



Vývoj aplikace pro mobilní operační systém iOS

DIPLOMOVÁ PRÁCE

DAVID ALDORF

© 2018 ČZU V PRAZE

Cíle

Návrh

Vyvinutí

Otestování

Dílčí cíle práce jsou:

- představit reaktivní programování
- komparace architektury MVVM s alternativami
- komparace aplikace s alternativními

Metodika

teoretická část

- studium odborných informačních zdrojů

praktická část:

- vytvoření návrhu architektury
- návrh uživatelského rozhraní
- implementace iOS aplikace (programovací jazyk Swift)
- Popis a souhrn ze zkušeností (reaktivního programování)

Reaktivní programování

data = asynchronní proudy

protékají aplikací

mají posluchače

transformace a využití

iOS aplikace: „Don't Waste“

Hlídání expirace potravin

Přehledný seznam

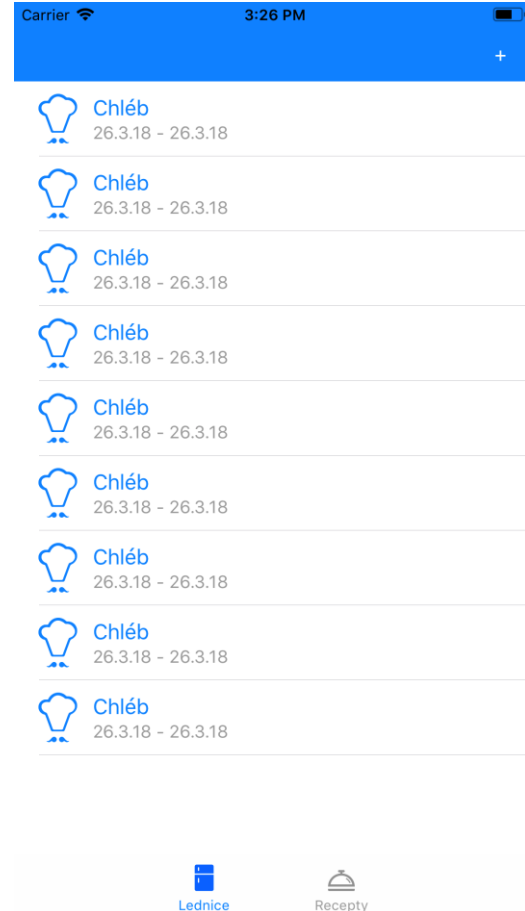
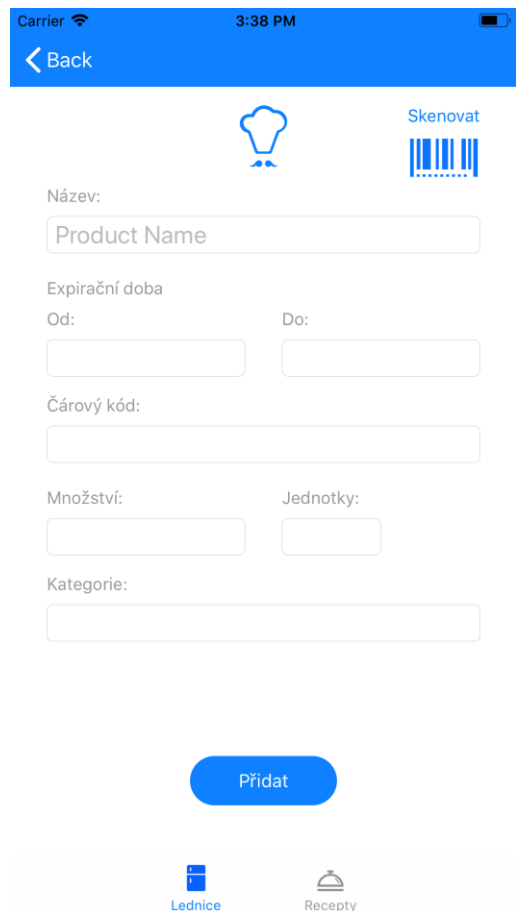
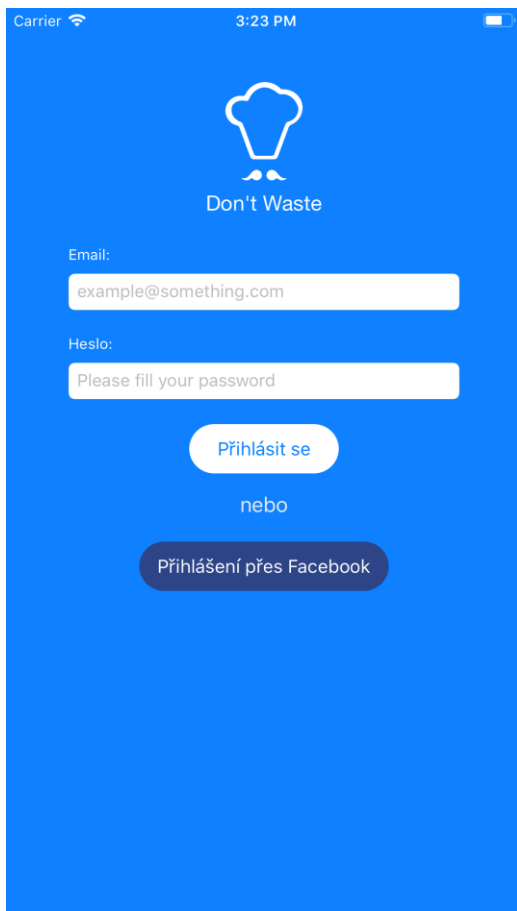
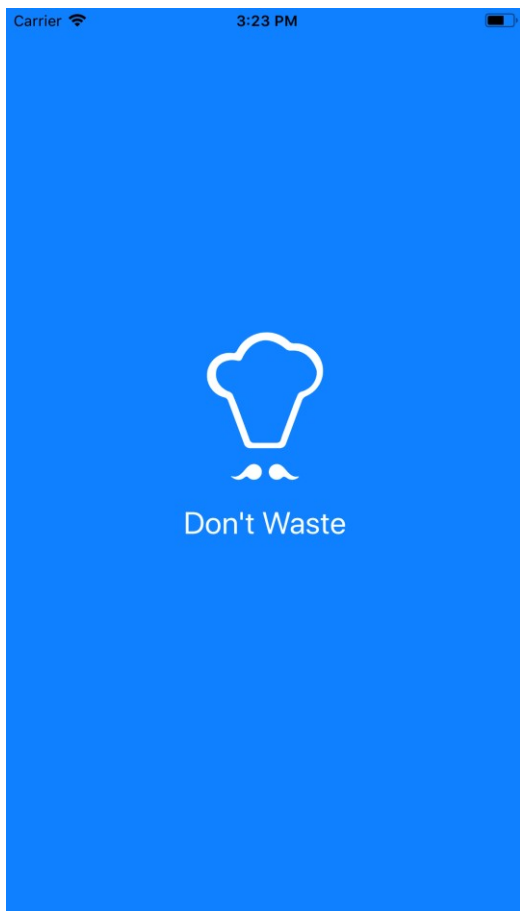
Skenování produktů

Ušetřit peníze

Nápady na přípravu jídla



iOS aplikace: „Don't Waste“



iOS aplikace: „Don't Waste“



Špagety s rajčaty a mletým masem

Špagety
300g

Slanina
55g

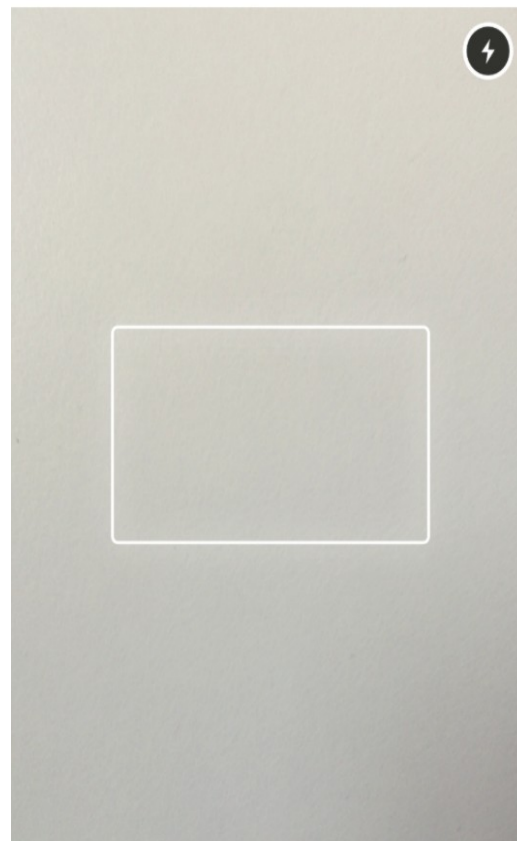
Parmezán

+

Postup Doba přípravy 40 min

Přivedte ve velkém hrnci osolenou vodu k varu a vařte špagety 8–12 minut. Mezitím si nakrájejte pancettu na proužky. Rozpalte pánev s kapkou olivového oleje, stačí opravdu malinko, protože dost špeku se z pancetty vypeče. Restujte ji dokřúpava. Do mísy vyklepněte žloutky z vajec a přistrouhejte parmezán, důkladně směs promíchejte a opeřete. Z hotových těstovin odeberte hrnek vody, ve které se vařily, a poté je slijte. Pancettu dejte k pastě a párkrát ji se slaninou prohodte. Přidejte vejce se sýrem a přilévejte horkou vodu z těstovin. Míchejte a uvidíte, jak se bude vytvářet krásná lesklá omáčka. Těstoviny servírujte na hluboký talíř a před podáváním je ještě hodně posypte mletým pepřem.

Close Scan barcode



Otázky?

Děkuji za pozornost!

DAVID ALDORF

A solid blue horizontal bar at the bottom of the slide.