

Specyfikacja programu „Przepiśnik”

Smyrgała Kamila

Podstawowe informacje

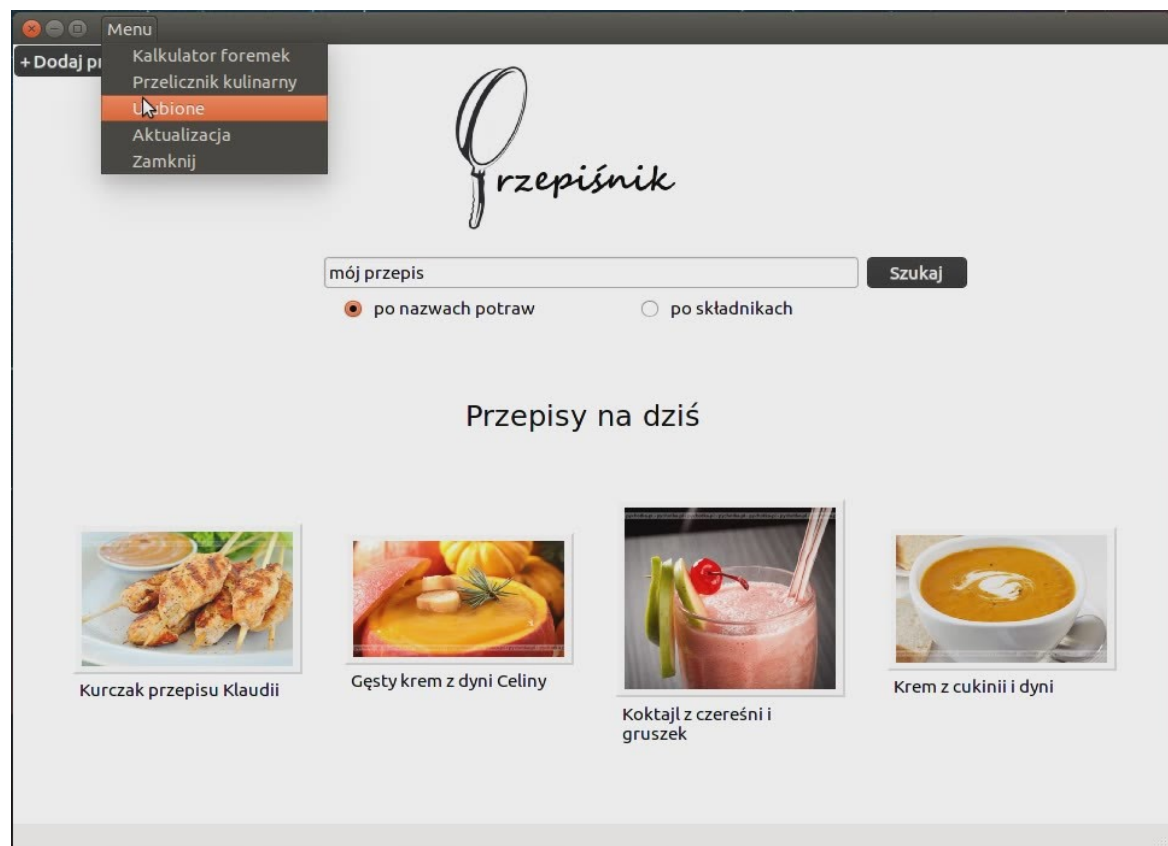
1. Specyfikacja ta odnosi się do programu „Przepiśnik” pisanego w ramach kursu „Projekt w języku skryptowym” (temat projektu: „Baza danych przepisów kulinarnych z crawlerem „wyciągającym” te przepisy ze stron www”).
2. Program jest komputerową książką kucharską zawierającą wybrane przepisy ze strony internetowej pychotka.pl.
3. Interfejs programu został stworzony przy pomocy narzędzia `wxpython`.
4. Do pobierania przepisów wykorzystywane są moduły `requests` oraz `BeautifulSoup`.

I. Baza danych

1. Program przechowuje dane na lokalnym komputerze użytkownika.
2. Dostępne są opcje aktualizacji bazy danych oraz dodania własnych przepisów.
3. Aktualizacja odbywa się po kliknięciu przez użytkownika przycisku „Aktualizacja”. W jej wyniku program dodaje brakujące przepisy do bazy oraz wyświetla informację zawierającą nazwy dodanych potraw.
4. Użytkownik może dodać własne przepisy korzystając z przycisku „Dodaj przepis”. Po jego kliknięciu otwiera się okno z polami do wpisania: nazwy potrawy, listy składników, przepisu oraz umożliwiające załączenie zdjęcia. Wpisany przepis zostaje dodany do bazy danych.

II. Okno główne

1. W głównym oknie programu jest dostępna wyszukiwarka przepisów oraz wyświetlane są inspiracje potraw na dany dzień.
2. Wyszukiwarka posiada dwie opcje wyszukiwania – po nazwie potrawy (dalej zwana opcją I) oraz po składnikach (dalej zwana opcją II). Użytkownik może wybrać, z której wyszukiwarki chce skorzystać zaznaczając odpowiednią opcję.
3. W ramach inspiracji przepisów na dany dzień wyświetlane są zdjęcia i nazwy losowych potraw. Poprzez kliknięcie na zdjęcie potrawy użytkownik może otworzyć okno z przepisem.



III. Działanie wyszukiwarki

1. Opcja I wyszukiwarki sprawdza występowanie wyszukiwanej frazy w nazwie przepisu.
2. Opcja II wyszukiwarki sprawdza występowanie wyszukiwanej frazy na liście składników.
3. Po wyszukiwaniu wyświetlana jest lista wyników. Na liście wyników wyświetlane są nazwy potraw wraz ze zdjęciami. Po kliknięciu na odpowiedni przycisk otwiera się okno z przepisem.

Wyniki wyszukiwania



Lista wyników:



Zupa z suszonych grzybów Oli

Zobacz przepis



Zupa grzybowa na Wigilię przepisu Olgi

Zobacz przepis



Wigilijna zupa grzybowa Patryka

Zobacz przepis



Zupa pomidorowa Żanety

Zobacz przepis



Zupa wiśniowa Ani

Zobacz przepis

Koktajl z czereśni i gruszek



Wstecz

Dodaj do ulubionych



Lista składników:

1 gruszka

100 g czereśni

2 gałki lodów waniliowych

1 szkl maślanki

1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

Czereśnie należy dokładnie umyć. Następnie przekroić je na połówki i wydrążyć gniazda nasienne. Gruszkę również myjemy i kroimy na mniejsze kawałki usuwając gniazda nasienne. Kilka kawałków owoców odłożyć do dekoracji. Natomiast do reszty wlać maślankę. Całość dokładnie zmiksować do uzyskania gładkiego koktajlu. Wówczas dodać do niego cukier oraz lody waniliowe. Jeszcze raz przemieszać, aby lody połączyły się z koktajlem. Gotowy przelać do wysokich szklanek. Udekorować owocami i podawać od razu po przygotowaniu. W upalne dni możemy jeszcze wrzucić do niego kostki lodu.

IV. Okno z przepisem

1. Każdorazowo przepis będzie otwierany w nowym oknie z przyciskiem umożliwiającym powrót do poprzedniego widoku. W oknie takim wyświetlane są: nazwa potrawy, zdjęcie, lista składników, instrukcja przyrządzenia potrawy.
2. Użytkownik może dodać przepis do „Ulubionych” poprzez kliknięcie odpowiedniego przycisku.

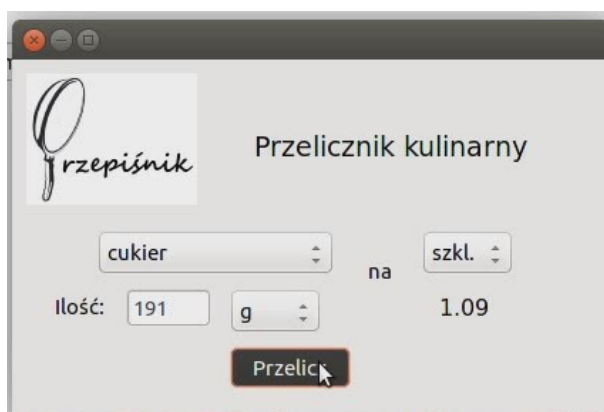
V. Lista ulubionych przepisów

1. W menu rozwijalnym znajduje się również pozycja 'Ulubione'. Po jej kliknięciu otwiera się nowe okno z listą przepisów dodanych wcześniej do ulubionych.




VI. Opcje dodatkowe - przelicznik kulinarny

1. W menu rozwijalnym jest opcja uruchomienia przelicznika kulinarnego. Otwiera się on będzie w nowym oknie. W oknie tym wyświetlane są: lista najpopularniejszych składników, opcja wyboru konwersji (jednostek), przycisk „Przelicz” oraz pole do wprowadzenia wartości.
2. Użytkownik może wybrać z listy jeden składnik, który chce przeliczyć.
3. Przelicznik może przeliczyć ilość składnika z oraz na: mililitry, gramy, szklanki (o pojemności 200ml). Użytkownik musi zaznaczyć odpowiednią opcję.
4. Wartość pierwotnej jednostki użytkownik wpisuje w odpowiednim polu.
5. Po kliknięciu przez użytkownika przycisku „Przelicz”, w oknie zostaje wyświetlony wynik przeliczenia.



VII. Opcje dodatkowe – kalkulator foremek

1. W menu rozwijalnym jest również opcja kalkulatora foremek. Przelicza on potrzebną ilość składników przy zmianie wielkości formy do pieczenia (np. przy użyciu innej formy niż podana w przepisie). Przelicznik ten jest otwierany w nowym oknie. Zawiera ono: dwie opcje wyboru kształtu formy, pola do wpisania wymiarów formy, pola do wpisania składników, pola do wpisania ilości składników podanych w przepisie.
2. Użytkownik musi wybrać z jakiej formy chce przeliczyć – okrągłą lub prostokątną, oraz na jaką – okrągłą lub prostokątną. Po wybraniu pierwszej opcji pojawia się pole do wpisania średnicy formy, zaś po wybraniu drugiej opcji pojawiają się dwa pola do wpisania dwóch wymiarów (długość i szerokość) formy.
3. W oknie znajdują się również pola tekstowe, w których użytkownik może wpisać nazwy składników, a przy nich umiejscowione są pola do wpisania ich ilości podanych w przepisie oraz listy wyboru jednostek.
4. Po kliknięciu przez użytkownika przycisku „Przelicz”, w oknie wyświetlany jest wynik przeliczenia – lista składników wraz z ich ilością, którą należy użyć korzystając z nowej formy.



Kalkulator foremek

Przelicz z (forma z przepisu):

- ☐ blachy
- ☒ tortownicę

Średnica:

Przelicz na (Twoja forma):

- ☒ blachę
- ☐ tortownicę


Wymiary: x

Lista składników:

| | | |
|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| <input type="text" value="cukier"/> | Ilość: <input type="text" value="200"/> | <input type="text" value="g"/> |
| <input type="text" value="mąka"/> | Ilość: <input type="text" value="1"/> | <input type="text" value="szkl."/> |
| <input type="text" value="jajka"/> | Ilość: <input type="text" value="5"/> | <input type="text" value="szt."/> |
| <input type="text"/> | Ilość: <input type="text"/> | <input type="text"/> |

Lista składników po przeliczeniu:

cukier 190.99 g
mąka 0.95 szkl.
jajka 4.77 szt.



Wpisz składniki

Wpisz treść przepisu

Nie dodano zdjęcia.