

레시피로 만들어가는 플랫폼
레시피 저금통



RECIPE BOX

포트폴리오 설명서

해당 프로젝트의 git-hub 레포지터리
<https://github.com/point2307/recipe>

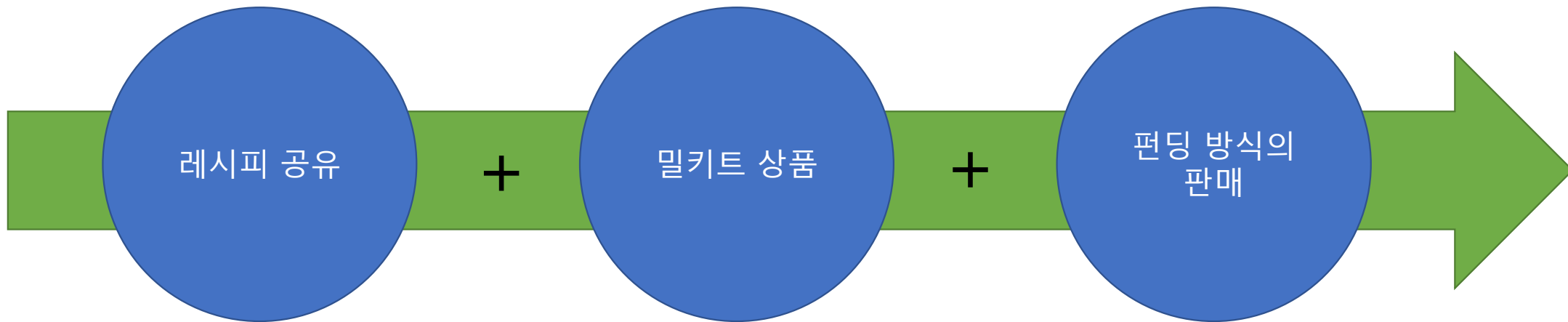
제작자 : 계경일
point2307@naver.com

Index

- 1) 포트폴리오 주제, 기획 의도
- 2) 기능 개요
- 3) 사용 언어&프레임워크
- 4) 수행 기간
- 5) 데이터베이스 설계
- 6) 기능의 설명 및 캡처
- 7) 느낀점

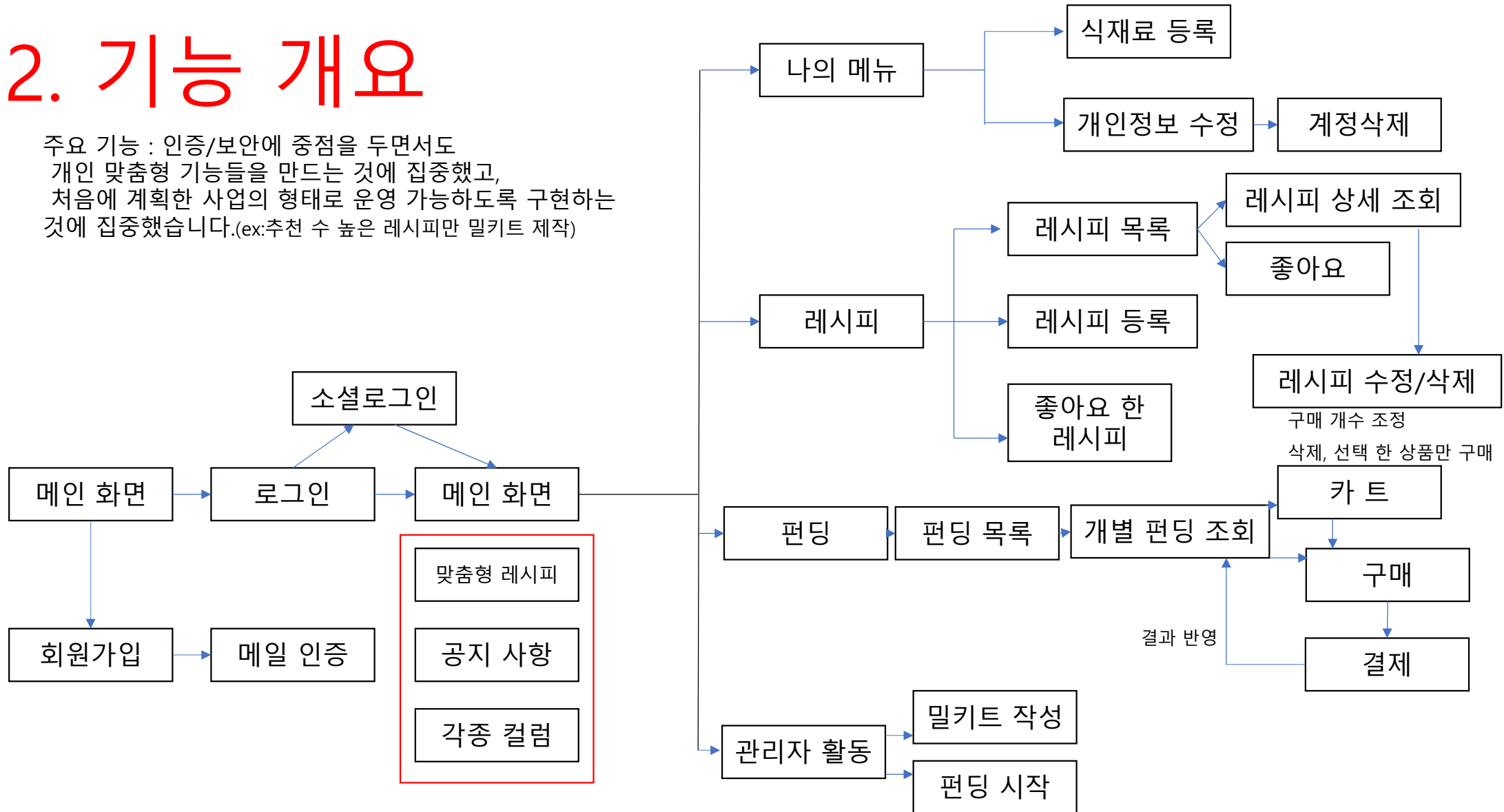
1.주제, 기획의도

- 주제 : 개인이 공유한 인기 레시피를 밀키트로 만들어 판매하는 플랫폼사업
- 기획의도 : 존재하지 않는 서비스를 구현하며 설계능력 향상



2. 기능 개요

주요 기능 : 인증/보안에 중점을 두면서도
개인 맞춤형 기능들을 만드는 것에 집중했고,
처음에 계획한 사업의 형태로 운영 가능하도록 구현하는
것에 집중했습니다.(ex:추천 수 높은 레시피만 밀키트 제작)



3. 사용 언어&프레임워크



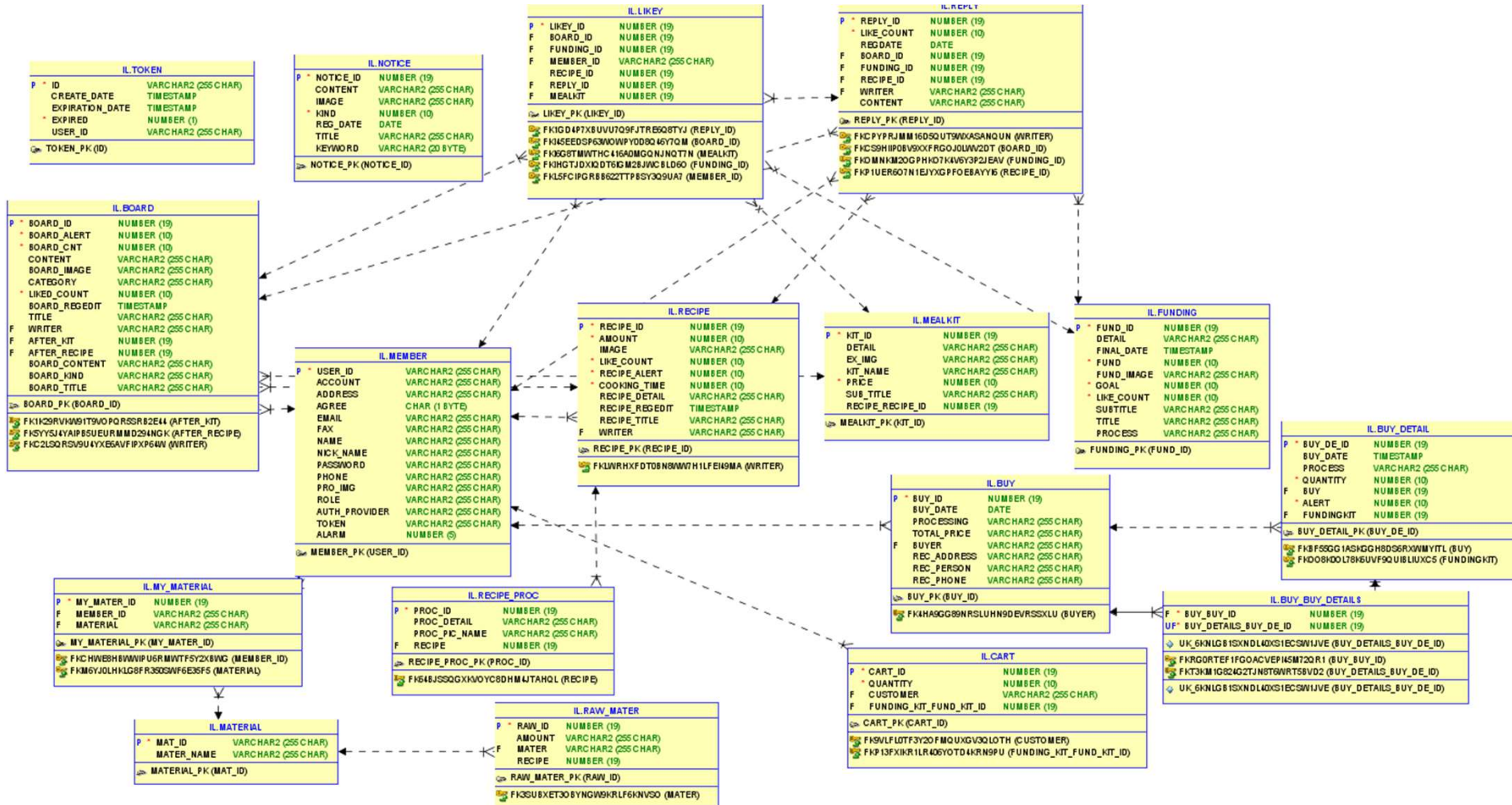
4. 수행 기간

	1/19	1/20	1/26	1/27	1/28		2/15	2/16	2/20	2/21~	
	화면설계										
			테이블 설계								
					구현						
								추가기능 구현			
										데이터 삽입 편의성 개선	

구현 분담 비중

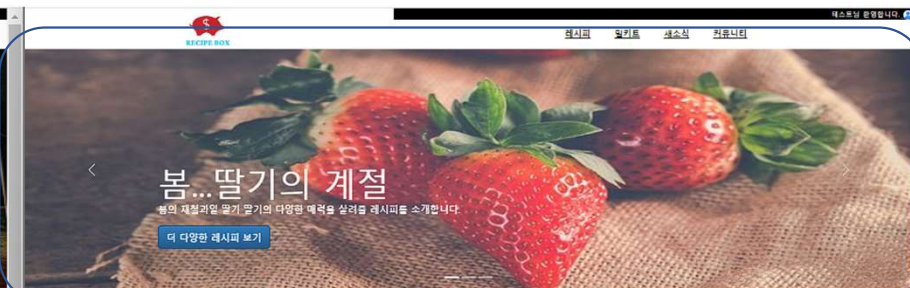
프론트 엔드	백엔드	데이터베이스
계경일 : 100%	계경일 : 100%	계경일 : 100%

5) 데이터베이스 설계



6. 기능의 설명 및 캡처 – 회원 정보 관련 페이지

6. 기능의 설명 및 캡처 – 메인 페이지



Thymeleaf security기능으로
인증된 유저만 추천 메뉴 노출

유저가 등록한 재료 중
JAVA Math의 random으로
메뉴 검색의 기준을 지정하여
매 번 다른 결과가 출력됨

메인 화면 콘텐츠를 공지사항의
특정 카테고리 연결해서 조회에
필요한 연산 량을 줄이고, 관리자가
관리는 쉽게 할 수 있도록 제작
(고정된 내용이 아닌 notice테이블의
객체들을 사용)

식재료 컬럼

한국인의 밥상과 가깝게 지내는 돼지고기
상대적으로 육류를 거절하면서도 항상 좋은 맛을 보장하는 돼지고기. 그에 대해서 잘
아는 절편

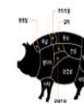


다가오는 봄 건강을 지켜줄 봄나물 들을 소개합니다
무운 겨울이 지나고 봄이 다가오고 있습니다. 이러한 봄에 건강을 지켜줄 나물들이
다들 알아보셨을 겁니다.

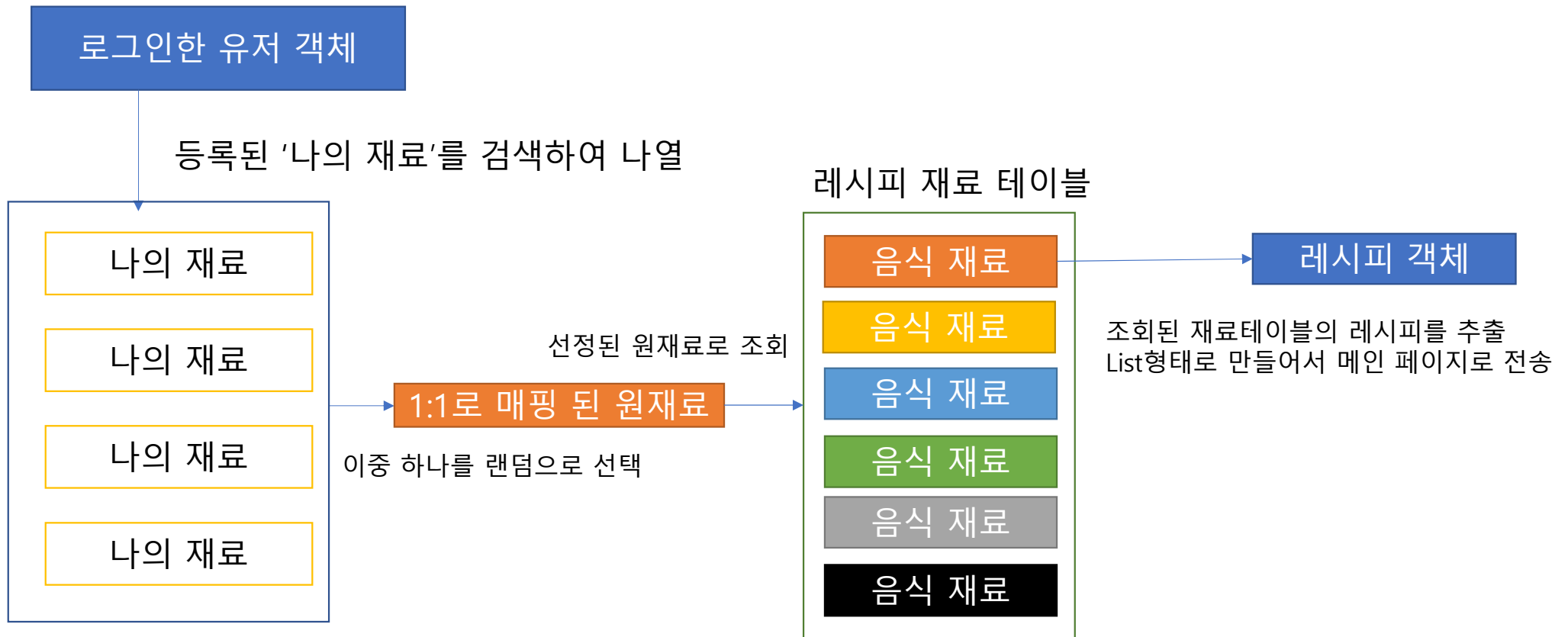


식재료 컬럼

한국인의 밥상과 가깝게 지내는 돼지고기
상대적으로 육류를 거절하면서도 항상 좋은 맛을 보장하는 돼지고기. 그에 대해서 잘
아는 절편



6. 기능의 설명 및 캡처 – 메인 페이지 메뉴 추천 알고리즘



6. 기능의 설명 및 캡처 – header부분

[CART](#) [SIGN IN](#) [LOG IN](#)

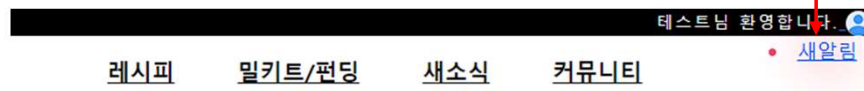
비로그인 시 가입/로그인 창과
비어 있는 카트만 노출됨

[커뮤니티](#)



개인 메뉴는 Thymeleaf security로 접근을 제어하고, Bootstrap의 드롭 아웃으로 구성하여 사용하지 않을 경우 볼 수 있는 메뉴를 최대한 줄임

나의 레시피에 댓글 등록이 발생



SSE를 통한 실시간 알림 구현
해당 스크립트는 로그인 이후에만 실행되도록 구현하여 서버 부담을 줄임

6. 기능의 설명 및 캡처- 회원가입

회원가입 구현

아이디* reciperole 중복체크

사용 가능한 ID 입니다.

비밀번호*

비밀번호확인*

닉네임* 사용자

이름* 사용자

연락처* 010- [redacted]

이메일* [redacted] @ naver.com

우편번호* 08720 우편번호 찾기

서울 관악구 봉천로19길 8 상세주소

프로필사진 파일 선택 선택된 파일 없음

회원가입

*항목은 모두 입력하셔야 합니다

→ ID 비동기화 방식의 중복체크

아이디* test 중복체크

이미 사용중인 ID 입니다.

사용중인 ID의 경우 스크립트 설정에 의해 가입이 불가능함

Daum Postcode Service - Chrome

about:blank

|예) 판교역로 235, 분당 주공, 삼평동 681

tip

아래와 같은 조합으로 검색을 하시면 더욱 정확한 결과가 검색됩니다.

도로명 + 건물번호

예) 판교역로 235, 제주 청단로 242

지역명(동/리) + 번지

예) 삼평동 681, 제주 영평동 2181

지역명(동/리) + 건물명(아파트명)

예) 분당 주공, 연수동 주공3차

사서함명 + 번호

예) 분당우체국사서함 1~100

카카오 API를 통해서 주소를 받아 옴
해당 검색 결과는 컨트롤러에서
(우편번호)+주소1+,+주소2 의 형태로 조립
되어 저장됨

→

Powered by kakao | 우편번호 서비스 안내

→

이미지 파일을 등록 안 할
경우 기본 이미지로 등록



6. 기능의 설명 및 캡처 - 회원가입 계속



레시피 밑키트 새소식 커뮤니티

사용자님 환영합니다.

권한이 없습니다
[메인 인증을 진행해주세요.](#)

휴대폰 인증 등의 유료 API의 사용이 힘든 환경인 만큼
Email을 개인 인증의 대표적인 값으로 사용함
여기서 사용한 토큰을 이용한 인증 로직은
비밀번호 분실 시 변경 등에도 활용이 가능함

Spring mail starter과 Simple message

☆ 회원가입 인증 메일



영어 → 한국어 번역하기

<http://localhost:8080/checkMailToken?token=ee292908-9eec-4927-b646-21c163e0e7c5>

6. 기능의 설명 및 캡처-로그인

로그인 해 주세요

☐ 자동로그인

Sign in

회원가입

Sign in with Google

Id/PW를 분실하셨나요?

© 2023

rememberMe 기능 동작여부

일반 DB데이터를 통한 로그인

Oauth2를 통한 구글 소셜 로그인

3	oauthGoogleplayjap35@gmail.com	(null)	124125	playjap35@gmail.com	(null)	Miyu Kazu	Miyu Kazu
---	--------------------------------	--------	--------	---------------------	--------	-----------	-----------

커스텀 필터를 이용하여
(Oauth2를 이용한)+(특정 소셜 사이트)+메일주소가 ID로 저장이 됨.
이 경우 email인증이 필요 없다고 생각하여 가입 즉시 권한을 가지도록 설정

6. 기능의 설명 및 캡처-회원정보 수정

회원 정보 수정

아이디*	point2307	
비밀번호*	비밀번호	
비밀번호확인*	비밀번호 재입력	
닉네임*	포인트	
이름*	계경일	
연락처*	010-5531-3157	
이메일*	point2307@naver.com	
우편번호*	우편번호	우편번호 찾기
도로명주소	상세주소	
프로필사진	파일 선택	선택된 파일 없음
정보수정		
회원탈퇴		

*항목은 모두 입력하셔야 합니다

Id, 이름, 이메일의 경우 수정 불가능
우편번호,프로필 사진은 입력하지 않을 경우
원래 DB에 저장된 내용을 저장

이메일이 수정 불가능인 이유는 인증이
메일을 통해서 이루어지기 때문

정말 탈퇴하시겠습니까?
모든 정보가 삭제됩니다.

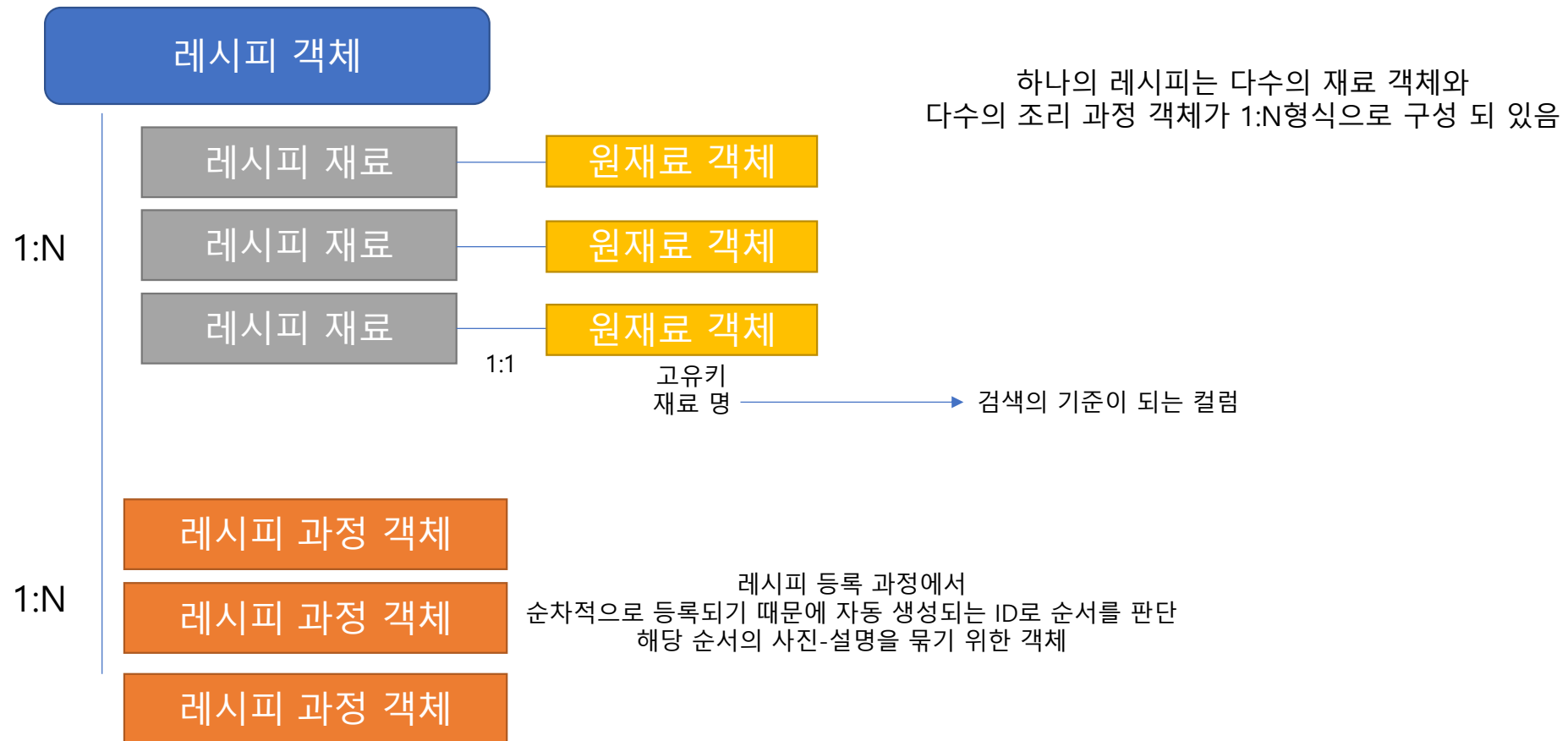
네, 탈퇴합니다

아니요, 취소합니다

탈퇴를 누르면 모달 창을 통한 재확인

6. 기능의 설명 및 캡처 - 레시피 관련 페이지

6. 기능의 설명 및 캡처-레시피 객체에 대해서



6. 기능의 설명 및 캡처-나의 식재료 등록

나의 식재료 등록

재료명	삭제
돼지(목심)	삭제하기
달기	삭제하기
돼지(안심)	삭제하기

클릭을 통해서 세부 단계로 나아가는 형식
그리고 재료 선택이 되면 DB에 선택한
재료를 등록 한 후 알림 창이 뜨고
페이지가 새로 고침 된다.

나의 식재료 등록

재료명	삭제
돼지(목심)	삭제하기
달기	삭제하기
돼지(삼겹살)	삭제하기
돼지(안심)	삭제하기

[식물성 재료](#)
[동물성 재료](#)

[축산물](#)
[수산물](#)
[기타동물](#)

[소](#)
[돼지](#)
[닭](#)

[돼지\(목심\)](#)
[돼지\(갈비\)](#)
[돼지\(등심\)](#)
[돼지\(등갈비\)](#)
[돼지\(안심\)](#)
[돼지\(앞다리\)](#)
[돼지\(사태\)](#)
[돼지\(삼겹살\)](#)
[돼지\(갈매기살\)](#)
[돼지\(항정살\)](#)
[돼지\(뒷다리살\)](#)



나의 식재료 등록

재료명
돼지(목심)
달기
돼지(안심)

[돼지\(목심\)](#)
[돼지\(갈비\)](#)
[돼지\(등심\)](#)
[돼지\(등갈비\)](#)
[돼지\(안심\)](#)
[돼지\(앞다리\)](#)
[돼지\(사태\)](#)
[돼지\(갈매기살\)](#)
[돼지\(항정살\)](#)
[돼지\(뒷다리살\)](#)


[식물성 재료](#)
[동물성 재료](#)

이미지 클릭을 통한 등록환경을 구현하고자 했지만
각종 카테고리, 재료에 맞는 이미지를 구하고
집어넣기에는 많은 비용이 필요하다고 생각해서
A링크로 생각한 방식만을 표현

6. 기능의 설명 및 캡처-레시피 목록 보기

[레시피 작성하기](#)


[최신순](#) / [인기순](#) / [짧은 조리시간](#) / [긴 조리시간](#)



가을한 양파탕~!
또 맛있고 양파 향이 있어서 후드된 양파 향이
났어요

2인분
60분


9
♥ 좋아요 취소 자세히보기



매운 닭볶음탕
갑자기 무심하게 남고 마지막 국물에는 밥과
지 비벼먹을 수 있는 매운 닭볶음탕입니다.

1인분
60분


324
♥ 좋아요 취소 자세히보기



'먹주'로 압니다! 수육 맛있게 삶는
법/ 수육 만드는 법
남편이 먹고 싶다고 해서 올려다니는 먹주 이
용해서 만든 수육이에요~

1인분
60분


1258
♥ 좋아요 취소 자세히보기



파티에 로스트치킨이 빠질 수 없지, 예
어프라이어 카레닭통구이
파티요리에 닭요리가 빠질 수 없지!

1인분
50분


66
♥ 좋아요 취소 자세히보기



명절음식의 재탄생 - 수육김치밥 ~~~
돼지고기 차례상에 올린것을 삶아서 다시 재
활용 해보았습니다.

1인분
60분

87
♥ 좋아요 취소 자세히보기



전주식 콩나물탕 / 해장하기 좋은 시
원한 맛
전주식 콩나물탕 레시피를 가지고 왔어요!

1인분
60분

167
♥ 좋아요 취소 자세히보기

정렬 조건 선택 상자

완성 사진
이름-부가설명
제공량
조리 시간
좋아요 숫자 좋아요버튼/레시피 상세 (동적페이지/비동기작동)

해당 칸이 새로 고침 되면서
버튼을 여러 번 눌러도 작동하지 않음

현재페이지, 정렬조건, 검색 조건, 검색어는 계속 유지되지만
새로운 키워드로 검색 할 경우에는 둘 다 초기화

검색상자(조건 : 제목, 등록재료)

페이징 처리

6. 기능의 설명 및 캡처-레시피 등록

레시피 작성

레시피 이름

Cook Name

요리 설명

Explain

재료

이름

:

분량

추가

조리 시간

0

시간

0

분

제공량

1

조리 예

파일 선택

선택된 파일 없음

상세 조리 과정

사진

파일 선택

선택된 파일 없음

조리 방법

내용 추가

레시피 등록

돼

돼지(목심)

돼지(갈비)

돼지(등심)

돼지(등갈비)

돼지(안심)

돼지(앞다리)

돼지(사태)

돼지(삼겹살)

돼지(가래기)

상세 조리 과정

사진

파일 선택

선택된 파일 없음

조리 방법

삭제하기

사진

파일 선택

선택된 파일 없음

조리 방법

삭제하기

J쿼리의 autocomplete를 이용한 자동 검색 기능
편의성 측면 외에도 데이터 베이스에 존재하는
이름을 사용함으로써 검색의 정확도를 높임

재료

이름

:

분량

추가

[돼지\(갈비\):3대](#)

추가된 재료는 <a>형태로 클릭하면 해당 재료가 삭제됨

요리는 순차적으로 만들어지고, 이를 설명하기 위해선
해당 순서의 사진-설명 순으로

6. 기능의 설명 및 캡처-레시피 상세화면

		
<h2 style="text-align: center;">"맥주"로 앞다리살 수육 맛있게 삶는 법/ 수육 만드는 법</h2> <p style="text-align: center;">날씨가 죽고 싶다고 해서 할까? 다하는 것부터 시작해서 만들 수록이예요.</p>		
재료량 2인분	조리시간 60분	준비 수 125%
<h3 style="text-align: center;">주요 재료</h3> <p style="text-align: center;">돼지고기(앞다리) : 600g 양파 : 4개 후춧가루 : 소금</p>		
1		채지고기는 물에 한번 씻어주세요. 대략 4cm의 적당한 크기로 잘라주세요.
2		모든 재료를 냄비에 넣고 끓여주세요. 냄비에 닭가슴살, 카레가 부글부글 올라오면, 약불로 40분 정도 달고 육 끝까지 끓여주세요. (물잔을만 채워 줘도 됩니다)
3		끓이다가 익었는지 확인해주세요. 찢기작업을 하면서 무드하게 잘들어나는지 확인하고, 냉물에 헹구기가 보이면지 확인해주세요. 냉기가 보이면 5-10분더 끓여주세요.
4		다익으면 꺼낸 다음에 담궐거나나, 통째로 잘라서 팔아주세요.

Mayo Gato 2023-02-01 14:00:20

알리아스앤디노 푸드서비스 창업소입니다.

태호정호리 2023-02-01 14:30:25

가난 배려해주니 나 푸드서비스요

비로그인 시
레시피의 정보만을 얻을 수 있고,
댓글 등록 시 로그인 알림이 뜬다



*매주*로 알다리살 수육 맛있게 살는 법/ 수육 만드는 법

날마다 먹고 싶고 저녁에 술먹기하는 가족의 여름까지 만들 수육이예요~

자료명 1인분	조리시간 90분	분량 12인분
------------	-------------	------------

주요 자료

돼지고기(앞다리) 400g
후추 1/2티스푼
양파(얇게) 1/2개

1



돼지고기는 골에 찬물 씻어내주세요. 양파 뿌리는 깨끗하게 씻어서 쪄내주세요.

2



모든 재료를 골에 찬물에 넣고 삶아주세요. 양파를 쪄내거나, 커피가루를 물에 넣고, 양파를 40분 무운뒤로 돼지고기를 삶아주세요. (끓은뒤에 양파를 넣고 삶아주세요. 물이 끓으면 찬물로 씻어주세요)

3



돼지고기 1/2정씩을 1/2정씩을 쪄내서 후춧가루를 골고루 바르거나, 후추를 돼지고기 1/2정씩을 쪄내주세요. 양파가 쪄내지면 1/2정씩을 삶아주세요.

4



다익은 돼지고기 12줄을 잘라내거나, 길게 잘라서 쪄내주세요.


❤️홍익대학교

Mpsa Kosa
 2023-08-01 14:08:25

알다리살수육, 수육 만들기 레시피

12인분용

수정일자
2023-08-01 14:08:25

*본 레시피는 2023년 8월 1일부터

로그인시 좋아요
기능이 활성화 된다

Myo Guts

승인하기


재제하기

2023-02-21 16:09:25

일더미살안지도 부드.재제서 종합순(종)

댓글수정

댓글의 작성이나 수정이 발생하면
리플창을 다시 요청하여 변경된 내용을 반영한다



"맥주"로 앞다리살 수육 맛있게 삶는 법/ 수육 만드는 법

날름이 많고 싹둑 해서 즐긴다는 맥주 이용해서 만든 수육이에요~

차공량 1인분	소요시간 60분	주전자 1.25L
------------	-------------	--------------

주요 재료

돼지(앞다리) : 600g
 마늘 : 6쪽
 후추(흰색) : 조금

1



돼지고기는 물에 한번 씻어주세요. 대과 뿌리는 깨끗히 씻어서 준비해주세요.

2



모든 재료를 물에 넣고 삶아주세요. 센불에 끓이다가, 기포가 조금씩 올라오면, 중불로 40분 무명일고 후 삶아주세요. (종간종간 할 필요 뒤집어줄 필요없음)

3



끓이다가 익었는지 확인해주세요. 뒷가쪽을 눌러서 부드럽게 잘들어가는지 확인하고, 뽕뽕해 빛기가 보이면 확인해주세요. 빛기가 보이면 5~10분더 삶아주세요.

4



다익으면 1~2년 다음에 잘잘하거나, 길게 잘라서 찢어서 먹어주세요.

수육하기	인식하기
------	------

작성자가 조회 시
좋아요 대신 글의 수정과 삭제가 뜨고
수정하기 클릭 시 수정페이지로 이동
삭제하기 클릭 시 모달 창이 열리고
확인하면 레시피가 삭제되고
목록으로 이동한다.

6. 기능의 설명 및 캡처-레시피 수정

레시피 수정

레시피 이름 "먹주"로 알다리쌀 수육 갖있게 삶는 법/ 수육 만드는 법

요리 설명 남편이 먹고 싶다고 해서 클러다니는 먹주 이용해서 만든 수육이에요~

재료 이름 : 분량

[돼지\(알다리\) : 600g](#)
[마늘 : 4쪽](#)
[후추\(흰머\) : 조금](#)

조리 시간 60

제공량 1

조리에 파일 선택 선택된 파일 없음

상세 조리 과정

사진 파일 선택 선택된 파일 없음

돼지고기는 물에 한번 씻어주세요. 대파 뿌리는 깨끗히 씻어서 준비해주세요.

사진 파일 선택 선택된 파일 없음

모든 재료들을 냄비에 넣고 삶아주세요. 선풍에 끓이다가, 기포가 보글보글 올라오면 중불로 40분 무경양고 육 삶아주세요. (중간중간 앞 뒤로 뒤집어주면 좋아요)

사진 파일 선택 선택된 파일 없음

끓이다가 익었는지 확인해주세요. 젓가락을 찔러서 부드럽게 잘들어가는지 확인하고, 뱃을때 핏기가 보이는지 확인해주세요. 핏기가 보이면 5~10분더 삶아주세요.

사진 파일 선택 선택된 파일 없음

다익으면 꺼낸 다음에 장갈까거나, 집개로 잡아서 썰어주세요.

→ 제목은 수정 불가

→ 레시피 등록이랑 동일
기존에 등록된 재료가 그대로 출력되고 클릭으로 삭제가
가능
최종적으로 화면에 남아있는 재료만 레시피의 재료로 등록됨

→ 모든 사진은 등록시에만 변경되고, 업로드 하지 않을 경우 기존 사진을 저장
단 조리과정의 내용 추가를 통해서 늘어난 과정은 미등록시
기본 이미지로 저장됨

→ 상세화면에서 나온 삭제 확인창과 같은 기능

6. 기능의 설명 및 캡처-짬 한 레시피

[레시피 작성하기](#)

[최신순](#) / [인기순](#) / [짧은 조리시간](#) / [긴 조리시간](#)



개운한 명태탕~!
바삭 바삭 명태 한마리 있어서 무 넣고 찜했어요

2인분

60분

10

❤ 좋아요 취소 [자세히보기](#)



매운 닭볶음탕
잡자로 부질하게 넣고 마지막 볶음에는 밥까지 비벼먹을 수 있는 매운 닭볶음탕입니다.

1인분

60분

324

❤ 좋아요 취소 [자세히보기](#)



"맥주"로 압다리살 수육 맛있게 삶는 법 / 수육 만드는 법
남편이 먹고 싶다고 해서 끓여다닌는 맥주 이음해서 만든 수육이에요~

1인분

60분

1259

❤ 좋아요 취소 [자세히보기](#)



파티에 로스트치킨이 빠질 수 없지, 에어프라이어 카레닭통구이
파티요리에 닭요리가 빠질 수 없지!

1인분

50분

67

❤ 좋아요 취소 [자세히보기](#)



명절음식의 재탄생 - 수육김치쌈 ~
돼지고기 차레상에 올린것을 삶아서 다시 재빨을 해보았답니다.

1인분

60분

88

❤ 좋아요 취소 [자세히보기](#)

기존의 레시피 목록과 같은 페이지 단 로그인한 계정이 '좋아요'를 누른 레시피만 출력됨

제목 검색하기

6. 기능의 설명 및 캡처-밀키트 추가

밀키트 추가

밀키트 이름

kitName

패키지사진

파일 선택

선택된 파일 없음

간단한 설명

subTitle

가 격

price

상세 설명

Detail

레시피 추천 기준 : ☒50이상 ☐100이상 ☐200이상 ☐500이상

레시피검색

밀키트 등록

서비스 업체에서 수행하는 영역

레시피를 -> 밀키트로 만들어서
하나의 판매 가능한 상품으로
등록하는 단계

실제 서비스였다면 추천 수 외에
제작비용, 상품성 같은 요소를
더 고려해야 하지만 여기서는
추천 수만을 판단의 기준으로 제작

추천 기준에서 선택된 숫자
이상의 '좋아요'를 받은 레시피만
출력됨

페이지 보기를 누르면 해당되는
레시피의 상세보기 페이지가 팝업
형태로 열리고 추가하기를 눌러서
Input칸에 등록

요리이름	좋아요수	레시피페이지	추가하기
"맥주"로 앞다리살 수육 맛있게 삶는 법/ 수육 만드는 법	1259	페이지보기	추가하기
떡상겉간장조림	857	페이지보기	추가하기
초간단 딸기샌드위치 만들기	744	페이지보기	추가하기
소고기장조림	534	페이지보기	추가하기

subTitle

가 격price

상세 설명

Detail

레시피 추천 기준 : ☒50이상 ☐100이상 ☐200이상 ☐500이상

요리이름	좋아요수	레시피페이지	추가하기
"맥주"로 앞다리살 수육 맛있게 삶는 법/ 수육 만드는 법	1259	페이지보기	추가하기
떡상겉간장조림	857	페이지보기	추가하기
초간단 딸기샌드위치 만들기	744	페이지보기	추가하기
소고기장조림	534	페이지보기	추가하기
맛남의광장 백종원의 다시마썰장	346	페이지보기	추가하기
냉동 딸기 바나나 사베트 만들기	326	페이지보기	추가하기
매운 닭볶음탕	324	페이지보기	추가하기
달콤한 딸기잼	221	페이지보기	추가하기
김치육살볶음	182	페이지보기	추가하기
전주식 콩나물탕 / 해장하기 좋은 시원한 맛	167	페이지보기	추가하기
과육이 쫄★쫄 리얼 생딸기우유	124	페이지보기	추가하기

레시피 추천 기준 : ☒50이상 ☐100이상 ☐200이상 ☐500이상

6. 기능의 설명 및 캡처-펀딩 시작

펀딩 추가

펀딩 추가

펀딩명

홍보이미지 선택된 파일 없음

펀딩 설명

목표금액

상세 설명

마감 날짜

판매 상품

밀키트 목록

<input type="checkbox"/>	제 품 명	가 격	밀키트 페이지
<input type="checkbox"/>	하나로 완성하는 닭볶음탕	17000	이동하기
<input type="checkbox"/>	닭봉구이 밀키트	14000	이동하기
<input type="checkbox"/>	김장친구 수육 밀키트	16000	이동하기
<input type="checkbox"/>	나만의 딸기우유 메이킹 세트	7000	이동하기
<input type="checkbox"/>	만들어 먹는 딸기잼	21000	이동하기
<input type="checkbox"/>	국내산 돼지가 들어간 간편한 김치묵살 볶음	30000	이동하기
<input type="checkbox"/>	한입 떡삼겹 간장조림	27000	이동하기
<input type="checkbox"/>	콩자반	10000	이동하기
<input type="checkbox"/>	편히먹는 삼겹살	25000	이동하기

마감 날짜

판매 상품

[만들어 먹는 딸기잼](#)
[나만의 딸기우유 메이킹 세트](#)

검색하기를 누르면 등록된
밀키트 목록이 보여 짐

이번 펀딩에서 판매할 밀키트의
체크박스를 체크하고 선택완료를
누르면 클릭으로 삭제 가능한
리스트가 만들어 짐

6. 기능의 설명 및 캡처-펀딩 보기



봄의 대표 과일 딸기 특별전

0% 완료

마감일 : 2023-02-23

밀키트를 선택해 주세요.

1

총 가격 : 0원

카트에 넣기

구매 하기

펀딩에 대해서

요즘같이 혼자 사는 사람이 많은 시기에 딸기를 이용한 요리를 해보면 정작 할 때 사용한 재료보다 더 많은 재료가 남아있고, 정산해보면 택배비만 많이 드는 경우가 많습니다. 이번 기획전은 이런 1인 가정의 부담을 줄이고 자신만의 요리를 할 수 있도록 지원하기 위해서 기획한 펀딩입니다.

상품 안내 -만들어 먹는 딸기잼

상품 안내 -나만의 딸기우유 메이킹 세트

→ 상품을 선택하고
개수를 고르면 가격이 계산된다.
이상태에서 카트에 넣거나
선택한 상품만을 구매할 수 있다

만들어 먹는 딸기잼 : 21000원

2

밀키트를 선택해 주세요.

만들어 먹는 딸기잼 : 21000원

나만의 딸기우유 메이킹 세트 : 7000원

카트에 넣기

구매 하기

나만의 딸기우유 메이킹 세트 : 28000원

4

총 가격 : 28000원

펀딩에 대해서

요즘같이 혼자 사는 사람이 많은 시기에 딸기를 이용한 요리를 해보면 정작 할 때 사용한 재료보다 더 많은 재료가 남아있고, 정산해보면 택배비만 많이 드는 경우가 많습니다. 이번 기획전은 이런 1인 가정의 부담을 줄이고 자신만의 요리를 할 수 있도록 지원하기 위해서 기획한 펀딩입니다.

상품 안내 -만들어 먹는 딸기잼

산지에서 직접 공수해온 신선한 딸기와 딸기잼에 필요한 설탕 같은 모든 재료들을 모아 놓은 세트입니다. 일반적인 딸기잼과는 다르게 자신의 취향에 맞춰서 재료들의 양을 조절하여 나만의 딸기잼을 만들어 보세요. 직접 만든 잼은 선물 용도로도 좋은 선택이 될 것입니다.

상품 안내 -나만의 딸기우유 메이킹 세트

딸기 우유는 세상에 많습니다. 하지만 생 과일이 들어간 내 입맛에 딱 맞는 딸기 우유를 찾기 위해서는 다양한 가게를 찾아봐야 되지만 그런 가게는 항상 우리 집 주변엔 없습니다. 그런 없으면 만들어서라도 가져와 라는 마인드인 당신에게 딱 맞는 상품입니다.

펀딩 설명만 열려 있고
개별 상품에 대한 정보는
직접 열어서 봐야 한다.
(상품 안내 클릭 시
모든 창이 오픈 됨)

6. 기능의 설명 및 캡처-내 카트

카트리스트

편당	상품명	구매갯수	가격		
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전	나만의 딸기우유 메이킹 세트	4	28000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
2	한국인의 소울푸드 돼지 모음전	국내산 돼지가 들어간 간편한 김치묵살 볶음	1	30000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
3	봄의 대표 과일 딸기 특별전	만들어 먹는 딸기잼	1	21000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
					총 금액 : 79,000원

[구매하기]

편당	상품명	구매갯수	가격		
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전	나만의 딸기우유 메이킹 세트	2	14000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
2	한국인의 소울푸드 돼지 모음전	국내산 돼지가 들어간 간편한 김치묵살 볶음	1	30000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
3	봄의 대표 과일 딸기 특별전	만들어 먹는 딸기잼	1	21000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
					총 금액 : 65,000원

편당	상품명	구매갯수	가격		
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전	나만의 딸기우유 메이킹 세트	2	14000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
2	봄의 대표 과일 딸기 특별전	만들어 먹는 딸기잼	1	21000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
					총 금액 : 35,000원

[구매하기]

편당	상품명	구매갯수	가격		
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전	나만의 딸기우유 메이킹 세트	2	14000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
2	한국인의 소울푸드 돼지 모음전	국내산 돼지가 들어간 간편한 김치묵살 볶음	1	30000	<input type="checkbox"/> 삭제하기
3	봄의 대표 과일 딸기 특별전	만들어 먹는 딸기잼	1	21000	<input checked="" type="checkbox"/> 삭제하기
					총 금액 : 49000원

[구매하기]

카트 창

편당 보기에서 로그인한 아이디로 카트에 담은 상품들이 출력됨
구매 개수, 카트 삭제, 체크 해제 등을 통해서 구매할 상품을 조절 할 수 있으며 그에 따라서 총 금액이 변경 됨

6. 기능의 설명 및 캡처 -> 구매창

구매 정보

번	상품명	구매갯수	가격
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전 나만의 딸기우유 메이킹 세트	2	14000
2	봄의 대표 과일 딸기 특별전 만들어 먹는 딸기잼	2	42000
총금액: 56000			

카트에서 선택된 상품을 가지고 구매창으로 넘어옴

배송 정보

☐내 정보 입력

받는 사람

이름

연락처

phone

주소

address

주소검색

결제 정보

총금액: 56,000

결제 방법

☒무통장거래 ☐카드 결제 ☐간편 결제

결제하기

내 정보 입력 체크 시
자신의 계정에 저장된 이름,연락처,주소가 입력됨

여기서 선택된 결제수단을 바탕으로
결제하기를 눌렀을 때 데이터가 향하는 방향이 달라짐
무통장은 계좌 안내화면으로,

카드 결제/간편 결제는
실제 서비스 였으면 외부 결제 API로 향하게 해야 하나
모의 서비스기 때문에 결제 완료 창으로 이동

배송 정보

☒내 정보 입력

받는 사람

계경일

연락처

010-5534-8157

주소

(08720)서울 관악구 봉천로19길 8, 303호

주소검색

6. 기능의 설명 및 캡처 -> 구매 완료 클릭

무통장 거래 안내 화면
은행 : 농협
계좌번호 : 777-33-555555
구매 목록
구매 정보

번	상품명	구매개수	가격
1	봄의 대표 과일 딸기 특별전	2	14000
2	봄의 대표 과일 딸기 특별전	2	42000
총 금액: 56000			
받는 사람 :			
연 락 처 :			
받는 주소 :			
(08720)서울 관악구 봉천로19길 8, 303호			
고객의 결제 완료			



구매 창에서 선택한 결제 방법에 따라서
출력되는 화면이 다름

결제 완료 클릭시 고객이 결제를 했다고 가정하고
서비스 진행

기타 결제 방법 선택시 외부 결제 api 불러오기
실제 서비스가 아니라 생략

고객의 결제 완료

결제 완료에 따라서
현재 펀딩 진행상황이 변화함

결제 완료 후에 장바구니에
구매한 목록 삭제



6. 기능의 설명 및 캡처 -> 펀딩 체크 기능



봄의 대표 과일 딸기 특별 전

종료일 :2023-02-23

구매 금액 56,000원 목표 금액 350,000원

2023-02-23
00:01:00 기준



펀딩 실패

봄의 대표 과일 딸기 특별 전

종료일 :2023-02-23

구매 금액 56,000원 목표 금액 350,000원

매일 12:01분에 펀딩 상태 확인 실행
진행 중인 펀딩 중 종료일이 지난 목록의,
구매금액과 목표금액을 계산하여
펀딩의 성공/실패 여부를 등록함

이후 펀딩리스트의 진행률이
성공/실패 글자로 바뀌게 됨

7. 느낀점

시간에 쫓겨가면서 구현해서 일반적인 부분이 많이 생략된 감이 있습니다.

(ex 데이터 목록 조회/일반적인 자유 게시판 기능)

초기에는 기능을 추가하면서 테이블 혹은 엔티티에 필요한 기능, 매핑 등을 추가하면서 많은 고민을 했고, 구현하면서 이정도면 충분하다고 느꼈었지만,

완성 이후에 구현 당시에는 고려하지 못한 다양한 부분들을 추가, 수정하면서 단순한 초기 설계의 중요성 외에도 확장성 등을 고려하면서 개발을 진행해야 한다는 사실을 알게 되었습니다.

그리고 같은 기능이라도 다양한 방법으로 구현이 가능하다는 점을 다시 한번 깨달으면서, 이미 사용법을 안다고 추가적인 API를 공부하기 전에 학습한 API를 최대한으로 활용하고, 그 이후에 부족한 부분을 다른 기능을 통해서 채우는 학습 방식이 필요하다고 생각하게 되었습니다.