

SZABADKAI MŰSZAKI SZAKFŐISKOLA

PROJEKTUM

Web programozás tantárgyból

JELÖLT

Molnár Viktor és Tóth Krisztián

MENTOR

dr Zlatko Čović

SZABADKA, 2020.

Tartalom

A FELADATKÖR MEGHATÁROZÁSA.....	3
KIDOLGOZÁS	4
AZ ADATBÁZIS STRUKTÚRÁJA (MySQL Workbench).....	7
A PROJEKT MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA.....	8
FELHASZNÁLT IRODALOM.....	13

A FELADATKÖR MEGHATÁROZÁSA

- Recept oldal
- Adag számláló
- Mértékegység váltás (pl teáskanál / gramm)
- Mi van a hűtőben?
- Főző asszisztens (visszaszámláló, lépésfigyelő)
- Segédlet szakácsoknak
- Megjegyzés
- Recept értékelés
- Recept feltöltés regisztrált felhasználóknak

Az ötlet egy receptoldal, ahol a felhasználók tudnak saját recepteket feltölteni. Értékelni más receptjét.

Recept feltöltéskor a feltöltő megadja, hogy hány személyre/adagra érvényesek a megadott mennyiségek. A recept olvasója megadhatja, hogy hány személyre kíván főzni, és a mennyiségek arányosan átváltoznak.

Ha valakinek nincs mérőeszköze, át tudja alakítani bögrébe, és kanálra.

Mi van a hűtőben funkció: ha a látogató megadja, hogy mi van a hűtőjében, olyan recepteket fog kapni, amiket el tud készíteni.

Egy oldal segédlet a szakácsoknak, például mit jelentenek a sütőn látható jelölések.

Főző asszisztens: visszaszámlálást tudna indítani a szakács, hogy tudja hogy mikor jár le a főzéshez szükséges idő, és nyomon tudja követni, hogy jelenleg hol tart a főzésben.

KIDOLGOZÁS

Recept értékeléskor a függvény json típusú adatokat küld át a PHP-nak.

```
function saveToTheDB(ratedIndex) {  
    $.ajax({  
        url: 'fetch.php',  
        method: 'POST',  
        cache: 'false',  
        dataType: 'json',  
        data: {  
            save: 1,  
            userid: userid,  
            recipeid: recipeid,  
            ratedIndex: ratedIndex  
        },  
        success: function(data) {  
            console.log(data);  
        },  
        error: function(error) {  
            console.log(error);  
        }  
    });  
}
```

Ha a receptet a kedvenceink közé szeretnénk rakni, ez a függvény adja át a PHP-nak a felhasználót, és a receptet amit kedvelünk.

```
window.addEventListener('load', function() {  
    document.getElementById('favorite-  
icon').addEventListener('click', function(e) {  
        e.preventDefault();  
        var xhttp = new XMLHttpRequest();  
        xhttp.onreadystatechange = function() {  
            if (this.readyState == 4 && this.status == 200) {  
                if (this.responseText == "success") {  
                    window.alert("Sucess");  
                } else if (this.responseText == "error") {  
                    window.alert("error");  
                }  
            }  
        }  
    });  
});
```

```

        }
    }
};
xhttp.open("POST", "favorite_process", true);
xhttp.setRequestHeader("Content-type",
"application/x-www-form-urlencoded");
xhttp.send("userId=" + userid + "&recipeId=" +
recipeid);
});
});

```

Ez a függvény teszi lehetővé recept feltöltéskor a képek előnézetének megjelenítését.

```

$(function () {
    // Multiple images preview in browser
    var imagesPreview = function (input, placeToInsertImagePreview) {
        $("div#preview-image").html("");
        if (input.files) {
            var filesAmount = input.files.length;

            for (i = 0; i < filesAmount; i++) {
                var reader = new FileReader();

                reader.onload = function (event) {
                    $($.parseHTML('<img>')).attr('src',
event.target.result).appendTo(placeToInsertImagePreview);
                }

                reader.readAsDataURL(input.files[i]);
            }
        }
    };

    $('#preview-image-add').on('change', function () {
        imagesPreview(this, 'div#preview-image');
    });
});

```

A képek neveinek feltöltése az adatbázisba

```

foreach($_FILES["image"]["tmp_name"] as $key=>$tmp_name){
    $file_name=$_FILES["image"]["name"][$key];

```

```

$file_tmp=$_FILES["image"]["tmp_name"][$key];
$conn->query("INSERT INTO `images` (`image_id`, `recipe_id`,
`image`)
VALUES (null, ' ".$lastId."', ' ".$file_name."");}

```

Regisztráláskor a mezők ellenőrzése

```

function validateForm() {
    var email = document.forms["signupForm"]["mail"].value;
    var username = document.forms["signupForm"]["uid"].value;
    var password = document.forms["signupForm"]["pwd"].value;
    var passwordRepeat = document.forms["signupForm"]["pwd-
repeat"].value;

    var emailReg = /^[w+@[a-zA-Z_]+?\.[a-zA-Z]{2,3}$/;
    var usernameReg = /^[a-zA-Z0-9]*$/;

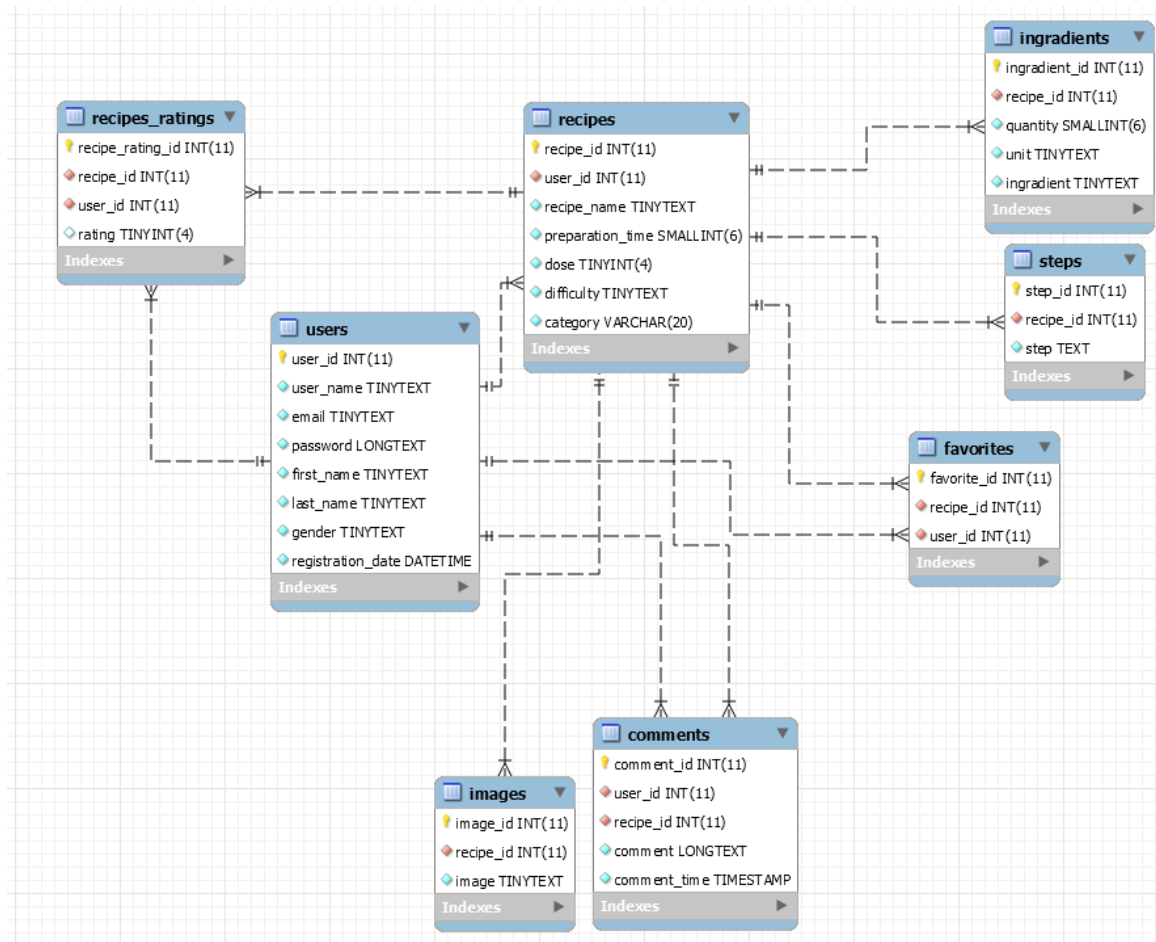
    var emailResult = emailReg.test(email);
    if (emailResult == false) {
        document.getElementById("emailerror").innerHTML = "E-
mail is not valid!";
        mail.style.borderColor = "red";
        return false
    }

    if (!usernameReg.test(username)) {
        document.getElementById("usernameerror").innerHTML =
"Username is not valid!";
        usern.style.borderColor = "red";
        return false
    }

    if (password != passwordRepeat) {
        document.getElementById("passworderror").innerHTML =
"Password and Password again is not equal!";
        pwdagain.style.borderColor = "red";
        return false
    }
}
}

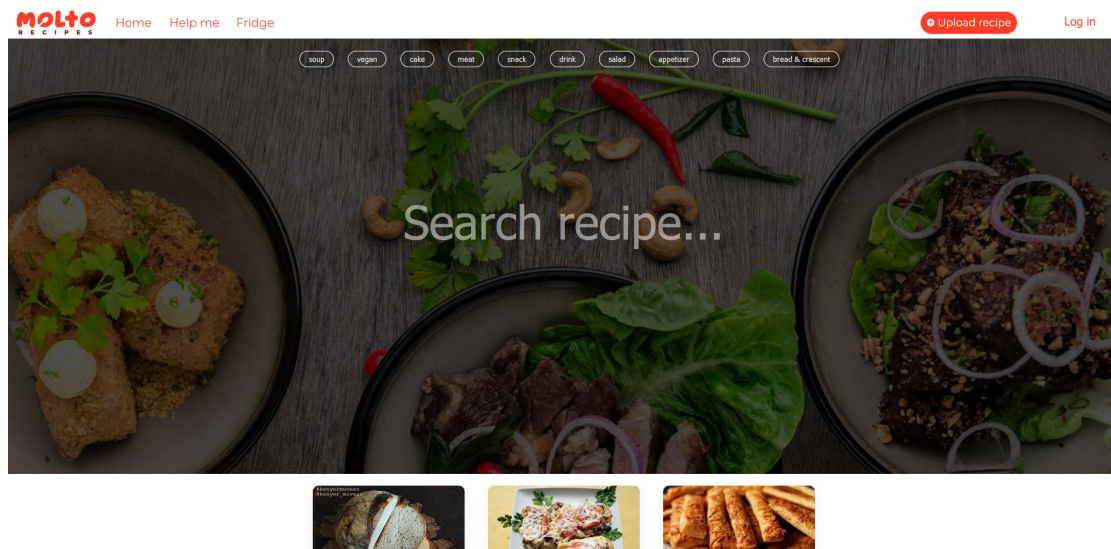
```

AZ ADATBÁZIS STRUKTÚRÁJA (MySQL Workbench)

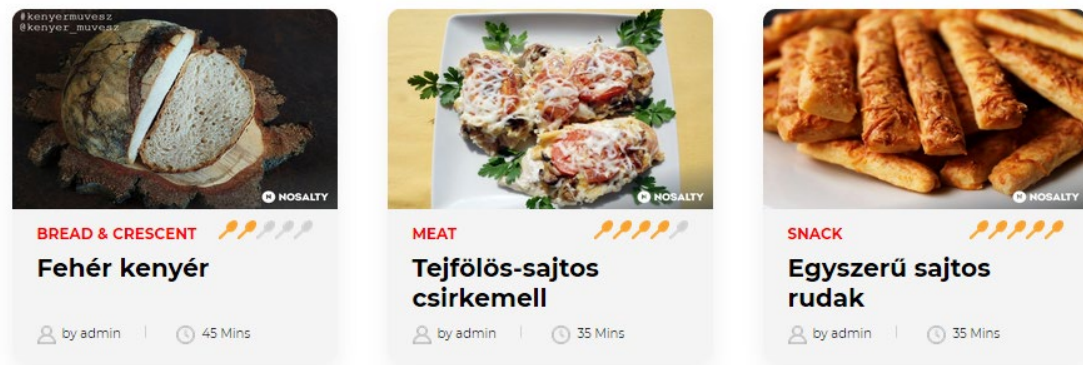


A PROJEKT MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA

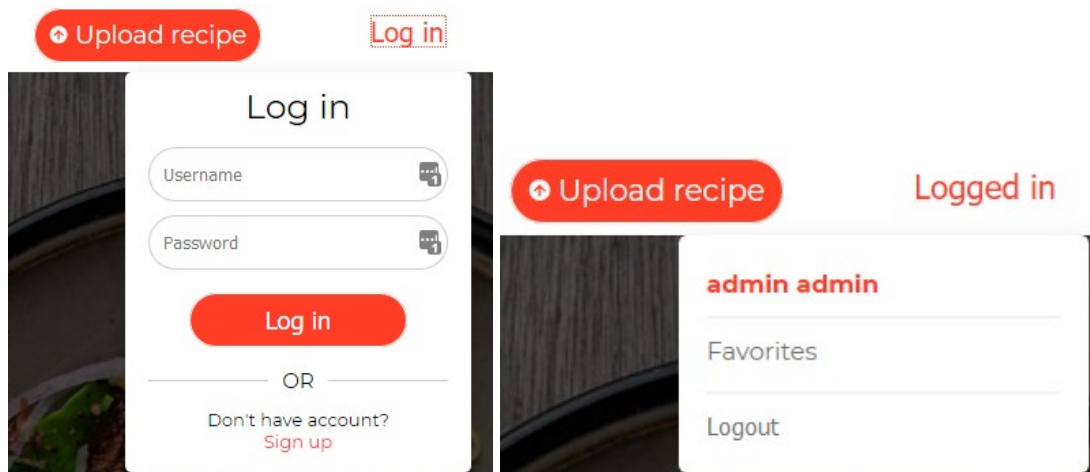
A kezdőoldal. Lent találhatóak a receptek. Ha a Search recipe mezőbe beírjuk egy recept nevét, vagy felül található kulcsszavakra kattintunk, akkor tudunk szűrni a receptek között.



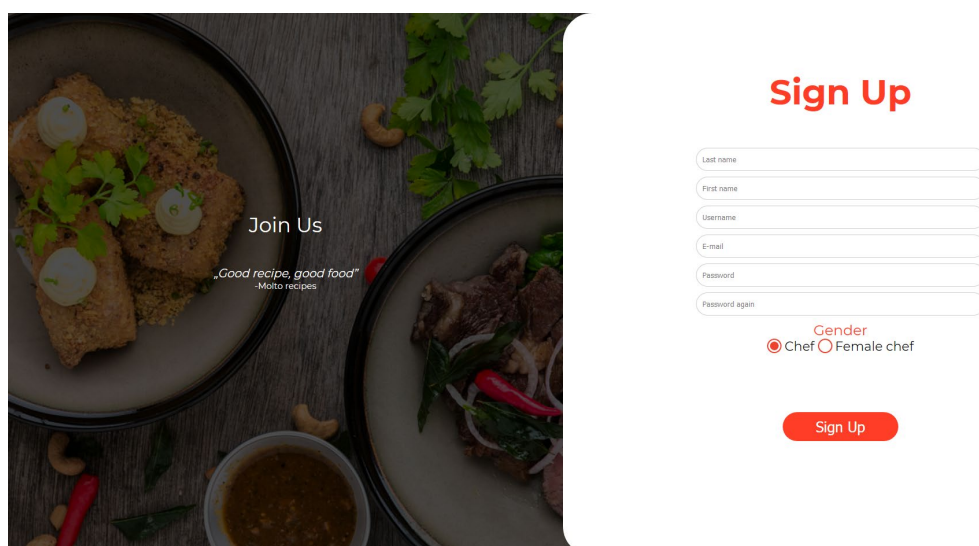
Itt láthatók a receptek. Megtalálható a nevük, kategóriájuk, értékelésük, ki töltötte fel, és hogy mennyi az elkészítési ideje.



A navigációs rendszeren található a belépés. Ha még nem regisztráltunk a Sign up-ra kattintva megtehetjük. Miután beléptünk elérhetjük a kedvenc receptjeinket is.



Ezen az oldalon tudunk egyszerűen regisztrálni. Ha a regisztráció sikeres volt a főoldalra leszünk átirányítva.



A Help me részben ha kezdők vagyunk válaszokat kaphatunk a kérdéseinkre, vagy épp mértékegységek közt válthatunk.





Unit calculator

Amount

SI units

Choose...



Cup/Tablesapoon/Teaspoon

Choose...

CONVERT

Ha beírjuk a hűtőbe a háztartásban megtalálható hozzávalóink, akkor olyan recepteket kapunk, amiket el tudunk készíteni a már meglévő hozzávalóinkból.

Type ingredient here...

Type ingredient here...

Type ingredient here...

Type ingredient here...

Type ingredient here...

Find my recipe

Itt látható egy konkrét recept oldal. Itt tudunk értékelni, és a kedvencek közé rakni a receptet. A plusz vagy mínusz gombra kattintva tudunk az adagok között váltani. Segítségképp pedig egy időzítőt tudunk indítani.



INGREDIENTS

- for 6 person

Start Timer!



Reset

- 50 dkg kenyérliszt
- 4 dl langyos víz
- 3 dkg friss élesztő
- 1 teáskanál cukor

Lépéseknél pedig nyomon tudjuk követni, hogy hol tartunk. Ha egy lépés elkészült, akkor csak rá kell kattintani az adott lépésre.


[Home](#)
[Help me](#)
[Frídge](#)

[Upload recipe](#)
[Log in](#)

STEPS

1. Az élesztőt belemorzsoljuk a langyos vízbe, hozzáadjuk a cukrot és felfuttatjuk.
2. Egy nagy tálba tesszük az összes hozzávalót és fakanállal gyorsan összedolgozzuk őket. Dagasztani nem kell. A tészta leginkább egy sűrű galuskatésztaéhoz fog hasonlítani.
3. Letakarjuk és langyos helyen 1 órát kelesztjük.
4. A sütőt előmelegítjük 200°C-ra, alura egy lábasba vizet teszünk.
5. A tésztát alaposan lisztezett deszkára borítjuk. Nagyon lágy, ezért gyorsan átforgatjuk a liszten, hogy ne ragadjon a deszkára. Ezután megformázzuk a cipőt.
6. A tésztát kézzel kilapogatjuk nagyjából 40x20 cm-es fekvő téglalappá. A két szélső harmadát középre hajlítjuk (így három réteg lesz egymáson), majd fordítunk egyet a tésztán úgy, hogy ismét fekvő téglalap legyen előttünk. Kicsit megpuhítjuk és megmelenkítjük a hajtógást (így kilenc réteg lesz egymáson). Kapunk egy jó kis duci "négyzetet", amit megfordítunk, majd a két tenyerünk élével forgatva a deszkán kis kerek cipővé formázzuk. Probáljuk úgy, hogy a hajtásokat bedolgozzuk alura, így sütés közben nem nyílik szét a cipő.
7. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. A cipő tetejét jó éles késsel bevágjuk, jó 5 percig pihentetjük, ezután picit liszttel meghintjük, nagyon kevés langyos vízzel megsperceljük és mehet is a sütőbe.
8. 40-45 perc alatt aranybarnára sültek. Tűpróbával ellenőrizzük.

Start Timer!

▶ || ⏮ Reset

A megjegyzés részben pedig kifejtethetjük véleményünk a receptel kapcsolatban.

COMMENTS

Add comment...

>

admin2020-05-19 12:20:26

This is so good!

admin22020-05-19 12:20:26

Nice recipe!

Recept feltöltés csak a regisztrált felhasználóknak érhető el.

Upload Recipe

Recipe name*

Enter recipe name

Ingredients*



Description steps*

Step1

Add step

Dose*



*This recipe is for **3** person.*



Photo(max 5)*

Add image

Category*

snack

Difficulty*



EASY



MEDIUM



HARD



EXPERT

Upload

FELHASZNÁLT IRODALOM

W1. <http://www.w3schools.com/>

W2. <https://stackoverflow.com/>

W3. <https://getbootstrap.com/>