Документация на сайта

1. Тема: Кафето
2. Автори: Мартин Георгиев и Ангел Нецов, съученици от 8а клас на ППМГ „Акад. Иван Ценов” – гр.Враца

 3. Резюме:

 3.1 Цел – информативна

 3.2 Основни дейности и роли на авторите:

 Мартин Георгиев: дизайн и работа на сайта

 Ангел Нецов: текст и изображения

 3.3 Ниво на сложност на проекта – проблеми при реализацията на поставените цели:

 Първоначално за задаване на местоположение на елементите използвахме пиксели, но се наложи да ги заместим с проценти, поради различното разположение на елементите при преглед на монитор с друга резолюция.

 Мислехме си основните цветове да бъдат бяло и кафяво(което е задължително), но бялото не седеше добре на избраното от нас кафяво и се наложи да го променим на черно-сиво. Главната причина беше трудното четене на текста и лошата комбинация като цяло.

 3.4 Логическо и функционално описание на решението – архитектура, страници и връзки между тях:

Използваните цветове са кафяво и черно-сиво.

Навигационната лента е в черно-сив цвят, а имената на отделните страници е в кафяв.

Прозорците, в които е разположен текста-съдържание са в леко прозрачно кафяво с кафяви граници. Текста-съдържание е в бял, открояващ и лесно четящ се цвят.

Сайта се състои от 7 страници, като 3 от тях имат и подменюта:

1. Начало
2. История
	1. Наименувание
	2. Писмени сведения
	3. Разпространение
3. Видове
4. Ползи и вреди
5. Легенди
	1. Калим
	2. Шейх Омар
	3. Архангел Гавраил
	4. Кафето Мока
	5. Големия пожар
6. Интересно
	1. Факти
	2. Цитати
7. Галерия
8. За нас

 3.5 Реализация – обосновка за използваните технологични средства, материали, програмни приложения и други:

 За изграждането и обработването на различните файлове е използван текстовия редактор за компютър - Notepad++, тъй като той дава широк набор от възможности. С него са създадени всички css и html файлове.

 За визуализацията на сайта е използван браузъра Google Chrome.

 Цветовете и повечето ефекти, сред които и преливането на цветове в началото на сайта са от вградените функции на езика css.

 Тапетът на сайта и изображенията при различните видове кафета са от интернет. Всички изображения в раздела Галерия са дело на Ангел Нецов.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Материали:

Изображения:

Тапет - <https://images.wallpaperscraft.com/image/coffee_cup_kettle_106719_3840x2160.jpg>

Лого - <https://cdn0.iconfinder.com/data/icons/tea-and-coffee-colored/100/tea-and-coffee-09-512.png>

<http://beauty.at-its.com/wp-content/uploads/2015/1/espresso-kofe-espresso-kak-prigotovit.jpg>

<http://gradcontent.com/lib/600x350/coffee-cup2.jpg>

<https://www.balevbiomarket.com/media/catalog/product/cache/2/image/600x600/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/k/a/kafe-instant-naturata.jpg>

<https://i0.wp.com/yoba.com.br/19/wp-content/uploads/2018/04/Cafe-grego_Vokos.jpeg?resize=1000%2C600&ssl=1>

<https://espressimo.bg/wp-content/uploads/Tursko-kafe-2.jpg>

<https://www.turkeyholidaydiary.com/wp-content/uploads/2017/11/turkish-coffee-2.jpg>

<https://maistorplus.com/uploads/00_maistorplus_mashini_za_frape.jpg>

Текст:

<https://bg.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5>

<https://blog.vladec.net/mitove-legendi-za-kafeto/>

<http://www.doctorbg.com/page.php?id=15356>

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.6 Описание на сайта – връзка към него:

 http://coffee.freevar.com/

3.7 Заключение – какви възможности има за развитие и усъвършенстване

 Сайта е направен с всичките ни знания до момента. За нас резултатът е повече от добър. Не се сещам какво още може да направим или подобрим, всяко нещо е обмисляно, за да извлечем най-доброто. Не малко пъти сме правили и експерименти, с които да видим кое най-добре пасва и е добре за човешкото око. Някои от тях са свързани с цветовете, шрифта, разположението на елементите и още много други.

Горди сме с постигнатото, но все пак крайната оценка е ваша.