



나를 위한 레시피

시스템 분석설계 프로젝트 분석설계서 1조
권경은, 이지영, 성나희, 공보람

01

- 01 > 프로젝트 팀 소개
- 02 > 개발아이템
- 03 > 시장분석
- 04 > 개발 환경

팀 명

'아침, 점심, 저녁의 세끼니, 또는 그 끼니때'의 "삼시" + '아침, 점심, 저녁으로 하루에 세 번 먹는 밥'의 "세끼"



의 미

- ▷ 유명 TV 예능 프로그램 이름을 인용했다.
- ▷ 시간에 쫓기며 만성 피로와 스트레스에 시달리는 현대인들에게 삼시세끼를 챙겨먹기란 여간 힘든 일 이 아닐 수 없다. 이 프로젝트를 통해 조금이나마 쉽고 편리하게 삼시세끼를 챙겨 먹었으면 하는 바람을 담았다.
- ▷ 삼시세끼를 챙겨 먹는 것은 올바른 식습관을 형성하여 몸에 에너지를 공급해주고 힘을 둡구어 준다. 삼시세끼를 챙겨 먹은 듯한 에너지로 열심히 팀 프로젝트를 완수하자는 다짐의 의미한다.

팀원과 담당업무				
01	권경은	공보람	성나희	이지영
01 > 프로젝트 팀 소개				
02 > 개발아이템	팀장 기획안-1 작성 기획안 발표 디자인(UI) 자료수집 PPT 작성 코딩	디자인(UI) DB작성 자료수집 PPT작성	디자인(UI) DB작성 자료수집 PPT작성	기획안-2 작성 자료수집 PPT작성 분석설계서 1차 발 표 디자인(UI) 코딩
03 > 시장분석				
04 > 개발 환경				

프로젝트 이름	
개요	
01	나를 위한 레시피
01 > 프로젝트 소개	
02 > 개발 과정	
03 > 프로젝트 동작 과정	<p>요리 레시피를 재료별, 상황별로 분류하여 사용자에게 필요한 정보만을 제공하는 안드로이드 정보 어플리케이션</p>

01

배경 및 필요성

- 01 프로젝트 소개
- 02 개발 과정
- 03 프로젝트 동작 과정



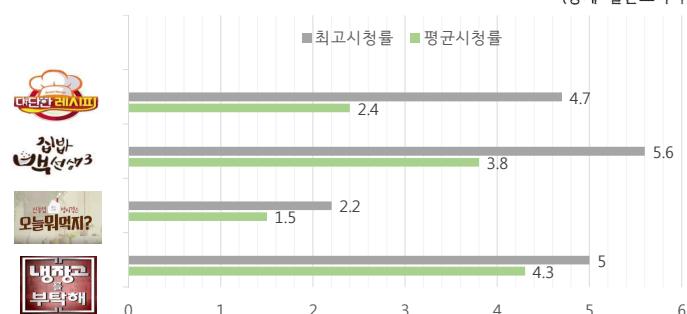
▷ 요즘 안방극장에는 '요리'가 대세
먹기만 하는 '먹방'을 지나 이젠 요리하는 과
정 자체를 즐기는 일명 '쿡방'이 뜨고 있음

▷ 전문가들은 요리가 단순한 끼니 때우기가 아
닌, 직접 요리를 만들면서 문화적인 욕구를
채우는 단계로 진화하고 있고 앞으로 더욱
확대 될 것이라고 예상

01

배경 및 필요성

(통계: 닐슨코리아)



- 01 프로젝트 소개
- 02 개발 과정
- 03 프로젝트 동작 과정

▷ 2017년 1월 닐슨코리아 National 기준 케이블방송의 평균 시청률은 1.8%~1.9%

▷ 쿡방에 대한 관심이 높아진 요즘, 인기 쿡방들의 평균 시청률은 3%로 보통의 케이블방송보다 높은
수치를 기록

배경 및 필요성

01

- 01 프로젝트 소개
- 02 개발 과정
- 03 프로젝트 동작 과정



- ▷ 요리를 하기 위해 요리 책을 봤던 예전과는 달리 현재에는 발달한 인터넷과 스마트폰으로 다양한 레시피를 검색한다.
- ▷ 요리를 하기 위해 레시피를 검색하다 보면 원하는 요리를 발견해도 조리 시에 필요한 식재료를 갖고 있지 않아 다시 다른 레시피를 찾어야하는 일이 빈번하게 일어난다.
- ▷ 이러한 점을 보완하여, 가지고 있는 식재료를 먼저 등록하면 그 식재료를 바탕으로 요리 가능한 레시피를 찾아주는 어플리케이션을 고안해냈다.

주 개발 환경

02

- 01 > 프로젝트 팀 소개
- 02 > 개발 아이템
- 03 > 시장분석
- 04 > 개발 환경



개발 구성 모듈



□ 수집된 레시피를 바탕으로 데이터베이스를 구축한다.

□ 애플리케이션 사용자 간의 원활한 교류를 위하여 서버를 구축한다.

02

개발 과정

▷ 개발환경



- 운영체제 : Android 5.0 Lollipop (API 21)
- 개발도구 : Android Studio
- 사용언어 : Java, SQL

01 > 프로젝트 소개

02 > 개발 과정

03 > 프로젝트 동작 과정

▷ 레시피 수집

- 농림축산식품부의 공공 데이터를 이용 ('레시피 기본정보', '레시피 과정정보' 공공 API)
- 저작권 침해의 위험을 줄이기 위해 공공기관에서 제공하는 자료를 수집
- 공공API에서 가져오지 못한 다른 종류의 레시피는 검색을 통하여 직접 수집
- 레시피가 상황별로 분류될 수 있게 상황에 맞는 레시피를 수집
- 요리별로 주재료, 부재료를 나눠서 볼 수 있게함

01

자료수집

▷ 농림축산식품부의 공공 데이터를 이용 ('레시피 기본정보', '레시피 과정정보' 공공 API)

▷ 저작권 침해의 위험을 줄이기 위해 공공기관에서 제공하는 자료를 수집

01 > 자료수집

02 > 데이터 베이스

03 > 안드로이드 개발

04 > 후기 및 회의록



```

<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<result>
    <message>정상 처리되었습니다.</message>
    <code>INFO-000</code>
</result>
<row>
    <ROW_NUM>1</ROW_NUM>
    <RECIPE_ID>1</RECIPE_ID>
    <COOKING_NO>1</COOKING_NO>
    <COOKING_DC>
        양지마리로 육수를 낸 후 식혀 기름을 걷어낸 후, 불린 쌀을 넣어 고슬고슬하게 밥을 짓는다.
    </COOKING_DC>
    <STEP_STEP_IMAGE_URL>
        http://file.okdab.com/UserFiles/searching/recipe/000200_p01.jpg
    </STEP_STEP_IMAGE_URL>
    <STEP_TIP>
    </STEP_TIP>
</row>
<row>
    <ROW_NUM>2</ROW_NUM>
    <RECIPE_ID>1</RECIPE_ID>
    <COOKING_NO>2</COOKING_NO>
    <COOKING_DC>안심은 불고기 양념하여 30분간 재워 국물 없이 구워 한 김 식으면 한입 크기로 자른다.</COOKING_DC>
    <STEP_STEP_IMAGE_URL>
        http://file.okdab.com/UserFiles/searching/recipe/000200_p02.jpg
    </STEP_STEP_IMAGE_URL>
    <STEP_TIP>
    </STEP_TIP>
</row>
<row>
    <ROW_NUM>3</ROW_NUM>
    <RECIPE_ID>1</RECIPE_ID>
    <COOKING_NO>3</COOKING_NO>
    <COOKING_DC>한국산 햄은 불고기 양념하여 30분간 재워 국물 없이 구워 한 김 식으면 한입 크기로 자른다.</COOKING_DC>
    <STEP_STEP_IMAGE_URL>
        http://file.okdab.com/UserFiles/searching/recipe/000200_p03.jpg
    </STEP_STEP_IMAGE_URL>
    <STEP_TIP>
    </STEP_TIP>
</row>

```

02

▷ 개발환경



- 01 > 자료수집
 - 02 > 데이터 베이스
 - 03 > 안드로이드 개발
 - 04 > 후기 및 회의록

▷ 레시피 테이블

<u>요리 번호(num)</u>	<u>요리이름(rname)</u>	<u>재료(stuff)</u>
int	Varchar(10)	Varchar(50)
과정1	과정2	과정3
과정4	과정5	과정6
과정7	Varchar(100)	

▷ 수집한 자료를 바탕으로 DB에 정보 입력

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 휴대기기 인터페이스

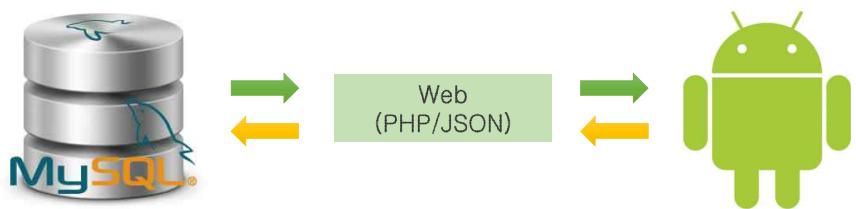
▷ 현재 약 100개 이상의 레시피 정보가 저장되어 있으며 날은 개발 기간 중 더 추가할 예정

03

안드로이드 개발

- ▷ 정보의 용량이 커서 앱 로컬에서 사용하는 SQLite는 비효율적
- ▷ 서버 DB를 이용해야 하는데, 안드로이드에서는 Mysql의 직접접근을 허용하지 않기 때문에 WEB을 거쳐서 DB에 접속해야 함

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

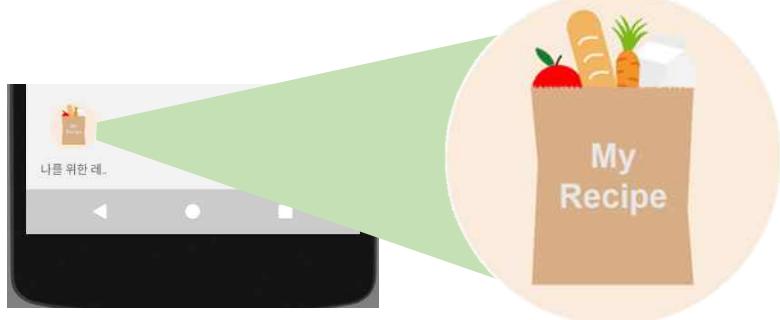


- ▷ PHP와 JSON 중 비교적 쉬운 PHP 채택, 현재 개발중

03

안드로이드 개발

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록



- ▷ 프로젝트 로고를 앱 아이콘으로 활용

03

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

안드로이드 개발



▷ 첫 화면 3초간 유지 후 다음 화면으로 이동

▷ 재료별, 상황별 카테고리를 선택

03

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

안드로이드 개발



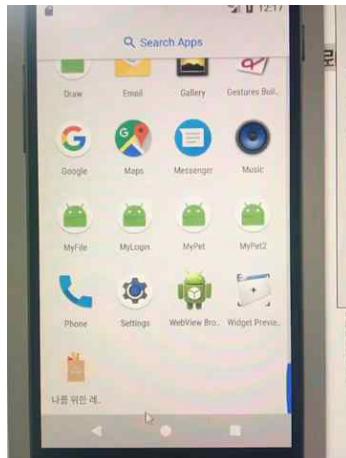
▷ 재료별 선택 화면

▷ 상황별 선택 화면

03

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

안드로이드 개발



04

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

후기 및 회의록

▷ 1차 회의록

팀명	1조 삼시세끼	회의 일자	17.07.01
프로젝트명	나를 위한 레시피	회의 장소	카페
참석자명	권경운, 공보람, 성나희, 이지영		
회의 목표	방학 중 프로젝트 개발 계획		
주요 논의 및 결정사항	<ul style="list-style-type: none">• DB구성에 대한 논의(테이블, 필드, 주키, 데이터 타입 등)• 역할분담<ul style="list-style-type: none">- 자료수집: 공보람, 성나희- DB입력: 권경운- 안드로이드 개발: 권경운, 이지영• 자료수집 방법<ul style="list-style-type: none">- 공공기관의 데이터 사용- 농림축산식품부의 '레시피' 기본정보' 공공데이터 채택		

04

후기 및 회의록

▷ 2차 회의록

- 01 > 자료수집
- 02 > 데이터 베이스
- 03 > 안드로이드 개발
- 04 > 후기 및 회의록

팀명	1조 삼시세끼	회의 일자	17.08.05
프로젝트명	나를 위한 레시피	회의 장소	카페
참석자명	권경은, 공보람, 성나현, 이지영		
회의 목표	방학 중 프로젝트 개발 2차 회의		
주요 논의 및 결정사항	<ul style="list-style-type: none"> 자료수집, DB 충간점검 DB, 안드로이드 연동 논의 <ul style="list-style-type: none"> WEB을 거쳐서 DB에 접속해야 함 PHP와 JSON중 PHP로 채택 		

- 01 > 프로젝트 소개
- 02 > 개발 과정
- 03 > 프로젝트 동작 과정

개발 과정

num	rname	theme	stuff	proc1	proc2
68	잡채	일상	돼지고기 200g, 시금치 200g, 파프리카 1개, 양파... 면발 6분면 간장2, 올리브1, 설탕 1kg 넣고 삶아...	준비된재료를 암파-오영-파프리카-고기순	
69	두부조림	일상	만능간장 1/3컵, 두부 1모, 고추가루 2~3스푼, ... 남비에 두부를 넣고 대파와 청양고추 다진마늘... 만능간장과 마늘도 넣고 끓여 넣으니깐		
70	상감김치찌개	일상	상감살, 김치, 양파, 대파, 청양고추, 다진마늘 ... 상감살을 살리어 앞서 낱들은 고기와 차연해증시...	어느날도 구워지면 예기 보통하기로 자른	
71	오이김치	간식	오이김치 1kg, 토마토 3장, 계란 2개, 다시마... 토마토와 함께 약간의 물을 넣어 불려주세요	소금+스푼, 식초+스푼을 넣고 계란이 잘	
72	잡채김치한말이	일상	한말치 1kg, 유경한 4개, 파 약간, 양파 약간, 소... 양파와 파는 아주 적게 다져주세요	불이 높은 그릇에 다진 암파와 마늘은 1	
73	김치불고기밥	일상	강통 밥 1kg, 김치 약간, 파 1~2대, 고추가루 한... 면발 기름을 두르고 약간씩 불고기한 강통불고기 불고...	법이 어느정도 되어가면 속에 냄비를 넣	
74	닭볶음탕	일상	닭 300g, 고추장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 간장 2큰술, 물, ... 볶을음을 넣을 때마다 짙은 끓물을 넣어 위, 지방	볶음음을 넣을 때마다 짙은 끓물을 넣어 위,	
75	쫄면	일상	수육 400g, 사발유 약간, 물 1/4컵, 후추 약간... 쫄기는 먹기 좋은 크기로 썰어 넣...	간장 3T, 물 2T, 설탕 2T, 청주 2T, 다진 바	
76	부국찌개	일상	스팸 1캔, 대파 1kg, 100g 신경지 1kg, 물, ... 조미료 대신 물이 있는 육수를 넣습니다.	조미료 대신 물이 있는 육수를 넣습니다.	
77	김치찌개김치이	일상	김치 2~3kg, 양파 1kg, 대파 2대, 청양고추 2~3... 김치는 반죽을 넣어 3~4분간 끓여 넣...	짭수를 비保姆에 넣어 넣을 때마다 맹민지 주먹으로	
78	과자김치김치찌개	일상	꽈당김치 2kg, 묵은지 또는 신답시 반죽 1kg, 김... 떠운수를 넣고 김치를 넣고 끓여 넣습니다.	꽈당김치를 넣고 김치를 넣고 끓여 넣습니다.	
79	미역국	일상	미역 2대, 물 2컵, 다진마늘 1작은술, ... 끓여 넣습니다. 미역이 산물에 담그는 걸 좋아요 중간...	다진마늘과 산물을 넣고 미역이 완성되는	
80	간고기제비	일상	간고기 1kg, 물 2컵, 대파 1대, 양파 1/2개, ... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	위에 서간 재료를 넣고 끓여 넣습니다. 미류피를	
81	토부식임원장국	일상	토부 1컵, 임원장 1kg, 청양고추 3개, 대파 1... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
82	충전동국	일상	충전동국 1kg, 양파 1/4개, 청양고추 1/2개, ... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
83	미역오이냉국	일상	미역 1중, 오이 1/2, 둘근 2컵, 양파 1/2, 물 2... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
84	꽈기탕	일상	꽈기 1kg, 소고 1컵, 우거트리, 에프로브 1개, ... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
85	새마을식당 7분김치...	일상	김치, 대파고기, 양파 1/2컵, 파 1/2컵, 김치국물... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
86	새기장	일상	닭 1마리, 토마토 10개, 대파 1대, 양파 반개, 물... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
87	돌칼부침	일상	돌칼비 400g, 김치 1/4컵, 대파 2대, 양파, 물... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
88	오징어볶음	일상	오징어 1대리, 양배추 1/4개, 양파 1개, 대파 1/... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
89	깻잎국	일상	깻잎 12개, 양파 3컵, 국물간장 반컵, 대파 2... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
90	깻잎지침	일상	깻잎 12개, 만능비빔고기 1큰술, 쌀뜨락 1/2... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
91	고추장두부찌개	일상	고추장 1컵, 두부 반개, 대파 1/2컵리, ... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
92	도토리묵사발	일상	대진 도토리묵 1/2컵, 박오이 1/4개, 대진 김치... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
93	제육불고기	일상	대진 도토리묵 1/2컵, 박오이 1/4개, 대진 김치... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
94	청국수	일상	대진 도토리묵 1/2컵, 박오이 1/4개, 대진 김치... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
95	청국장비빔국수	일상	대진 도토리묵 1/2컵, 박오이 1/4개, 대진 김치... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	
96	청국수	일상	대진 도토리묵 1/2컵, 박오이 1/4개, 대진 김치... 물 위에 미역을 넣고 끓여 넣습니다. 미역이 완성되는	토부는 걸 물에 넣어 넣습니다. 미류피를	

▷ 약 200여개의 수집한 레시피를 안드로이드 내부에 입력하여 사용.

03
프로젝트 동작 과정

01 > 프로젝트 소개

02 > 개발 과정

03 > 프로젝트 동작 과정



▷ 시작화면

- 직접 디자인한 이미지 사용
- 로딩 후 메인화면으로 이동

▷ 재료별, 상황별 선택 화면

- 재료별, 상황별 버튼
- 원하는 레시피 검색 방법을 선택하면 해당 화면으로 이동

03
프로젝트 동작 과정

01 > 프로젝트 소개

02 > 개발 과정

03 > 프로젝트 동작 과정



▷ 재료별 레시피 선택 화면

- 사용자가 갖고있는 식재료를 선택
- 식재료 이름을 찾기 쉽게 채소, 야채, 육류, 생선류, 기타 등으로 분류

▷ 재료별 레시피 검색 화면

- 선택한 식재료를 필요로 하는 레시피 검색
- 검색 결과로 레시피 사진, 이름, 필요 한 주재료를 표시

03

- 01 > 프로젝트 소개
- 02 > 개발 과정
- 03 > 프로젝트 동작 과정



프로젝트 동작 과정

▷ 재료별 레시피 검색 화면

- 이전 화면의 체크박스로 선택하여 검색한 레시피 목록에서 상단의 검색창으로 재검색 가능
- 따로 버튼을 누르지 않아도 입력창에 문자를 입력하면 요리 이름, 주재료 내에서 자동으로 검색
- 레시피를 선택하면 상세 화면으로 이동

03

- 01 > 프로젝트 소개
- 02 > 개발 과정
- 03 > 프로젝트 동작 과정



프로젝트 동작 과정

▷ 레시피 상세 화면

- 선택한 요리의 사진, 상세 정보, 요리 과정을 보여줌
- 상세 정보 탭: 레시피 이름, 주재료, 부재료를 표시
- 요리 과정 탭: 요리 과정을 순서대로 표시

03

- 01 > 프로젝트 소개
- 02 > 개발 과정
- 03 > 프로젝트 동작 과정

프로젝트 동작 과정



▷ 상황별 레시피 선택 화면

- 특별한 날, 다이어트, 초스피드, 술안주, 간식, 반찬 등 총 12개의 다양한 목록

▷ 상황별 레시피 - '전체' 선택 화면

- '전체' 선택 시 앱 내부에 입력되어 있는 모든 레시피를 불러옴
- 검색 결과로 요리 사진, 이름, 상황 표시

03

- 01 > 프로젝트 소개
- 02 > 개발 과정
- 03 > 프로젝트 동작 과정

프로젝트 동작 과정



▷ 상황별 레시피 - '면' 선택 화면

- 특정 상황을 선택 시 그에 맞는 레시피를 검색해 목록 표시
- 재료별 화면의 검색창과 같이 빈칸에 문자를 입력하면 레시피 이름, 상황 내에서 자동으로 검색



Q & A