

Kuchařka

**Obchodní akademie, Vyšší odborná škola a Jazyková škola
s právem státní jazykové zkoušky Uherské Hradiště**



POLOLETNÍ PROJEKT

KUCHAŘKA

ANOTACE

Pololetní projekt do předmětů Projekt programování a Dokumentace projektu, který se zabývá rychlým vyhledáním daných receptů.

OBSAH

ÚVOD.....	4
1 INSTALACE A NASTAVENÍ.....	5
1.1 Stažení a umístění souborů.....	5
1.2 Základní nastavení.....	5
2 OVLÁDÁNÍ.....	6
2.1 Rozložení stránky.....	6
2.1.1 Ingredience.....	6
2.1.2 Vyhledání.....	6
2.1.3 Vyhledané recepty s fotografií.....	6
2.1.4 Recepty s postupem.....	6
ZÁVĚR.....	9
3 POUŽITÉ KNIHOVNY/Frameworky.....	10
3.1 CodeIgniter.....	10
3.2 Bootstrap.....	10
Seznam obrázků.....	11

ÚVOD

Cílem tohoto projektu je, aby naši uživatelé mohli lehce a rychle najít recept, který jim bude vyhovovat podle toho s jakou ingrediencí chtějí vařit nebo pracovat. Chceme vytvořit projekt, který bude nápomocný a využitelný pro různé uživatele a to zejména ženy, které vaří úplně nejčastěji a nemají tu správnou kuchařku, kterou by potřebovali. Chtěli bychom pomoci našim uživatelům s volbou receptu podle jejich dostupné ingredience, se kterou chtějí po sléze pracovat. Tento projekt by měl být hlavně nápomocný a užitečný a měl by co nejvíce vyhovovat naší cílové skupině uživatelů. Budeme velice rádi, jestli tento projekt pomůže někomu v nouzi, kdy už vůbec nebude vědět, co má uvařit, aby pořád nedělal to stejné pořád dokola.

Cílová skupina uživatelů:

Tato webová aplikace bude sloužit pro uživatele, kteří si budou chtít vyhledat určitý recept podle ingredience, kterou mají k dispozici. Cílovou skupinou budou ženy nebo také muži, kteří často vaří a potřebují recept přizpůsobit ingredienci a nemají čas na to, aby ho někde hledali v tlustých a moc nepřehledných kuchařkách. Uživatelé to také samozřejmě ušetří spoustu času, který by strávil nad hledáním daného receptu, který by potom ani nenašel a nebo by mu vůbec nevyhovoval.

Požadavky:

dostupnost (na mobilních zařízeních a PC), responzivita (PC, telefony, tablety), atraktivní vzhled (design a grafika webu), použitelnost (přehlednost, funkce a jejich bezproblémové využívání), internetové připojení, WiFi a jiné, uživatel musí dopředu znát ingredienci neboli vyhledávací klíč, se kterým chce nebo bude pracovat

1 INSTALACE A NASTAVENÍ

1.1 Stažení a umístění souborů

- Stáhněte si archiv „**Kucharka**“.
- Archiv extrahujte a vložte do složky „**htdocs**“, kterou naleznete zde: **C:\xampp\htdocs**.
- Otevřete si **localhost/phpmyadmin** a vytvořte novou databázi.
- Připojte databázi s názvem „**mydb**“.

1.2 Základní nastavení

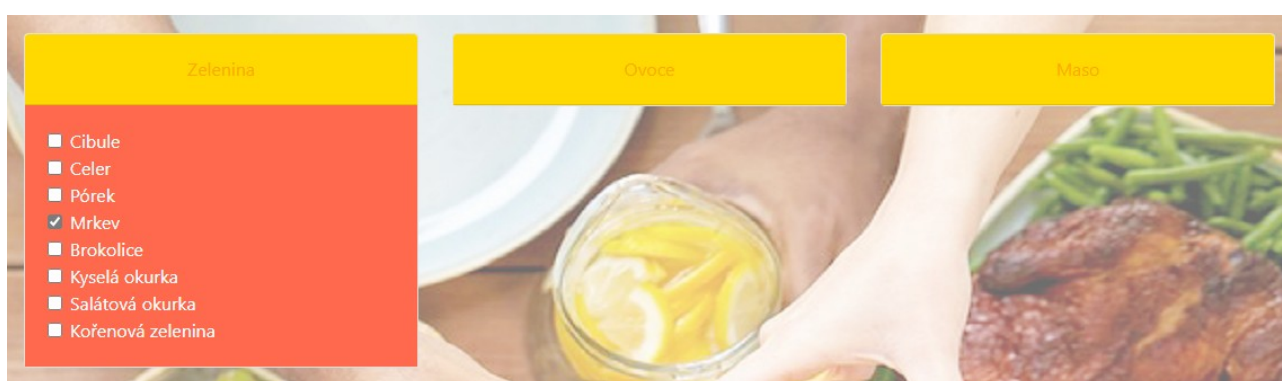
- V souboru s cestou **C:\xampp\htdocs\Kucharka\application\database** upravte informace o databázi na řádcích 78-80 tak, aby bylo možné se k ní připojit a aby fungovala.
- V souboru s cestou **C:\xampp\htdocs\Kucharka\application\config** upravte základní adresu, pod kterou uživatelé přistupují na tuto stránku
- V souboru s cestou **C:\xampp\htdocs\Kucharka\application\autoload** nastavte dané informace, které budete při spuštění potřebovat
- V souboru s cestou **C:\xampp\htdocs\Kucharka\application\routes** nastavte default controller.

2 OVLÁDÁNÍ

2.1 Rozložení stránky

2.1.1 Ingredience

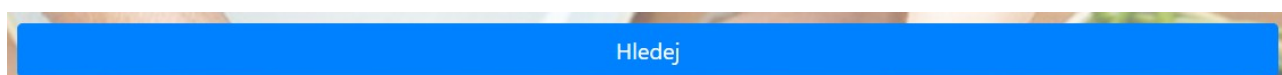
Na hlavní stránce je několik druhů ingrediencí, které jsou rozděleny do několika skupin. Po kliknutí na určitou skupinu se objeví dané ingredience, které se v té skupině nachází. Potom si vybereme ingredienci nebo ingredience se kterými chceme pracovat a vařit.



Obr. 1 - Ingredience

2.1.2 Vyhledání

Po vybrání ingrediencí stačí kliknout na tlačítko „**Hledej**“, které nás přesměruje na stránku s vyhledanými recepty a jejich fotkami.



Obr. 2 - Vyhledání

2.1.3 Vyhledané recepty s fotografií

Na této stránce uvidíme všechny vyhledané recepty s jejich fotkami. Po sléze klikneme na název daného receptu, což nás přesměruje na podrobnější postup.



Obr. 3 - Vyhledané recepty s fotografií

2.1.4 Recepty s postupem

3 . Výborná svíčková na smetaně s brusinkami

Maso osolíme, protkne 2/3 slaniny a zprudka po všech stranách opečeme. Poté vyjmeme, přidáme zbytek na kostičky nakrájené slaniny, očištěnou a na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a vše osmahneme. Pak znovu vložíme maso, přidáme koření, mírně podlijeme a dusíme v troubě. Maso poléváme šťávou a podle potřeby podléváme vývarem. Měkké maso vyndáme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, tu osmahneme a postupně ředíme zbytkem vývaru. Nakonec zjemníme smetanou. Svičkovou omáčku dochutíme cukrem, citronovou šťávou nebo octem a necháme ještě chvíli povařit. Omáčku poté prolisujeme přes cedník, přelijeme přes maso a ještě prohřejeme. Maso nakrájíme na plátky a můžeme servírovat. Svičkovou na smetaně podáváme s knedlíky a brusinkami na citronovém terčíku, zdobeném šlehačkou.

Po kliknutí na daný název receptu to přesměruje na stránku s receptem a postupem jeho přípravy. Obr. 4 - Recepty s postupem

ZÁVĚR

Povedlo se nám docela úspěšně, ale ne úplně vyřešit naše zadání, které jsme si určili. Dále můžeme pracovat na lepším přidávání dalších receptů na náš web, aby se mohl více rozrůstat a byl tak více použitelný. U receptů jsou obrázky a postup. Projekt je stále ve stavu vytváření, a proto na něm budeme pracovat i v dalším pololetí. Nakonec se bude přidávat lépe udělané přidávání receptů.

3 POUŽITÉ KNIHOVNY/Frameworky

3.1 CodeIgniter

- Autor: EllisLab
- Verze: 0.6.0.0
- Licence: MIT License
- Ke stažení: <https://codeigniter.com/download>

3.2 Bootstrap – css, js

- Autoři: Mark Otto, Jacob Thornton
- Verze: 4.3.1
- Licence: MIT License
- Ke stažení: <https://getbootstrap.com/docs/4.4/getting-started/download/>

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 - Ingredience.....	6
Obr. 2 - Vyhledání.....	6
Obr. 3 - Vyhledané recepty s fotografií.....	6
Obr. 4 - Recepty s postupem.....	6