

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, lépésgyűjtő)
- 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("Success");
                } 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}$/;
    var usernameReg = /^[a-zA-Z0-9]*$/;

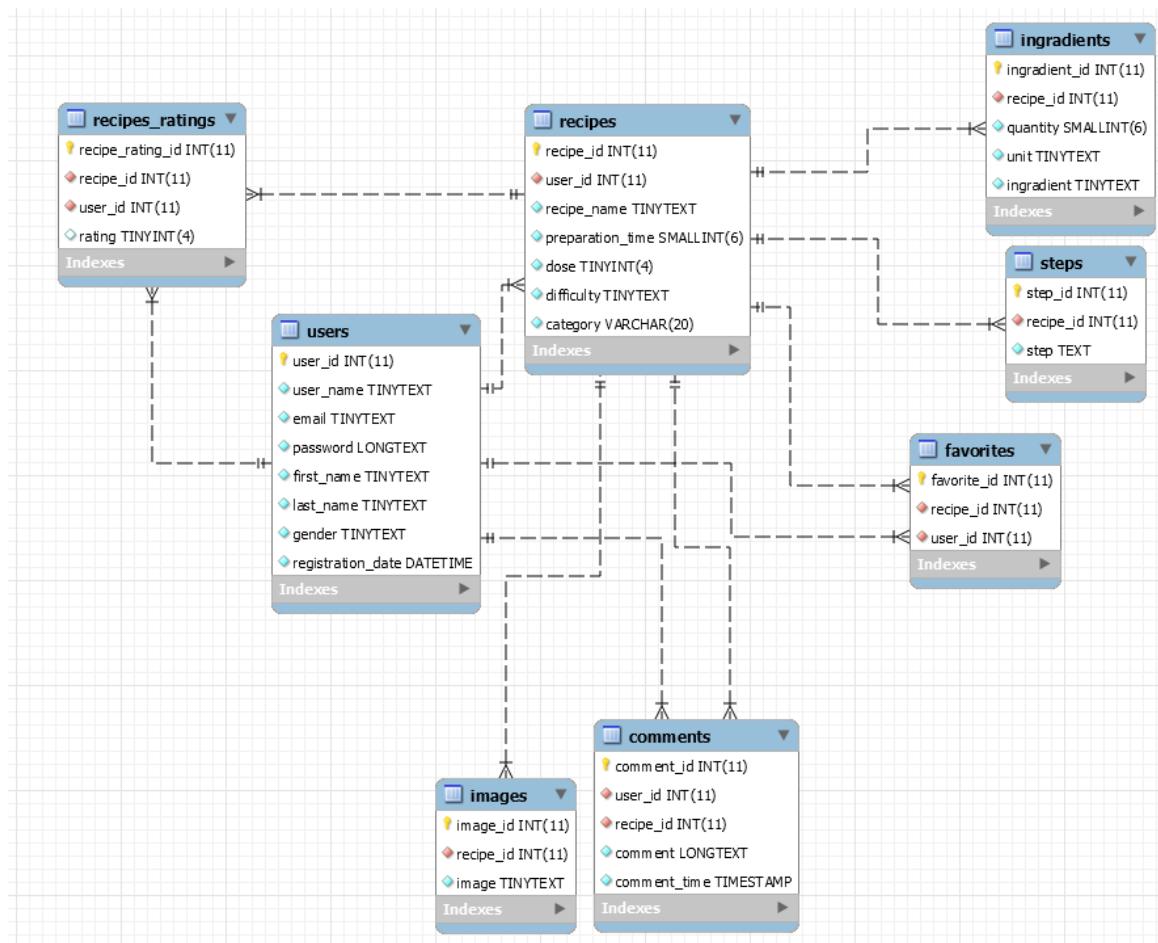
    var emailResult = emailReg.test(email);
    if (emailResult == false) {
        document.getElementById("emailerror").innerHTML = "E-mail is not valid!";
        mail.style.borderColor = "red";
        return false
    }

    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
    }
}

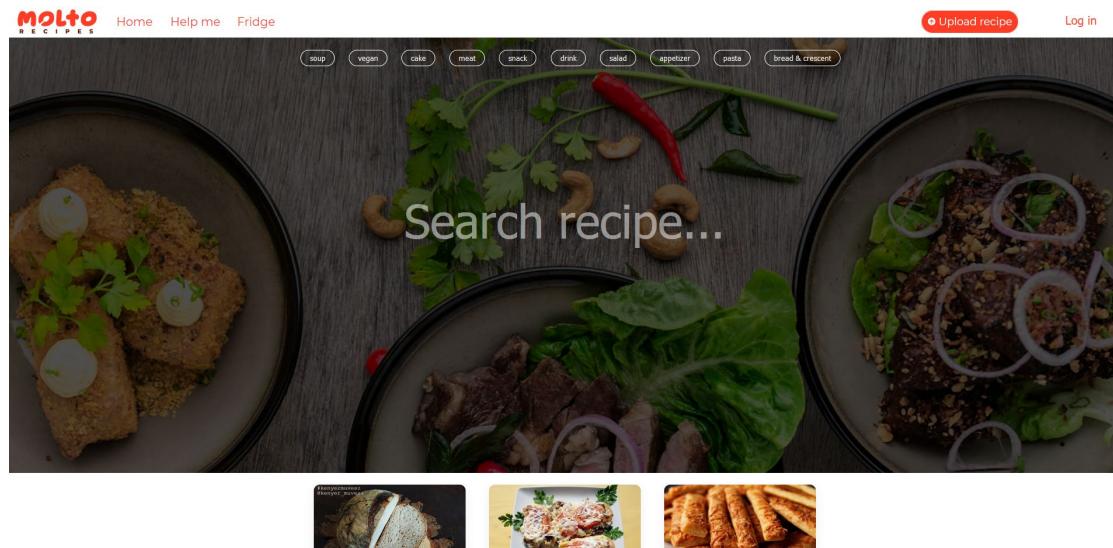
```

AZ ADATBÁZIS STRUKTÚRÁJA (MySQL Workbench)



A PROJEKT MŰKÖDÉSÉNEK LEÍRÁSA

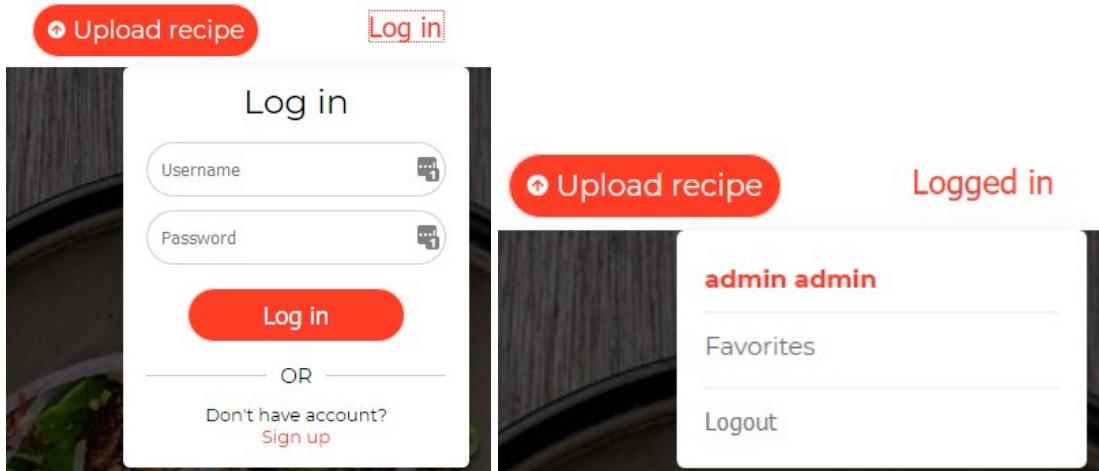
A kezdőoldal. Lent találhatók a receptek. Ha a Search recipe mezőbe beírjuk egy recept nevét, vagy felül található kulcsszavakra kattintunk, akkor tudunk szűrni a receptek között.



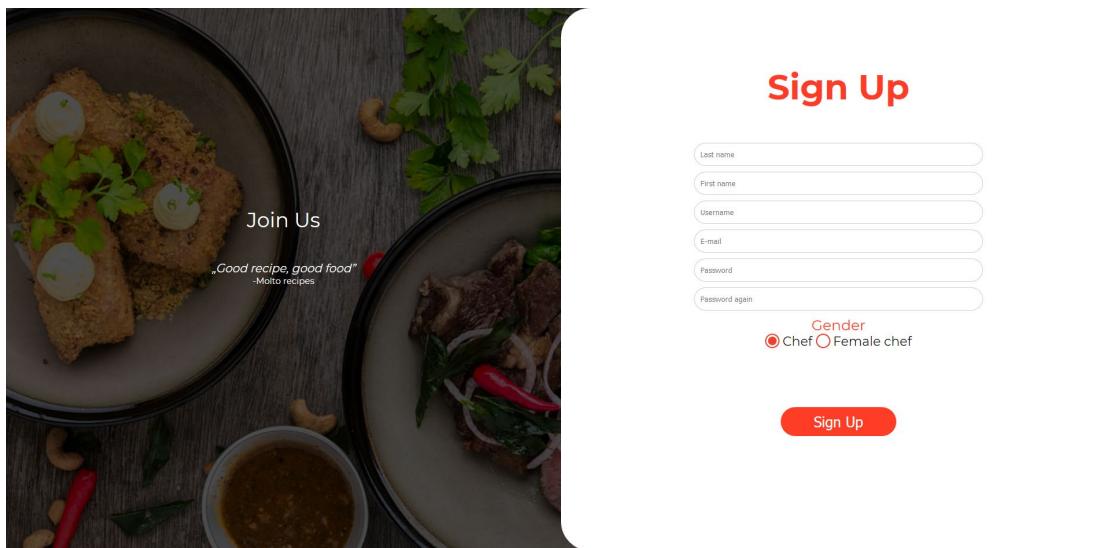
Itt láthatók a receptek. Megtalálható a nevük, kategóriájuk, értékelésük, ki töltötte fel, és hogy mennyi az elkészítési ideje.



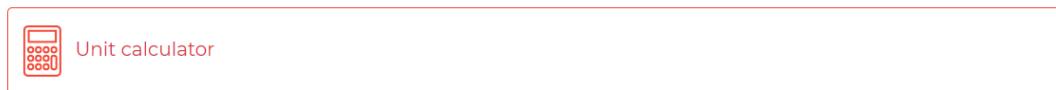
A navigációs rendszeren található a belépés. Ha még nem regisztráltunk a Sign up-ra kattintva megtehetjük. Miután beléptünk elérhetjük a kedvenc receptjeinket is.



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

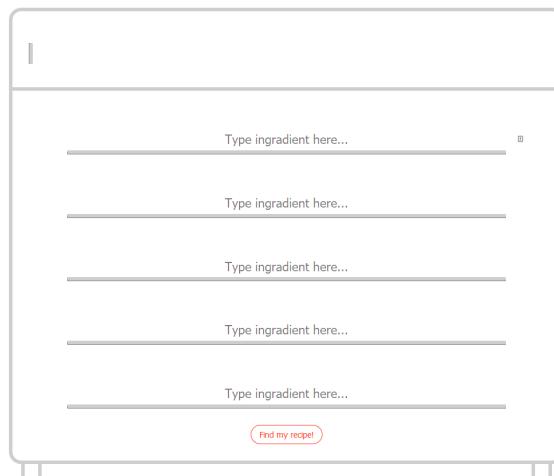


A Help me részben ha kezdők vagyunk válaszokat kaphatunk a kérdéseinkre, vagy épp mértékegységek között válthatunk.



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

MOLTO RECIPES Home Help me Fridge Upload recipe Log in



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



- 50 dkg kenyéríliszt
- 4 dl langos víz
- 3 dkg friss élesztő
- 1 teáskanál cukor

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

The screenshot shows a recipe page with a navigation bar at the top. The main content is titled "STEPS" and contains a numbered list of instructions. At the bottom of the steps, there are controls for a timer: "Start Timer", a play/pause button, and "Reset".

STEPS

1. Az élesztőt belemorzsoljuk a langos vízbe, hozzáadjuk a cukrot és felfuttatjuk.
2. Egy nagy tálba tesszük az összes hozzávalót és fakanálal gyorsan összedolgozzuk őket. Dagasztani nem kell. A tésztát leginkább egy sürü galuskalesztőhöz fog hasonlítani.
3. Letakarjuk és langos helyen 1 órára kelesztjük.
4. A sütőt előmelegítjük 200°C-ra. Alulra egy lábasba vizet teszünk.
5. A tésztát alaposan lisztelhető deszkára borítjuk. Nagyon lágy, ezért gyorsan átforgatjuk a liszten, hogy ne ragadjon a deszkára. Ezután megformázzuk a cipót.
6. A tésztát kézzel kilapogatjuk nagyjából 40x20 cm-es fekvő téglalappá. A két szélső harmadát középre hajtjuk (így három réteg lesz egymáson), majd fordítunk egyet a tésztán, úgy, hogy minden felület légtérrel legyen előlről. Kicsit meghúzzuk és megformáljuk a kilótagatást (így kilenc réteg lesz egymáson). Kapunk egy jó ki duci "megyezést", amit megfordítunk, majd a két tengeriről élélve fogtatva a deszkán kis kerek cipővá formázuk. Próbáljuk úgy, hogy a hajtásokat bedolgozzuk alulra, így sűrűn közben nem nyílik szét a cipő.
7. Sütőpapírral belsejére tesszük. A cipő tetejét jó éles készel bevágjuk, jó 5 percig rihentetjük, ezután pici liszttel meghintjük, nagyon kevés langos vízzel megspricceljük és mehet is a sütőbe.
8. 40-45 perc alatt aranybarna sütjük. Tüpróbával ellenőrizzük.

Start Timer | ▶ | ■ | Reset

A megjegyzés részben pedig kifejthetjük véleményünk a recepttel kapcsolatban.

COMMENTS

-  Add comment... >
-
-  admin 2020-05-19 12:20:26
This is so good!
-
-  admin2 2020-05-19 12:20:26
Nice recipel
-

Recept feltöltés csak a regisztrált felhasználóknak érhető el.

Upload Recipe

Recipe name*

Ingredients*



Description steps*

Step1

Add step

Dose*



This recipe is for 3 person.



Photo(max 5)*



Category*

snack

Difficulty*



EASY



MEDIUM



HARD



EXPERT

Upload

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

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

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