


Aplikacja webowa wspomagająca przygotowanie posiłków

Maciej Kozak

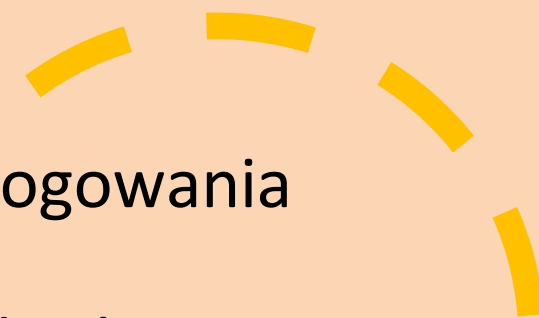


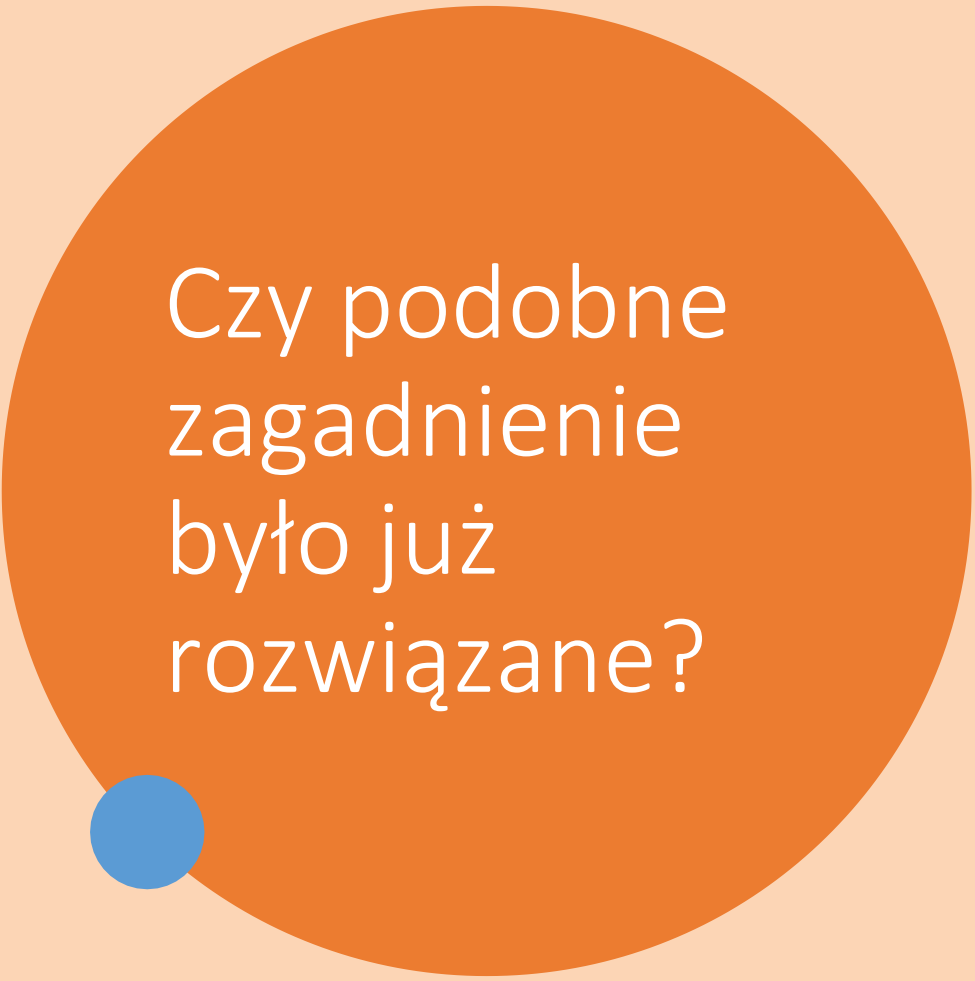
Cel i zakres pracy

- stworzenie aplikacji webowej wspomagającej przygotowanie posiłków,
- napisanie scrapera wzbogacającego bazę przepisów



Główne zagadnienia rozpatrywane w pracy

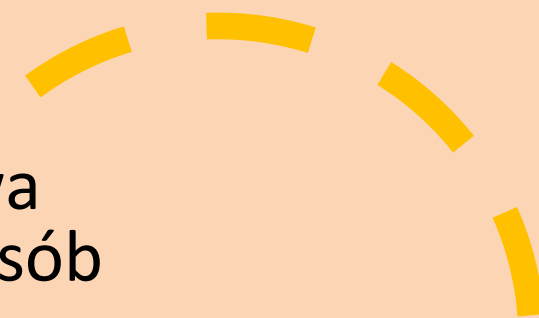
- 
- mechanizm rejestracji i logowania użytkownika,
 - bogata baza przepisów dzięki scraperowi,
 - dobieranie przepisów na podstawie podanych składników,
 - mechanizm dodawania własnych przepisów przez użytkownika,
 - sekcja bloga



Czy podobne
zagadnienie
było już
rozwiązane?

Istnieje strona internetowa
działająca w podobny sposób
(puszka.pl).

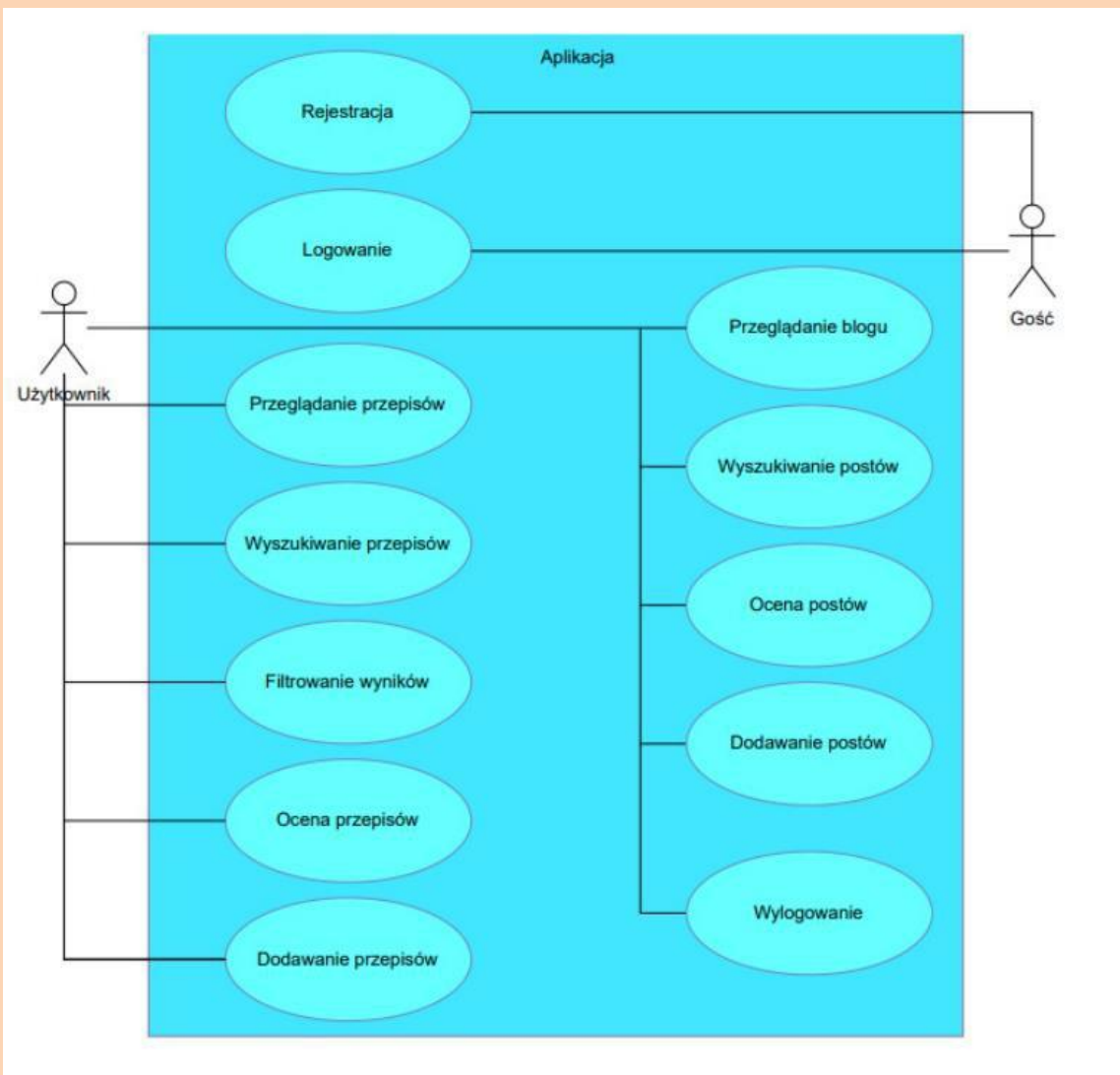
Różnice:

- inna bazy danych,
 - zmieniony interfejs,
 - możliwość dodawania własnych przepisów,
 - sekcja bloga
- 

Najważniejsze wymagania funkcjonalne

- utworzenie nowego konta,
- przeglądanie przepisów,
- dodawanie przepisów do bazy,
- filtrowanie przepisów po składnikach,
- możliwość oceny przepisów,
- przeglądanie sekcji bloga

Diagram przypadków użycia

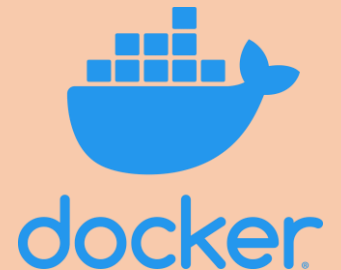


Aplikacja posiada 2 typy aktorów:

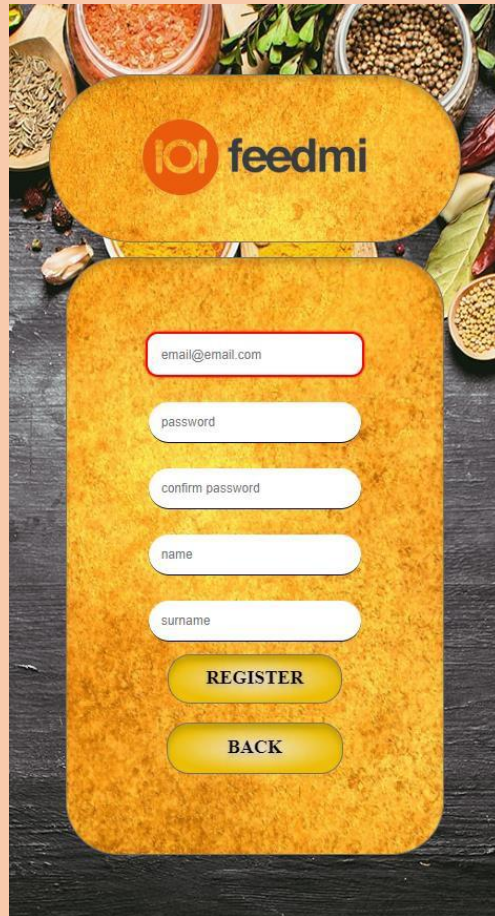
- Gość – jest to osoba niezalogowana,
- Użytkownik – aktor, który posiada swoje konto

Technologie i narzędzia

- PHP,
- AdobeXD,
- CSS,
- HTML,
- JavaScript,
- PostgreSQL,
- Heroku,
- Docker,
- Python,
- Visual Studio Code,
- PhpStorm



Rejestracja oraz logowanie



The registration form is displayed on a yellow textured background. It includes a header with the 'feedmi' logo, followed by input fields for email, password, confirm password, name, and surname. At the bottom are 'REGISTER' and 'BACK' buttons.

feedmi

email@email.com

password

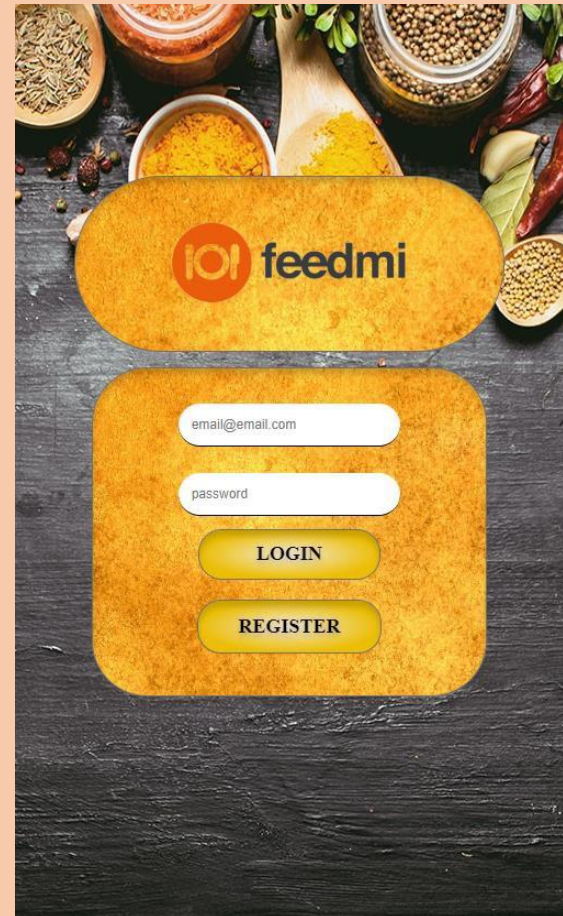
confirm password

name

surname

REGISTER

BACK



The login form is displayed on a yellow textured background. It includes a header with the 'feedmi' logo, followed by input fields for email and password. At the bottom are 'LOGIN' and 'REGISTER' buttons.

feedmi

email@email.com

password

LOGIN

REGISTER

Główne menu



Lista przepisów

101 feedmi

home

add recipe

recipes


blog

settings

search recipe by title


enter the ingredients you have

ENJOY YOUR MEAL 😊



KUMPIR Z PIECZARKAMI I SOSEM CHRZANOWYM


PRZYGOTUJ: piekarnik rozgrzany do temperatury 180°C folię aluminiową SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: KROK 1: PIECZEMY ZIEMNIAKI Ziemniaki myjemy, osuszamy i nakłuwamy kilkukrotnie nożem z każdej strony. Natcieramy je 1 łyżką oliwy i oprószyć obficie solą. Przekładamy na blachę, przykrywamy folią aluminiową i pieczemy przez ok. 1 godzinę, aż staną się miękkie w środku. KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY NADZIE NIE Paprykę myjemy, pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy w drobną kostkę, skrapiamy łyżką oliwy i oprószyć solą. Pieczarki myjemy, kroimy w ćwiartki. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy i smażymy grzyby przez ok. 5 minut. Następnie dodajemy sos sojowy i smażymy jeszcze kilka minut, aż płyn odparuje. KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SOS CHRZANOWY Kwaśną śmietanę mieszamy z łyżką chrzanu i dodajemy do smaku soli i pieprzu. KROK 4: SKŁADAMY KUMPIR Ziemniaki wyjmujemy z piekarnika i przekrawamy na pół. Miąższ ziemniaków delikatnie mieszamy z masłem, pozostawiając go w skórce, a następnie delikatnie oprószyć odrobiną soli. Do przekrojonych ziemniaków wkładamy po połowie pokrojonej papryki i usmażonych pieczarek. KROK 5: PODAJEMY KUMPIR Każde z ziemniaków nakładamy sosem chrzanowym i posypujemy posiekaniem



BOWL Z HALLOUMI I KOMOSĄ RYŻOWĄ

PRZYGOTUJ: ręcznik kuchenny PRZYGOTUJ WCZESNIEJ: Komosę ryżową opłucz na sicie pod bieżącą wodą, odcedź, a następnie ugotuj według instrukcji na opakowaniu. Batat pokrój w plastry grubości ok. 2 cm i ułóż na blasze do pieczenia. Piecz ok. 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: KROK 1: SMAŻYMY HALLOUMI Halloumi odsączamy z zalewy przy użyciu ręcznika kuchennego, a następnie kroimy w plastry o grubości ok. 1 cm. Tak przygotowany ser smażymy na rozgrzanej patelni z obu stron, aż nabierze złotego koloru. KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY WARZYWA Cebulę kroimy w talarki, paprykę w kostkę, a szczyptę siekamy. Awokado przekrawamy na pół, pozbawiamy pestki i kroimy w plastry o grubości ok. 0,5 cm. KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY SOS Liście bazylii drobno siekamy. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w misce i dokładnie mieszamy. KROK 4: PODAJEMY BOWL W miskach układamy po połowie wszystkich składników bowla. Awokado posypujemy czarnuszką. Całość przed jedzeniem polewamy dressingiem.

Pojedynczy przepis



RYBA POD KRUSZONKĄ NA PARZE

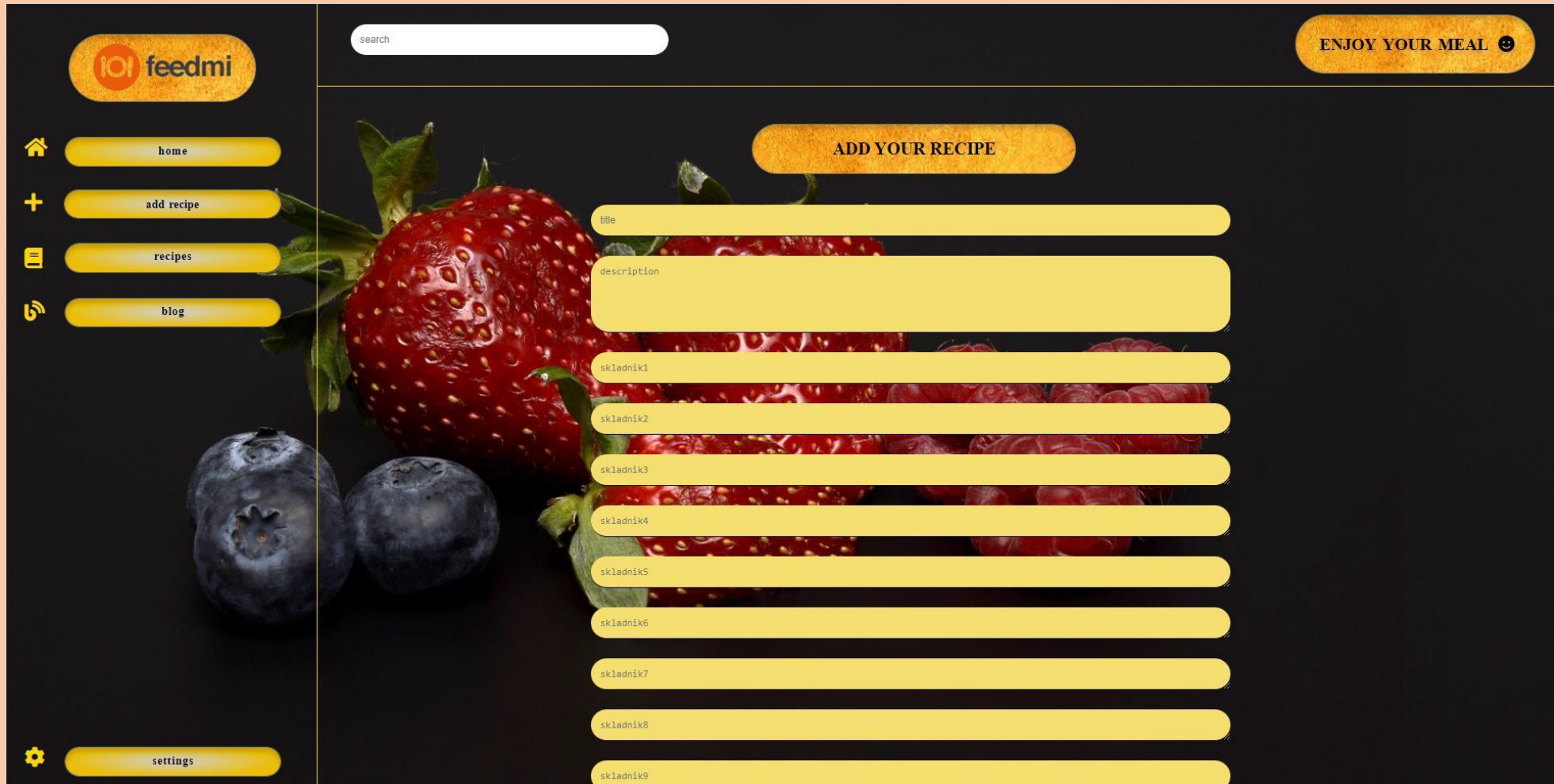
PRZYGOTUJ: urządzenie Monsieur Cuisine głęboką wkładkę do gotowania na parze SPOSÓB PRZYGOTOWANIA: KROK 1: PRZYGOTOWANIE KRUSZONKI Do misy urządzenia wkładamy chleb, ząbek czosnku i koperek. Miksujemy przez 15 sekund na obrotach ustawionych na 8. Szpatułką zgarniamy składniki z boków naczynia. Dodajemy oliwę. Wybieramy funkcję przyspieszania – zmniejszamy czas do 5 minut, ustawiamy obroty – 1, temperaturę – 130°C. Podpieczoną kruszonkę przekładamy do miseczki. KROK 2: PRZYGOTOWANIE RYBY Na wkładkę do parowania kładziemy rybę skropioną z obu stron oliwą. Rybę dodatkowo skrapiamy sokiem z cytryny i oprószamy solą. Do umytej misy urządzenia Monsieur Cuisine wlewamy wodę i dodajemy sól. Umieszczamy wkładkę do gotowania (koszyczek) w misie, do której przesypujemy ryż i dodajemy piramidkę smaku. Na wierzchu umieszczamy wkładkę do parowania z rybą. Przykrywamy pokrywą i wybieramy funkcję gotowania na parze – czas: 10 minut, temperatura: 120°C. KROK 3: DODAJEMY GROSZEK CUKROWY Ostrożnie otwieramy pokrywę, dodajemy groszek cukrowy i ponownie wybieramy funkcję gotowania na parze – czas: 2 minuty, temperatura: 120°C. KROK 4: PODAJEMY DANIE Groszek oraz rybę układamy na półmisek. Rybę posypujemy kruszonką. Łopatką wyciągamy koszyczek z ryżem. Usuwamy piramidkę, a ryż przekładamy na talerz z rybą. Ryż opcjonalnie można posolić.

SKŁADNIKI:


- czerstwy chleb – 60 g
- czosnek – 1 ząbek
- posiekany koperek – 1 łyżeczka
- oliwa – 2 łyżki

♥ 16 2

Dodanie przepisu



The image shows a mobile application interface for 'feedmi'. The background features a close-up of fresh strawberries and blueberries. The interface includes a dark sidebar on the left with navigation options: home, add recipe, recipes, blog, and settings. The main content area has a search bar at the top, an 'ENJOY YOUR MEAL' button, and a prominent 'ADD YOUR RECIPE' button. Below this, there are input fields for the recipe details: title, description, and nine ingredients labeled 'skladnik1' through 'skladnik9'.



search

ENJOY YOUR MEAL 😊

ADD YOUR RECIPE

title

description

skladnik1

skladnik2

skladnik3

skladnik4

skladnik5

skladnik6

skladnik7

skladnik8

skladnik9

home


add recipe


recipes


blog


settings


Sekcja bloga




 home

 add recipe

 recipes


 blog

 settings

search post



ADD POST


ENJOY YOUR MEAL 😊



Zlewozmywaki stalowe czy granitowe



Za jakiś czas będę planować wnętrza i kuchnię w nowym domu. Kiedy pomyślę o wykończeniu i jak wiele różnych decyzji przede mną, jestem przerażona. Kilka mieszkań wspólnie z mężem wyremontowaliśmy i wiem, że ten etap nie będzie należał do najłatwiejszych. Na meble i sprzęt kuchenny mamy jakąś wstępną koncepcję, ale kiedy pomyślę, czy wybrać zlewozmywak granitowy, czy stalowy, zaczynają się schody.


 0  0



Tarcie masła na tarce



Schłodzone masło to niezbędny składnik wielu przepisów. Żeby lepiej łączyło się z innymi składnikami, możemy zetrzeć je na tarce. To rozwiązanie jest również bardzo pomocne, jeśli chcemy połączyć masłem ulubione warzywa lub dania mączne. Nie musimy wówczas tracić czasu na roztopianie go na patelni.


 0  0



Testowanie świeżości jajka


Zdarzyło ci się kiedyś zepsuć całe danie tylko dlatego, że jedno z użytych jajek było zepsute? Jeśli nie mamy pewności co do tego, czy jaja są świeże, istnieje bardzo prosty sposób, żeby to sprawdzić. Wystarczy zanurzyć jajko w szklance z wodą. To, czy się wynurzy (i ewentualnie w jakim stopniu) jest sprawdzonym wskaźnikiem jego świeżości. Jak to działa? Na skorupce jajka znajdują się małe pory, przez które z czasem dostaje się do niego powietrze. Im starsze jajko, tym więcej powietrza przedostanie się do środka sprawiając, że z

 0  0




Błyskawiczne obieranie pomarańczy

Geniusz tego triku docenią wszyscy ci, którzy nie mają paznokci na tyle mocnych, by rozszarpać nimi grubą skórę pomarańczy. Kilka



Przechowywanie resztek sosu

To dopiero sprytny pomysł. Nie tylko kończy erę marnowania resztek sosów domowych, ale rozwiązuje problem tych przepisów, gdzie



Latwe obieranie czosnku

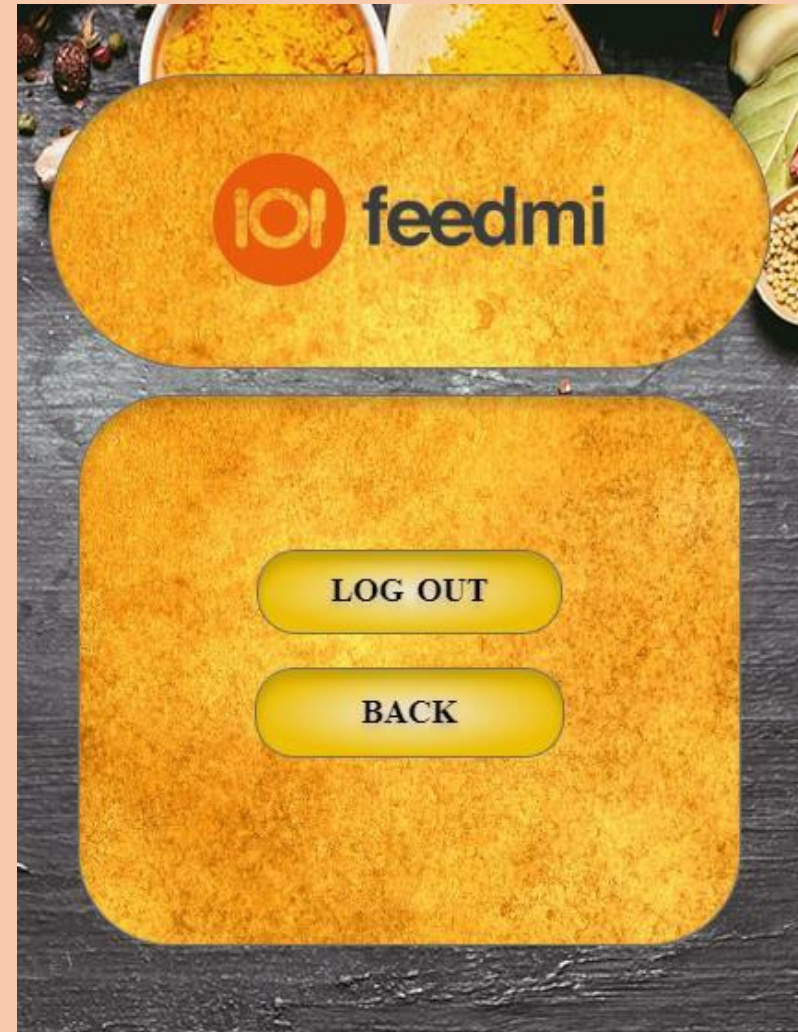
Obieranie czosnku ząbek po ząbku nie tylko zajmuje sporo czasu, ale również ma swoją skutliwą stronę (złota sprawa nie lubi, gdy jego

Dodanie posta

The screenshot shows the 'feedmi' app interface for adding a post. The background is a dark image of a white cup of coffee with steam rising from it, set on a saucer with coffee beans. The interface elements are as follows:

- Top Bar:** A search bar on the left and a button labeled 'ENJOY YOUR MEAL 😊' on the right.
- Left Sidebar:** A vertical menu with icons and labels: 'home', 'add recipe', 'recipes', 'blog', and 'settings' (at the bottom).
- Post Creation Form:** A central area with a yellow button labeled 'ADD YOUR POST'. Below it are three yellow input fields: 'title', 'description', and a file selection field with the text 'Wybierz plik' and 'Nie wybrano pliku'. At the bottom of the form is a yellow button labeled 'send'.

Wylogowanie



Podsumowanie i plany rozwoju

- Wyznaczony cel został osiągnięty. Podczas pracy zaznajomiono się z nowoczesnymi technologiami.
- Aplikację można w przyszłości rozwinąć o nowe funkcjonalności:
 - pomoc techniczną w przypadku wystąpienia problemów,
 - rozbudowanie profilu użytkownika,
 - rozdzielenie przepisów na poszczególne kategorie np. według trudności, czasu przygotowania,
 - wprowadzenie czatu między użytkownikami

Dziękuję za uwagę

Maciej Kozak