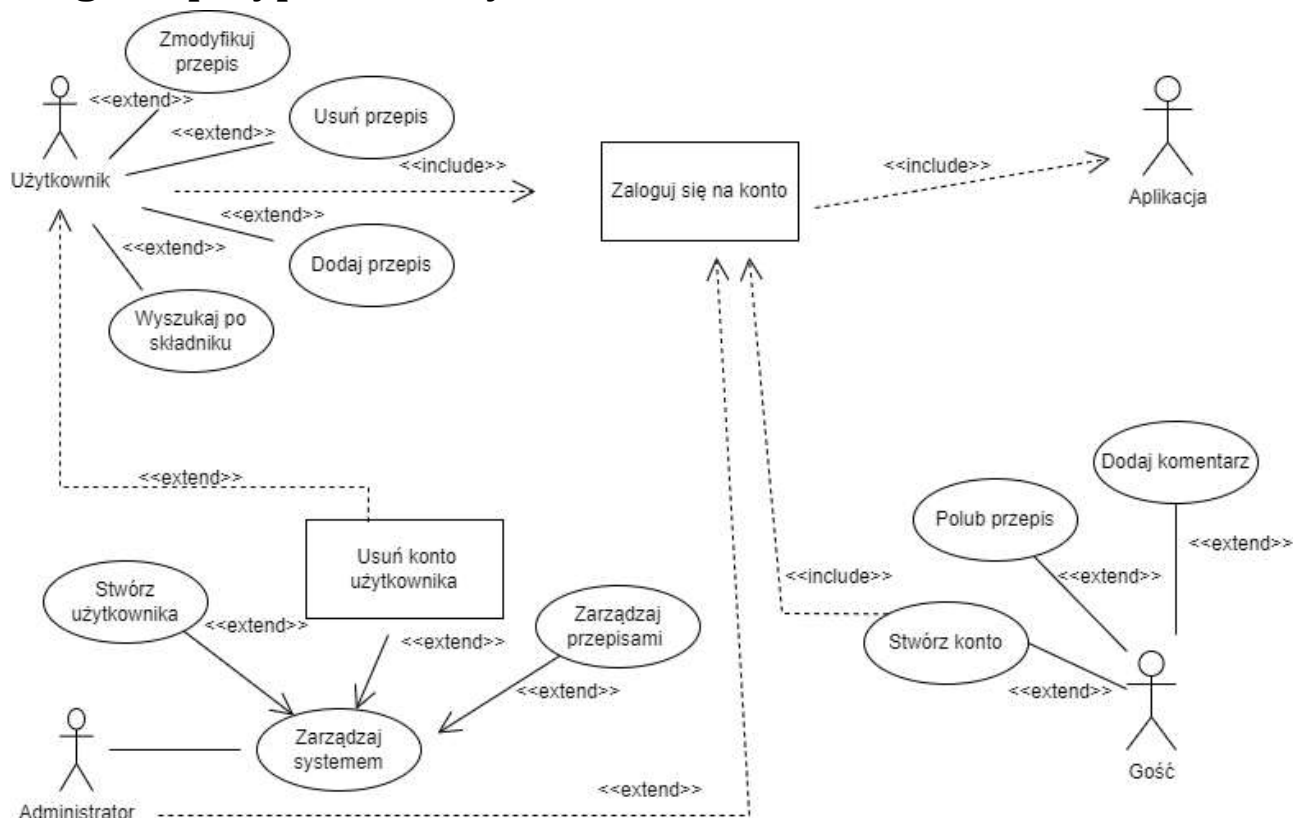
PYTHON – rodzaj języka programowania

HTML – język wykorzystywany do tworzenia stron internetowych

CSS – Kaskadowe Arkusze Stylów – wykorzystywane do modelu graficznego strony

(JAVASCRIPT – skryptowy język programowania// W nawiasach bo nie wiem czy nie usuniemy tego przed ostateczną wersją)

Diagram przypadków użycia



Opisy tekstowe wszystkich aktorów

Na naszym diagramie mamy 4 aktorów każdy wykonujący swoje zadanie: Użytkownik osoba korzystająca z aplikacji, Administrator osoba odpowiedzialna za administrację stroną i zarządzanie przepisami, Gość osoba która nie jest użytkownikiem ale ma wgląd w przepisy no i Aplikacja pod którą kryje się cała nasza strona.

Opisy tekstowe wszystkich przypadków użycia

Przypadki użycia Użytkownika

-zmodyfikuj przepis czyli możliwość zmiany elementów w przepisie po których może zmienić się treść przepisu

-usuń przepis umożliwia usunięcie przepisu po którym przepis znika ze strony

-dodaj przepis umożliwia dodanie przepisu przez użytkownika po którym będzie on widniał na stronie

-wyszukaj po składniku umożliwia wyszukanie po składniku, po czym zostanie nam wyświetlony odpowiedni przepis

Przypadki użycia Administratora

Stwórz użytkownika jak sama nazwa wskazuje tworzy nam nowego użytkownika

Usuń konto użytkownika umożliwia usunięcie utworzonego użytkownika

Zarządzaj przepisami informuje nas o tym że będzie możliwe zarządzanie przepisami czyli, modyfikacja, usuwanie, dodawanie

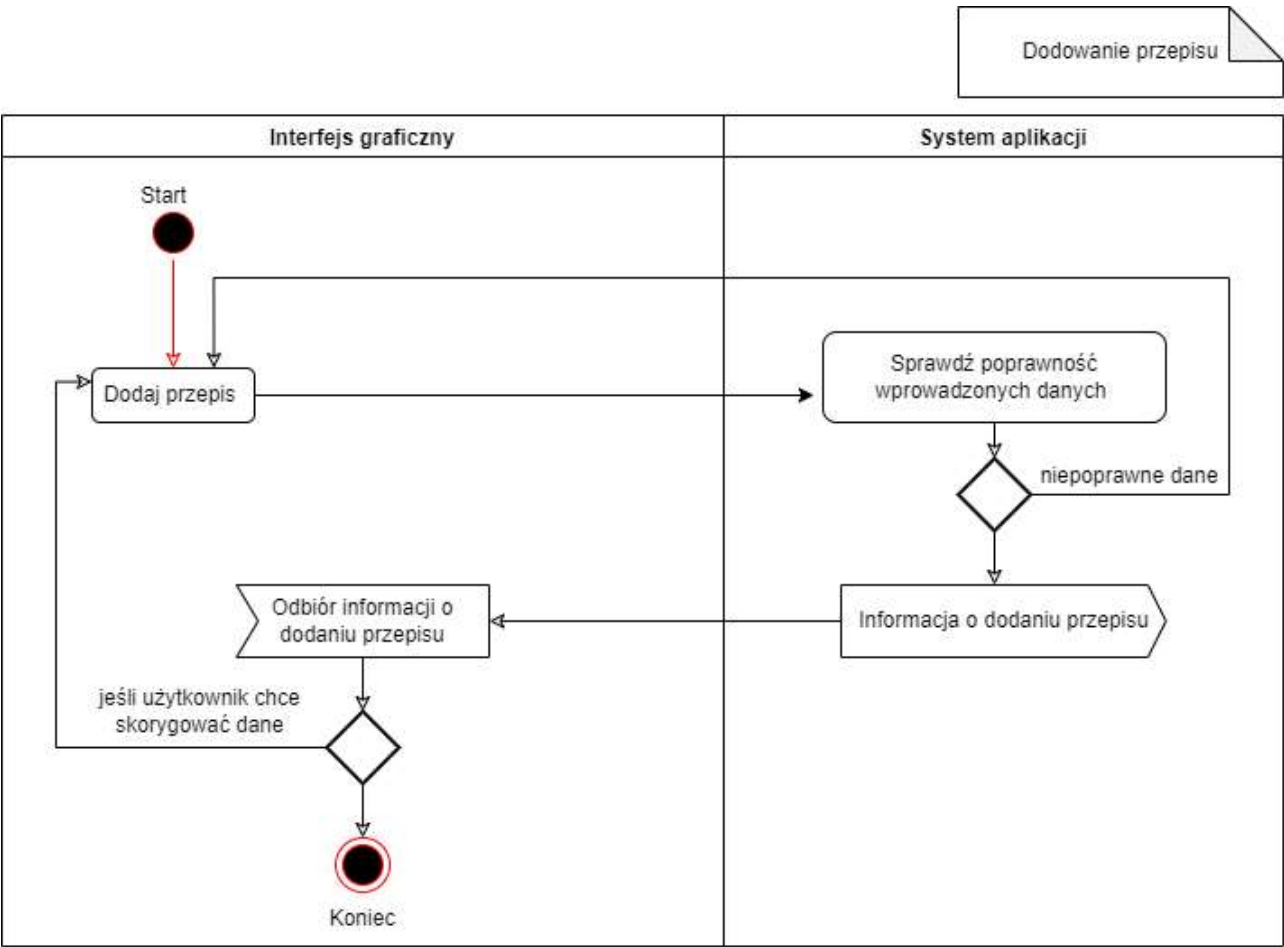
Przypadki użycia Gościa

Stwórz konto umożliwia stworzenie swojego konta użytkownika

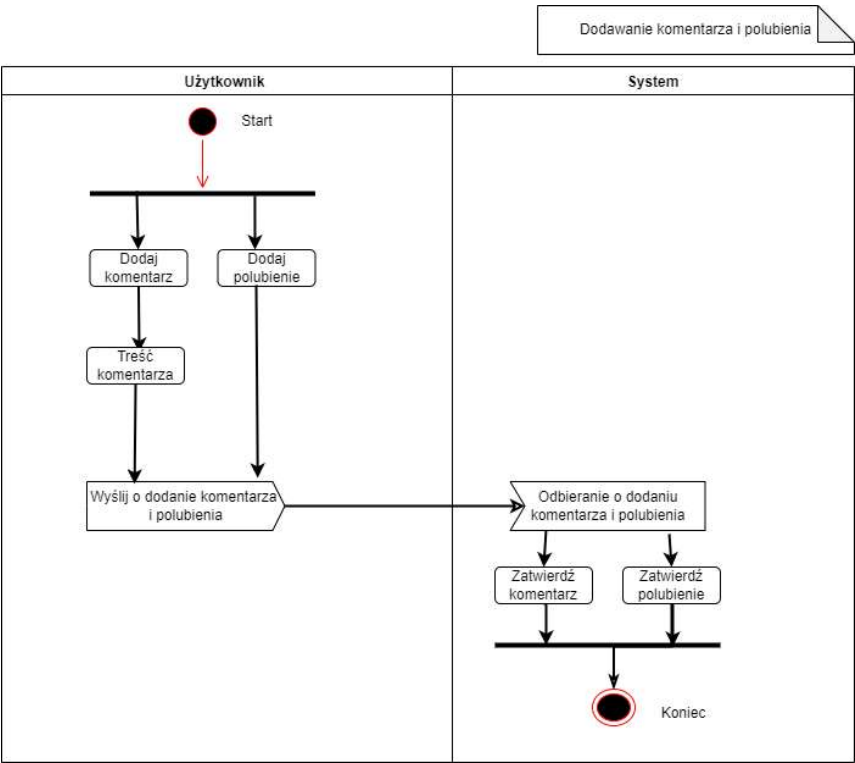
Polub przepis dodaje reakcje do przepisu po którym będzie polubienie przy przepisie

Dodaj komentarz dodaje komentarz po którym będzie komentarz przy danym przepisie

Diagramy czynności przykład pierwszy



Diagramy czynności przykład drugi



Diagramy czynności przykład trzeci

Wyszukiwanie przepisu po składnikach

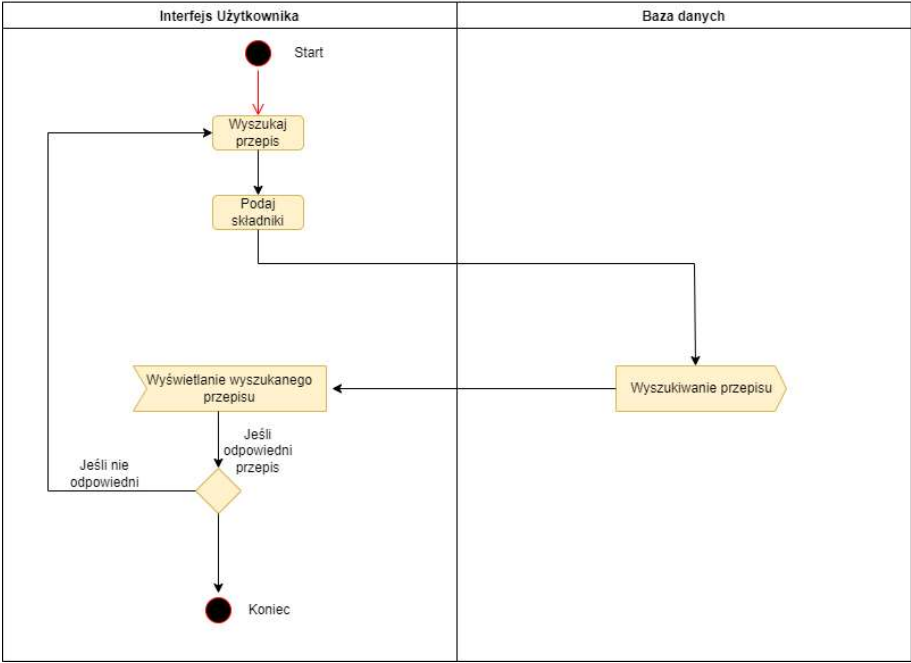
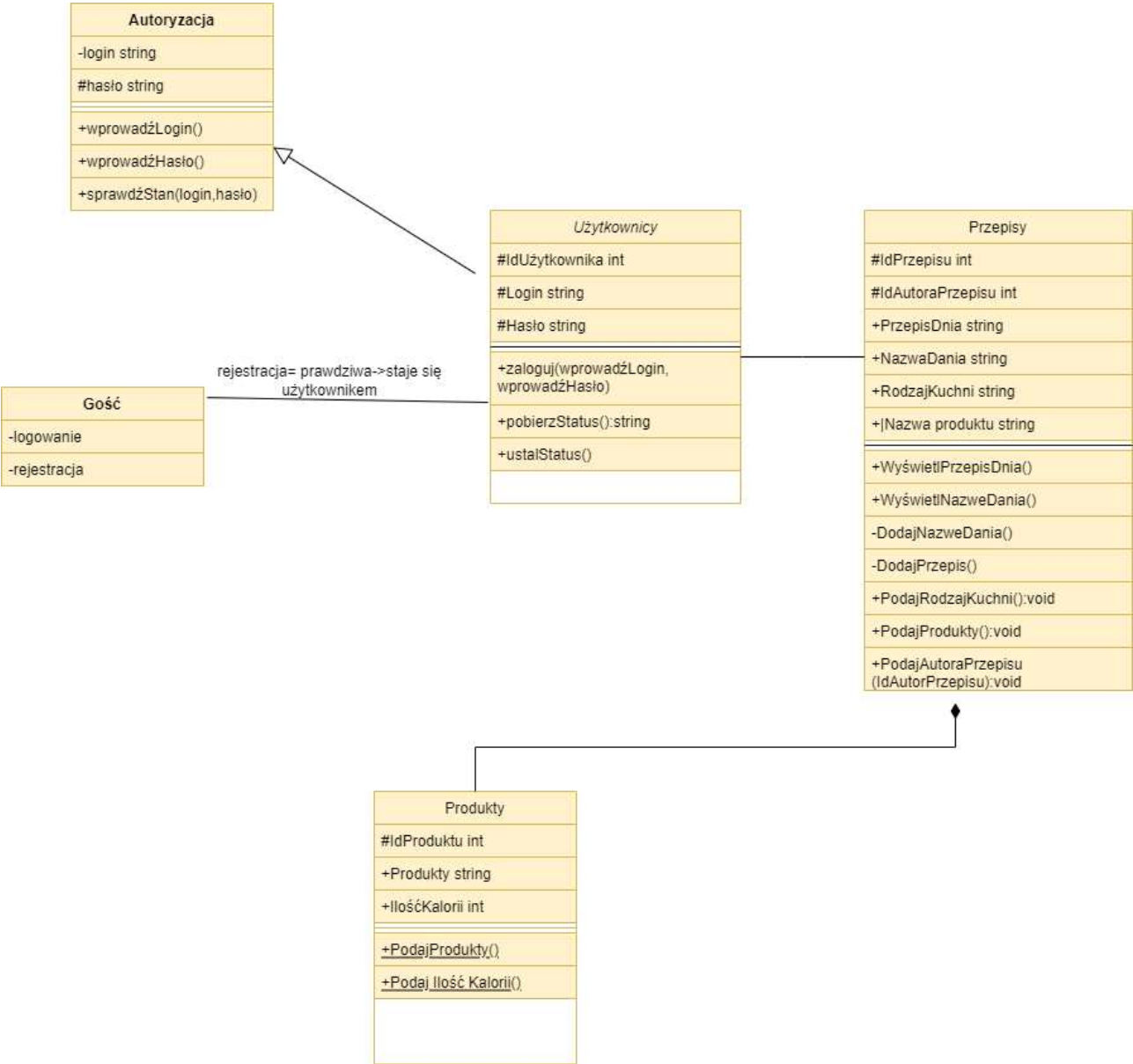
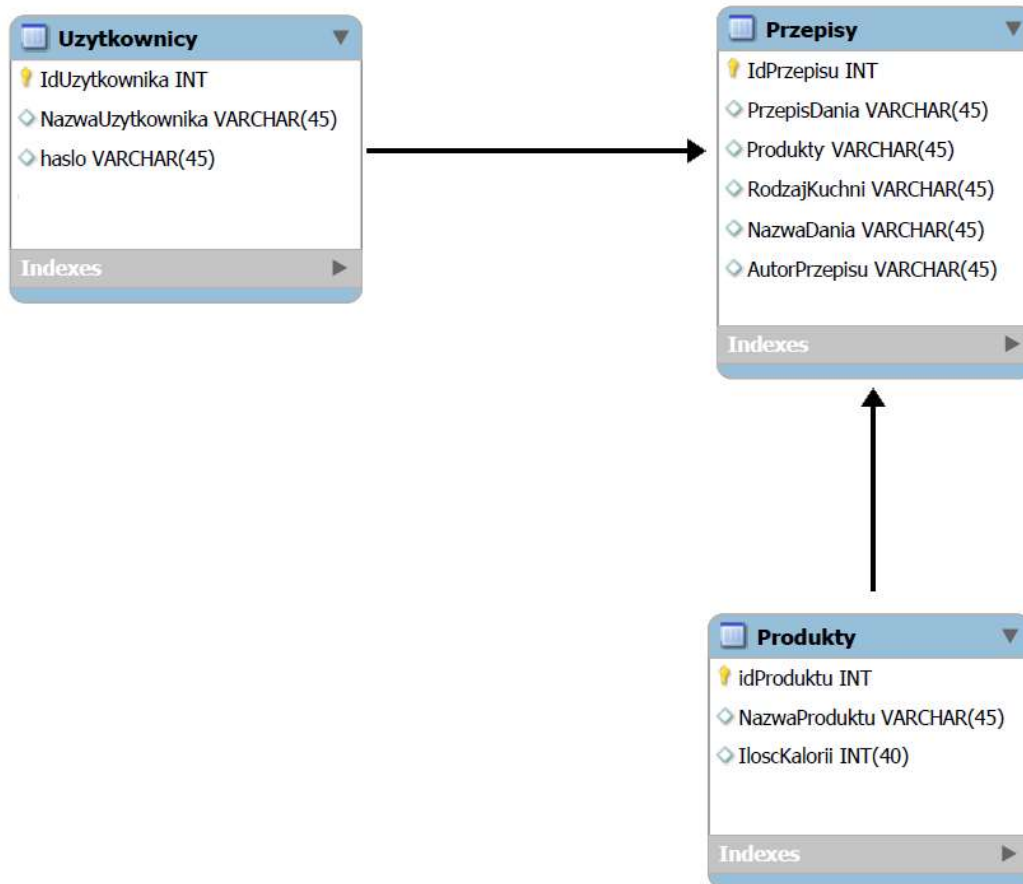


Diagram klasy



Schemat i opis bazy danych



W bazie danych mamy tabele: Produkty, Przepisy i Uzytkownicy.

Tabela Produkty będzie zawierać kolumny odpowiedzialne za zapisywanie naszych produktów potrzebnych do przepisów ,zawierać też będzie ich ilość jak i poziom kalorii danego produktu

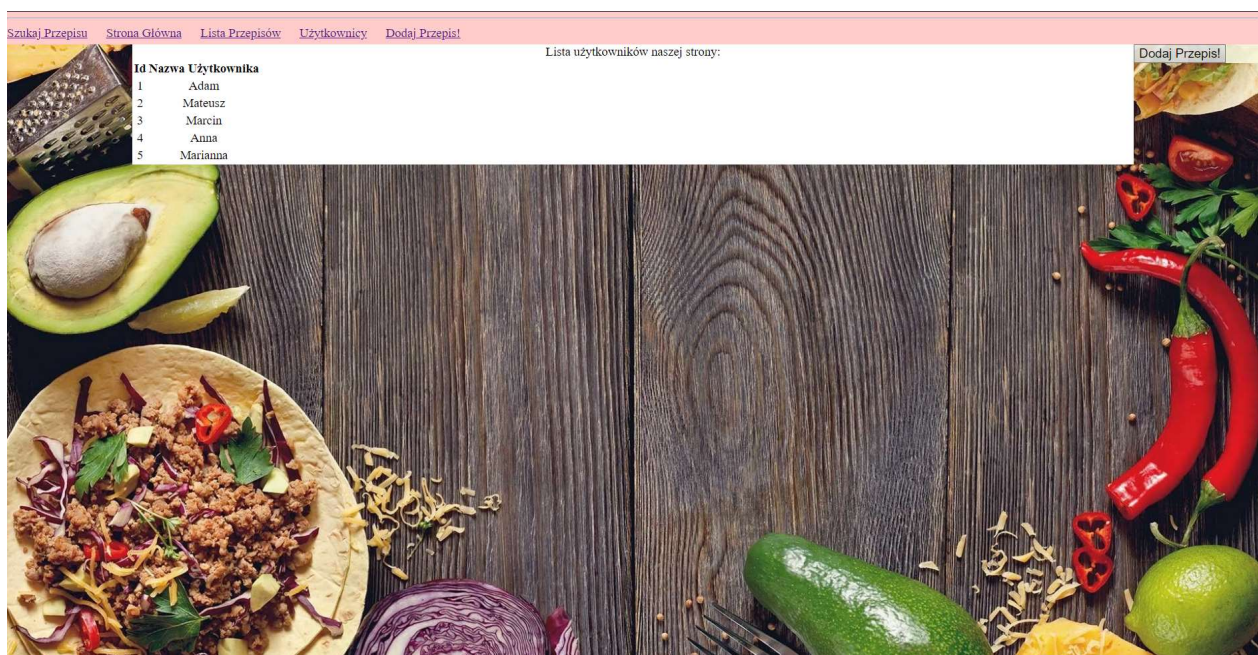
Tabela Przepisy będzie zawierać kolumny odpowiedzialne za zapisywanie naszych przepisów,dodatkowo będą też tam kolumny odnośnie rodzaju kuchni jak i autora danego przepisu

Natomiast w tabeli Uzytkownicy znajdują się kolumny odpowiedzialne za zapisywanie naszych użytkowników

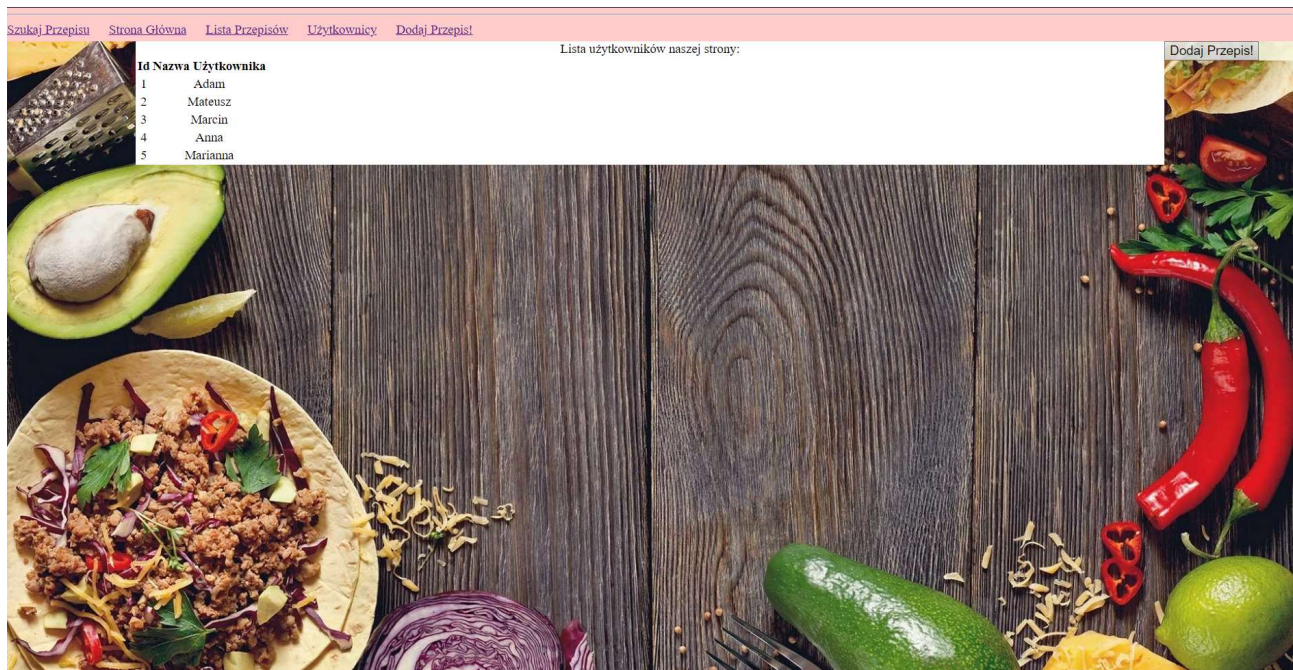
Zaproponowany interfejs/ widok strony przez użytkownika



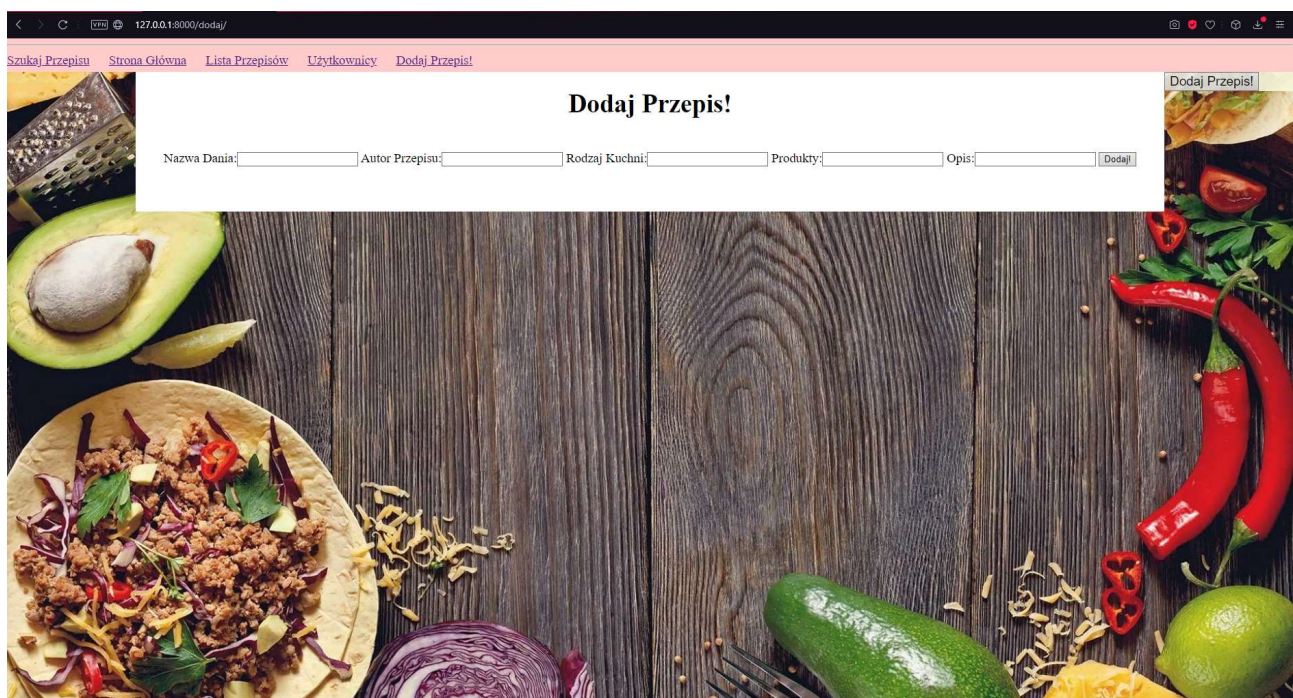
Zdj.1 Strona Główna



Zdj.2 Podstrona szukaj



Zdj.3 Podstrona uzytkownicy



Zdj.4 Podstrona dodaj

| | | | | | | |
|---|--------------------|---------------------------------------|-----------------------|----------------------|--|---|
| zukał Przepisu Strona Główna Lista Przepisów Użytkownicy Dodaj Przepis! | | | | | | |
| Lista Przepisów | | | | | | |
| | Id Przepisu | Nazwa Dania | Autor Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
| | 5 | Kanapka | Adam | Mięso | Chleb, masło, szynka | Kroimy kromkę z chleba, smarujemy masłem, kładziemy na posmarowaną kromkę szynkę. |
| | 7 | Sernik na jogurcie sojowym | Martyna | Wegańskie | ciasteczka korzenne, olej kokosowy, kakao | Ciasteczka korzenne łączymy w naczyniu blendera z kakao. Rozdrabniamy i łączymy z roztopionym olejem kokosowym. Masę przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzamy po całym dnie formy i delikatnie dociskamy. Spód wstawiamy do lodówki na czas przygotowywania masy semikowej. |
| | 8 | Boczniki po kaszubsku | Rafał | Wegańskie | boczniki, czerwona cebula, koncentrat pomidorowy | Boczniki kroimy wzdłuż blaszek i smażymy po 3 minuty z każdej strony na rozgrzanej patelni z dodatkiem łyżki oliwy. Przekładamy na talerz i odstawiamy na bok. |
| | 9 | Krokiety z kapustą i grzybami (Farsz) | Hubert | Jarskie | cebula, czosnek, kapusta, grzyby suszone | Do małego garnka wsypujemy suszone grzyby i zalewamy je wrzątkiem (wystarczy 1,5 szklanki). Gotujemy przez 30 minut. W osobnym garnku dodajemy przepluczoną kiszoną kapustę i gotujemy na małym ogniu z dodatkiem wody (około 100 ml), liści laurowych (3-4 sztuki), ziela angielskiego (kilka kulek) i mielonego pieprzu (2 szczypty). Kiedy kapusta zmęknie (to zajmuje średnio 20-30 minut), porządnie odciśkamy ją z nadmiaru wody, a następnie drobno siekamy. Dużą cebulę kroimy dość drobno. Smażymy na małej ilości oleju na średnim ogniu aż do jej zeszklenia. Dodajemy także przeciętą przez praskę czosnek (2 ząbki) i całość mieszamy. Dodajemy opcjonalnie drobno pokrojone pieczarki i smażymy na średnim ogniu (najlepiej pod przykryciem), co chwilę mieszając. Następnie dodajemy kapustę kiszoną odciśniętą z nadmiaru soku, a także odcedzone, drobno posiekane suszone grzyby. Całość mieszamy i smażymy na średnim ogniu przez około 7 minut. |
| | 10 | Gofry z cukinią | Piotr | Bezglutenowe | Cukinia, jajka, jogurt, mąka | Cukinię myjemy, obieramy (opcjonalnie) i wycinamy ze środka duże pestki – przy małych cukiniach, które pestki mają drobne, nie ma potrzeby ich wycinać. Następnie ścieramy ją na grubych oczkach. Dodajemy do cukinii jajka, jogurt naturalny olej i mieszamy. Następnie dodajemy suche składniki i dokładnie mieszamy. Porcję ciasta wlewamy na rozgrzaną płytę gofrowniczą i smażymy 1-2 minuty – długość smażenia zależy od posiadanej gofrownicy. Gotowe gofry wyciągamy na kratkę. Najlepiej smakują na ciepło z sosem czosnkowym. |
| | 11 | Salatka grecka | Marek | Wegetariańskie | Pomidor, ogórek, oliwki, cebulka | Pomidory kroimy w małe ćwiartki, cebulę w cienkie piórka lub w krążki. Ogórki myjemy i przekrawamy wzdłuż na pół, następnie w półplasterki np. pod lekkiną katem. Paprykę kroimy w plastery. W miseczce układamy warzywa, dekorujemy je oliwkami i przyprawiamy solą i pieprzem. Następnie na wierzch układamy plastery sera, obsypujemy całość oregano, skrapiamy octem i porządna porcją oliwy. Serwujemy od razu! |
| | | | | | | Kalafióra oczyszczamy z zewnętrznych liści, myjemy, dzielimy na różyczki. Do puree najlepiej ugotować kalafióra na parze, żeby nie dodawać do niego więcej wody i nie rozcieńczać jego i tak już bardzo delikatnego smaku. Gotujemy różyczki do miękkości, przez około 15-20 minut. Odciekamy, trzaskamy w |

Zdj.5 Podstrona lista

| | | | | | | |
|--|--------------------|--|-----------------------|----------------------|---|--|
| Szukał Przepisu Strona Główna Lista Przepisów Użytkownicy Dodaj Przepis! | | | | | | |
| Lista Przepisów | | | | | | |
| | Id Przepisu | Nazwa Dania | Autor Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
| | 10 | Gofry z cukinią | Piotr | Bezglutenowe | Cukinia, jajka, jogurt, mąka | Cukinię myjemy, obieramy (opcjonalnie) i wycinamy ze środka duże pestki – przy małych cukiniach, które pestki mają drobne, nie ma potrzeby ich wycinać. Następnie ścieramy ją na grubych oczkach. Dodajemy do cukinii jajka, jogurt naturalny olej i mieszamy. Następnie dodajemy suche składniki i dokładnie mieszamy. Porcję ciasta wlewamy na rozgrzaną płytę gofrowniczą i smażymy 1-2 minuty – długość smażenia zależy od posiadanej gofrownicy. Gotowe gofry wyciągamy na kratkę. Najlepiej smakują na ciepło z sosem czosnkowym. |
| | 17 | Krewetki w sosie słodko-pikantnym | Damian | Bezglutenowe | ryż biały, krewetki, starty imbir, czosnek, olej kokosowy, kolendra, sriracha, limonka, miód, woda, sos rybny, mielony kardamon, goździki, cynamon, skrobia ziemniaczana | Nastawić ryż i ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Krewetki rozmrozić, usunąć pancerze i ogonki, oczyścić. Dodać do krewetek starty imbir oraz drobno starty czosnek, wymieszać. W misce wymieszać składniki sosu: srirachę, sok z limonki, miód, wodę, sos rybny, kardamon, goździki, cynamon oraz skrobię ziemniaczaną. Rozgrzać większą patelnię, następnie wlać olej i po podgrzaniu włożyć krewetki. Smażyć na dużym ogniu mieszając krewetki i/lub potrząsając patelnię z zawartością, przez ok. 2 minuty. Wlać sos, wymieszać, zagotować. Po 15 sekundach gotowania odstawić z ognia. Podawać z ryżem i świeżą kolendrą. |
| | 18 | Frytki z batatów | Aleksander | Bezglutenowe | batat, oliwa, pieprz, papryka, czosnek granulowany, oregano, skrobia ziemniaczana, gałeczki rozmarynu, natka pietruszki, sól morską | Piekarnik nagrzać do 220 stopni C. Przygotować dużą blachę (np. z wyposażenia piekarnika) i wyłożyć ją papierem do pieczenia. Batata obrać i pokroić na cienkie słupki. Obtoczyć je w oliwie, następnie doprawić pieprzem (soliny dopiero na koniec, po upieczeniu), papryką, czosnkiem, oregano. Dodać skrobię ziemniaczaną i wymieszać. Bataty ułożyć na blaszce z zachowaniem odstępów. Posypać listkami rozmarynu (opcjonalnie). Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 20 - 23 minuty. Po upieczeniu posypać posiekaną natką, a przed podaniem doprawić solą. |
| | 19 | Azjatycka zupa curry z mielonym mięsem | Dariusz | Bezglutenowe | olej kokosowy, imbir, czosnek, szczypiorek, czerwona pasta curry, mięso mielone, czerwona papryka, bulion, sos rybny, makaron vermicelli, mleko kokosowe, limonka, papryczka chili, kolendra, różowa cebula | W szerokim garnku lub woku na oleju chwilę podsmażyć starty imbir, starty czosnek, posiekane białe części dymki oraz pastę curry. Dodać mięso i co chwilę mieszając smażyć przez ok. 10 minut. Dodać pokrojoną w kosteczkę paprykę i wymieszać. Wlać gorący bulion i zagotować. Dodać sos rybny, przykryć i gotować przez ok. 10 minut. Dodać suchy makaron i gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut. Wlać mleko kokosowe i jeszcze przez 1 minutę gotować. Gotową zupę posypać szczypiorkiem (zielone części dymki) i skropić sokiem z limonki. Można posypać posiekaną chili, kolendrą, różową cebulą. |
| | 20 | zupa z kurczakiem, fasolą i | Patryk | Bezglutenowe | oliwa, cebula, czosnek, ziemniaki, czerwona soczewica, bulion, pierś kurczaka, zielona fasolka, mleko kokosowe, śmietanka, szczypiorek, kolendra, kmień rzymski, słodka | W garnku podgrzać oliwę z dodatkiem obranych i pokrojonych w kostkę ziemniaków, posiekanej w kosteczkę cebuli oraz drobno startego czosnku. Co chwilę mieszając podsmażać przez ok. 5 minut. Dodać surową soczewicę oraz przyprawę i mieszając smażyć przez ok. minutę. Dodać gorący bulion i zagotować. W gotującej się wywar włożyć pierś kurczaka pokrojoną w kosteczkę (stopniowo, po 1 - 2 kostki na raz, nie przerywając gotowania). Następnie wrzucić przyciętą na kółkach i pokrojoną na |

Zdj.6 Szukanie bezglutenowych przepisów

Dodaj Przepis!

| Id Przepisu | Nazwa Dania | Autor Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
|-------------|---|----------------|---------------|---|--|
| 9 | Krokiety z kapustą i grzybami (Farsz) | Hubert | Jarskie | cebula, czosnek, kapusta, grzyby suszone | <p>Do małego garnka wysypujemy suszone grzyby i zalewamy je wrzątkiem (wystarczy 1,5 szklanki). Gotujemy przez 30 minut. W osobnym garnku dodajemy przepłukaną kiszoną kapustę i gotujemy na małym ogniu z dodatkiem wody (około 100 ml), łyżki laurowych (3-4 sztuki), ziela angielskiego (kula kulek) i mielonego pieprzu (2 szczypty). Kiedy kapusta zmięknie (to zajmuje średnio 20-30 minut), porządkie odcedzamy ją z nadmiaru wody, a następnie drobno siekamy. Dwa cebule kroimy dość drobno. Smażymy na małym ilości oleju na średnim ogniu aż do jej zeszklenia. Dodajemy także przeciśnięty przez praskę czosnek (2 ząbki) i całosie mieszamy. Dodajemy opcjonalnie drobno pokrojone pieczarki i smażymy na średnim ogniu (najlepiej pod przykryciem), co chwilę mieszając. Następnie dodajemy kapustę kiszoną odciśniętą z nadmiaru soli, a także odcieczone, drobno posiekane suszone grzyby. Całość mieszamy i smażymy na średnim ogniu około 7 minut.</p> |
| 13 | Purée z kalafiora z brokociniami i jajkiem w koszulce | Bogdan | Jarskie | 650-700g kalafiora (waga po podzieleniu i oczyszczeniu), 1 duży ząbek czosnku, 2 łyżki oliwki truflowej i 1 łyżeczka do sioptropienia, 40g startego parmezanu lub Pecorino Romano + odrobina do dekoracji, 300g brokocinów, 2 łyżeczki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki masła, 2 jajka L, 1 łyżeczka skórk startej z cytryny, 1 łyżka posiekane natki pietruszki, sól, pieprz, płatki chili | <p>Kalafiora oczyszczamy z zewnętrznych liści, myjemy, dzielimy na różyczki. Do purée najlepiej ugotować kalafiora na parze, żeby nie dodawać do niego więcej wody i nie rozcieńczyć jego i tak już bardzo delikatnego smaku. Gotujemy różyczki do miękkości, przez około 15-20 minut. Odcedzamy, trzymamy w cieple. W połowie czasu potrzebnego na ugotowanie kalafiora smażymy brokocinika na chrupko, na maśle z dodatkiem oliwy. Dokładnie w ten sposób sżykujemy tutaj brokocinika, na dużej patelni, podzielone na dwie porcje. Gotowe grzyby solimy i pieprzymy do smaku. Kalafiora blendujemy na gładko blenderem ląpką, dodajemy do niego oliwki truflową, przeciśnięte dwukrotnie przez praskę lub rozarty na desce z odrobinią soli i ząbek czosnku. Wysypujemy starty ser (mimo duzo bardziej w tym połączeniu smakuje Pecorino niż parmezan, ale sprawdźcie sami co bardziej odpowiada Waszym lukkom smakowym) i wszystko jeszcze raz blendujemy do dobrego wymieszania i połączenia. Kropka nad i to tutaj jako w koszulce – przepis, z którego najchętniej korzystam to idealny i idiotoodporny patent Yotama Ototahli. Nie potrzebne Wam żadne wiry ani ocet, ani zaklęcia czy specjalna modlitwa nad garnkiem. Wlewamy do szerokiego rondla wodę – do połowy jego wysokości. Solimy do smaku i stawiamy na gaz – powinna mocno się gotować i buzuwać. Jajka wbijamy do dwóch osobnych misek, z miseczki wlewamy jajka do wody zaraz nad nią, tała i... wylizujemy gaz. Garnka nicymy nie przykrywamy. Odciekamy z wody i odcedzamy. Odciekamy na 10-15 min, 4m30s-4m50s dla jajek rozmiarów L. Jak w każdym wypadku – im świeższe jajko, tym lepsze – będzie miało bardziej zawarte, a nie wodniste białko. Na każdych rozkładamy porcję gotującego kalafiorowego purée, na parze rozkładamy chrupkie grzyby. Robimy łyżką wgłębienie w które wkładamy jajko. Całość lekko posypujemy solą, pieprzem i płatkami chili, następnie natkę pietruszką, skórką startą z cytryny i wiórkami starego sera. Skrapiamy lekko oliwka truflową i podajemy od razu.</p> |
| | | | | mleko, mąka pszenna, jajka, | <p>Makę, 1 szklankę mleka, jajka, cukier waniliowy mieszamy. Najpierw łyżka, następnie miksujemy. Dolewamy kolejną szklankę mleka. Miksujemy, dolewamy olej i wodę gazowaną. Mieszamy wszystkie składniki ręcznie. Patelnię na naleśniki mocno nagzewamy, Rozpuszczamy i 1 łyżeczkę masła. Smażymy naleśniki.</p> |

Zdj.7 Szukanie jarskich przepisów

Dodaj Przepis!

| Id przepisu | Nazwa Dania | Autór Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
|-------------|---------------------------------------|----------------|---------------|---|---|
| 5 | Kanapka | Adam | Mięso | Chleb, masło, szynka | Kroimy kromkę z chleba, smarujemy masłem, kładziemy na posmarowaną kromkę szynkę. |
| 28 | Pulpety z Indkwa w sosie pomidorowym | Zbigniew | Mięso | mięso mielone z indyka, jajko, Przyprawa do kurczaka, pomidory, czosnek, cebula, bułka tarta, cukier, pieprz, oliwa | Mięso mielone z indyka wymieszaj dokładnie z jajkiem, bułką tartą, 1 posiekanym ząbkem czosnku oraz Przyprawą do kurczaka Knorr. Pokrój drobno cebulę i zeszklij wraz z drugim ząbkem czosnku na dobrze rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek. Dodaj na patelnię pomidory z soku, cukier, świeżo mielony pieprz i duś przez 15 minut na wolnym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Z faszy drobiowego formuj pulpety i przełóż na patelnię do sosu marinara. Pulpety z indyka w sosie pomidorowym - Kroś 4 Duś pulpety pod przykryciem przez 15 minut, przewracając je tak aby ze wszystkich stron były rumiane. |
| 29 | Duszona kaczka z jabłkami | Edyta | Mięso | udka z kaczki, jabłka, fix knorr, cebula, woda, zaurawina, rozmaryn, majeranek, czosnek, czerwone wino | Osuśzone udka natrzyj rozgniecionym czosnkiem i posyp majerankiem. Odstaw na kilka minut w chłodne miejsce. W misce rozniezaj wino, 200 ml wody oraz Fix Knorr. Dodaj zaurawinę. Cebulę oraz jabłka pokrój w cząstki i przesmaż wraz z rozmarynem na rozgrzanej patelni. Wlej przygotowany Fix i pozostałe składniki. Naczyenie przetrząsaj 180°C piekarnika na 45 minut. Po tym czasie naczynie odkryj. Sos wraz z jabłkami zlej do rondelka, przetrzy przez sito i doprowad do smaku. Mięso z powrotem umieść w piekarniku i zapiecz na ruszcu, aby skórka była chrupiąca. Gotowe udka podawaj z sosem i puree. |
| 30 | Ziemiannaczna zapiekanka z kurczakiem | Patrycja | Mięso | pień z kurczaka, fix knorr, ziemniaki, śmietanka, żółty ser, olej, cebula, natka pietruszki | Cebulę pokrój w piórka, podsmaż ją w garnku, dodaj pokrojonego w kostkę kurczaka, smaż chwilę, dodaj pokrojone w plasty ziemniaki. Całość smaś mieszając co jakiś czas, aż ziemniaki delikatnie się rozkładą. Dodaj dwie śmietanki, wymieszaj z fixem, całość zagotuj, a następnie przełóż w żaroodporne naczynie udeklaruj wszystkie składniki razem. Zapiekankę z wierzchu posyp serem, zawini w folię aluminiową, wstaw do piekarnika do 190°C piekarnika na 40 minut. Dziśnięć minuty przed końcem pieczenia usuń folię, aby ser mógł się zapieć. Podawaj z piekarniką natką pietruszką. |

Zdj.8 Szukanie mięsnych przepisów

| Szukaj Przepisu | Strona Główna | Lista Przepisów | Użytkownicy | Dodaj Przepis! | |
|---------------------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|---|---|
| Lista Przepisów | | | | | |
| Id Przepisu | Nazwa Dania | Autor Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
| 11 | Salatka grecka | Marek | Wegetariańskie | Pomidor, ogórek, oliwki, cebulka | Pomidory kroimy w małe ćwiartki, cebulę w cienkie piórka lub w krążki. Ogórki myjemy i przekrawamy wzdłuż na pół, następnie w półplasterki np. pod lekkim kątem. Paprykę kroimy w plastery. W miseczce układamy warzywa, dekorujemy je oliwkami i przyprawiamy solą i pieprzem. Następnie na wierzch układamy plastery sera, obsypujemy całość oregano, skrapiamy octem i porządna porcją oliwy. Serwujemy od razu! |
| 21 | Kotlety z soczewicy i batatów | Ryszard | Wegetariańskie | czerwona soczewica, bataty, cebula, czosnek, jajka, bulka tarta, masło, oliwa, słodka papryka, ostra papryka, kurkuma, oregano, kmin rzymski, sól, pieprz | Soczewicę wysypać do małego garnka, zalać 1 szklanką osolonej wody lub bulionu i zagotować. Przykryć, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem przez ok. 15 minut do miękkości. Następnie gamek otworzyć, dodać przyprawy, wszystko wymieszać, odparować i ostudzić. Im bardziej soczewica zgęstnieje tym lepiej. Bataty oraz cebulę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wrzucić na dużą patelnię razem z drobno startym czosnkiem. Dodać 2 łyżki oliwy extra i smażyć przez ok. 15 minut co chwilę mieszając. W międzyczasie doprawić solą i pieprzem. Na koniec ostudzić. W misce połączyć soczewicę, bataty, 1 jajko i 2 łyżki bulki tartej. Uformować 5 mniejszych lub 4 większe kotlety (masa może być trochę luźniejsza), obtoczyć je w roztrzepanym jajku a następnie w bulce tartej. Usmażyć na złoty kolor z dwóch stron na maśle klarowanym lub oleju. |
| 22 | Paszтет z soczewicy | Ewelina | Wegetariańskie | czerwona soczewica, bulion, bataty, marchewka, cebula, czosnek, oliwa, olej kokosowy, masło orzechowe, jajka, orzechy | Soczewicę wypłukać, zalać bulionem i zagotować. Gotować pod przykryciem przez ok. 7 minut, następnie otworzyć gamek, dodać przyprawy, wymieszać i gotować bez przykrycia przez ok. 3 minuty co chwilę mieszając. Przeszudzić. Bataty lub marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę obrać i również zetrzeć na tarce. Czosnek obrać i zetrzeć na małych oczkach tarki. Na patelni podgrzać olej, dodać cebulę oraz czosnek i chwilę razem podsmażyć. Dodać starte bataty lub marchewkę i co chwilę mieszając smażyć przez ok. 10 minut. W międzyczasie doprawić solą. Przeszudzić. Połączyć soczewicę z batatami lub marchewką dodając masło orzechowe oraz jajka. Dokładnie wymieszać. Wyłożyć do podłużnej formy wyściełanej papierem do pieczenia. Wierzch udekorować orzechami i ziołami. Piec przez ok. 1 godzinę w 180 stopniach C. |
| 23 | Salatka z pieczonych batatów, pomidorów i awokado | Katarzyna | Wegetariańskie | bataty, pomidory koktajlowe, oregano, chili, oliwa, szpinak, ser feta, awokado, cebula, musztarda miodowa, miód, oliwa, sok z cytryny | Bataty obrać, pokroić w kosteczkę. Pomidorki pokroić na półkole. Warzywa doprawić solą, pieprzem, oregano i chili. Wymieszać razem z oliwą i ułożyć na blaszce do pieczenia. Piec przez ok. 15 - 20 minut w temp. 220 stopni C. Awokado obrać i pokroić na kawałki. Cebulę poszatkować na cienkie plasterki. W salaterkach przekładać szpinak upieczony batatami i pomidorkami, awokado i cebulką. Posypać pokruszoną fetą i polać sosem (energicznie wymieszane składniki). |
| 24 | Krem z cukini z feta | Oliwia | Wegetariańskie | cukinia, por, oliwa, masło, czosnek, bulion, kurkuma, śmietana, ser feta. | Cukinię umyć, przyciąć na końcach i pokroić w kostkę. Pora dokładnie umyć, odciać mocno zielone końce. Białą i jasnozieloną część pokroić na talarki. W garnku roztopić masło z oliwą, dodać pora oraz starty czosnek. Smażyć co chwilę mieszając przez ok. 4 minuty. Dodać cukinię i mieszając co chwilę smażyć przez ok. 3 |

Zdj.9 Szukanie wegetariańskich przepisów

| Szukaj Przepisu | Strona Główna | Lista Przepisów | Użytkownicy | Dodaj Przepis! | |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|--|
| Lista Przepisów | | | | | |
| Id Przepisu | Nazwa Dania | Autor Przepisu | Rodzaj Kuchni | Produkty | Przepis Dania |
| 7 | Sernik na jogurcie sojowym | Martyna | Wegańskie | ciasteczka korzenne, olej kokosowy, kakao | Ciasteczka korzenne łączymy w naczyniu blendera z kakao. Rozdrabniamy i łączymy z roztopionym olejem kokosowym. Masę przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia, rozprowadzamy po całym dnie formy i delikatnie dociskamy. Spód wstawiamy do lodówki na czas przygotowywania masy sernikowej. |
| 8 | Boczniki po kaszubsku | Rafał | Wegańskie | boczniki, czerwona cebula, koncentrat pomidorowy | Boczniki kroimy wzdłuż blaszek i smażymy po 3 minuty z każdej strony na rozgrzanej patelni z dodatkiem łyżki oliwy. Przekładamy na talerz i odstawiamy na bok. |
| 25 | Zupa Botwinka | Zygmunt | Wegańskie | bulion, botwinka, ziemniaki, sok z cytryny, pieprz, śmietana, koperek | Przygotować gorący bulion. Odciać liście botwinki od buraczków, dokładnie umyć liście a buraczki obrać. Liście posiekać na desce a buraczki pokroić na cienkie półplasterki lub zetrzeć na tarce. Ziemniaki umyć i obrać, pokroić na cienkie plasterki lub w kostkę. W szerokim garnku na oliwie podsmażyć ziemniaki (ok. 5 - 7 minut), następnie wlać gorący bulion i zagotować. Gotować przez ok. 8 minut aż ziemniaki będą już prawie miękkie. W połowie gotowania dodać buraczki (plasterki lub starte). Następnie dodać posiekane lodyżki oraz liście botwinki i gotować przez ok. 3 minuty. Doprawić pieprzem i ewentualnie solą. Dodać sok z cytryny, śmietankę oraz posiekany koperek. |
| 26 | Malinowy budyń jaglany | Daria | Wegańskie | kasza jaglana, mleko, maliny, syrop malinowy | Do sitka wsypać kaszę jaglaną i wypłukać pod bieżącą wodą. Włożyć do rondelka, wlać mleko i zagotować pod przykryciem. Zmniejszyć ogień do minimum i gotować 15 minut nie otwierając garnka. Ugotowaną kaszę zmiksować w blenderze (stojącym, kielichowym) na gładki mus z dodatkiem (rozrożonych) malin oraz syropu malinowego. Jeśli budyń jest za gęsty można dodać więcej mleka. Podawać z dodatkowymi malinami lub syropem malinowym. |
| 27 | Pudding Chia | Tadeusz | Wegańskie | nasiona chia, mleko, cukier, mango, maliny, borówki, truskawki | Nasiona chia zalać mlekiem (lekko podgrzanym jeśli chcemy aby pudding był szybciej gotowy), dodać cukier i dokładnie wymieszać (należy mieszać energicznie przez pierwsze kilka minut, wówczas znikną grudki). Wstawić do lodówki na około 1 - 2 godziny, a najlepiej na całą noc. Od czasu do czasu zamieszać, szczególnie w początkowej fazie namaczania. Im chłodziej namaka tym bardziej pęcznieje. Zgęstniały deser przełożyć do dwóch pucharków lub szklanek i dodać świeże owoce. |

Zdj.10 Szukanie wegańskich przepisów

Oszacowanie wielkości bazy danych

Wartość alokacji bazy danych będzie się zwiększać wraz z dodawaniem kolejnych przepisów. Baza danych na początek zawiera 3 tabele, które w przyszłości zostaną wypełnione danymi oraz powiększone o kolejne.

Oszacowanie ilości i typów potrzebnych stanowisk pracy użytkowników systemu

Do napisania naszej aplikacji będą nam potrzebne 3 stanowiska z dostępem do internetu oraz do odpowiedniego oprogramowania.

Propozycja technologii informatycznych, które mogą zostać wykorzystane do realizacji systemu (sprzęt, oprogramowanie)

Sprzęt: Podstawowy komputer z dostępem do internetu, nie ma wymagań dotyczących dodatkowych urządzeń. Możliwością jest zewnętrzny serwer(hosting) do testowania strony, nie jest on jednak wymagany

Oprogramowanie: środowiska programistyczne do programowania w wybranych językach np.. do MySQL Workbench, do Pythona Visual Studio Code, do html, css JTHML. Do wykonania diagramów wykorzystamy program WhiteStarUML, oraz stronę <https://app.diagrams.net/>

Dodatkowo wybrana przeglądarka internetowa do uruchomienia projektu na lokalnym lub zewnętrznym hostingu.

Propozycja planu pracy

1. Tworzenie „szkicu” projektu, wybranie środowisk, programów i innych narzędzi (1 tydzień)
2. Początkowe prace projektowe, stworzenie zarysu strony, oraz baz danych (1 tydzień)

3. Stworzenie diagramów (Potrwa z 6 dni).
4. Połączenie strony z bazą danych, stworzenie możliwości dodawania, usuwania, edycji rekordów (Potrwa z 5 dni).
5. Testowanie. (Potrwa 2 dni)
6. Etap poprawek i dopięć, czas na uzupełnienie brakujących elementów. (Potrwa z 3 dni)
7. Stworzenie dokumentacji. (Potrwa z 5 dni)
8. Zakończenie projektu.

Aby można było wykonać aplikacje potrzebne było wybranie środowiska programistycznego ,potrzebnych aplikacji które pomogą nam w pisaniu aplikacji niezbędny był udział wszystkich uczestników projektu ,następnie musieliśmy naszkicować zarys naszej aplikacji który przedstawił nam Adam Klimaszewski,po tym zajęliśmy się tworzeniem podstron którymi zajął się również Adam jak i tworzeniem bazy danych za które odpowiedzialny był Mateusz Drobnica. Tworzeniem diagramów zajął się Dominik Jechanowski. Połączenie bazy danych z aplikacją spoczęło na barkach Adama ,oczywiście wszyscy mu pomagali .Potem to już etap poprawek jak i dopięć i na końcu stworzenie dokumentacji czym zajął się Dominik Jechanowski jak przy tworzeniu diagramów.

Opis implementacji

MySQL wykorzystano jako bazę danych systemu

Django wykorzystano jako część wyświetlającą naszą stronę

Python to część działania aplikacji łączącą django z bazą danych

Html i Css to stylizacja strony i pod stron

Kosztorys realizacji przedsięwzięcia (koszty projektu, oprogramowania, systemu, szkoleń, wdrożenia oraz konsultacji)

Koszty projektu :

Płaca pracownicza: Podstawa 2500zł netto dla każdego członka zespołu za miesiąc pracy

Czas pracy - 1 miesiąc

Pracownicy - 3 co daje 7500 zł

Dodatkowo osobno koszt wykonania projektu 12 700 zł

Koszty oprogramowania: brak, ew. licencje do wymaganych programów

Koszty szkoleń:

Jednorazowe szkolenie z obsługi systemu hostingowego

Opłata 500zł dla prowadzącego szkolenie

Koszty wdrożenia:

opłacenie hostingu

99 zł za rok

Koszty konsultacji:

3 spotkania w trakcie powstawania projektu opisujące postęp prac i tworzące plan dalszego działania

Wynajęcie sali - 200 zł za dzień

600 zł łącznie

warunki płatności :

Zaliczka w formie 15 % wartości całego projektu.

W przypadku zerwania współpracy i zatrzymania projektu, zaliczka nie jest zwracana.

Jest to forma zabezpieczenia zespołu finansowo.

Sposób odbioru:

Klient decyduje o formie odbioru, może zostać przekazana w formie danych do logowania na hostingu.