

На правах рукопису

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій
Навчально-науковий інститут комп'ютерних систем і технологій
"Індустрія 4.0" ім. П.М. Платонова
Факультет Комп'ютерної інженерії, програмування та
кіберзахисту

**XIX Всеукраїнська науково-технічна конференція
молодих вчених, аспірантів та студентів**

**“СТАН, ДОСЯГНЕННЯ І ПЕРСПЕКТИВИ
ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ І ТЕХНОЛОГІЙ”**

Матеріали конференції. Частина 1



Одеса
22 квітня 2019 р.

Стан, досягнення і перспективи інформаційних систем і технологій /
Матеріали ХІХ Всеукраїнської науково-технічної конференції молодих вчених,
аспірантів та студентів. Одеса, 22 квітня 2019 р. - Одеса, Видавництво ОНАХТ, 2019
р. - 84 с.

Збірник включає матеріали доповідей її учасників, які об'єднані по секціях
кафедр: комп'ютерної інженерії (КІ), інформаційних технологій та кібербезпеки
(ІТтаКБ).

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Організаційний комітет

Голова – д.т.н., проф., **Сторов Б.В.**, ректор ОНАХТ.

Співголови:

Поварова Н.М. – к.т.н., доц., проректор з наукової роботи ОНАХТ,
Котлик С.В. – к.т.н., доц., директор ННІКСіТ "Індустрія 4.0" ОНАХТ,
Даріуш Долива, д.математичн.наук, уповноважений декана факультету
Інформатики УІтаПЗ, м. Лодзь, Польща,

Ковалюк Т.В. - к.т.н., доц. кафедри АСОІтаУ НТУУ «Київський
політехнічний інститут».

Члени оргкомітету:

Плотніков В. М. – д.т.н., проф., завідувач кафедри ІТтаКБ ОНАХТ,
Артеменко С.В. – д.т.н., проф., завідувач кафедри КІ ОНАХТ,
Князєва Н.О. – д.т.н., проф. кафедри КІ ОНАХТ,
Хобін В.А. – д.т.н., проф., завідувач кафедри АТПтаРС ОНАХТ,
Тарасенко В.П. – д.т.н., проф., завідувач кафедри СКС НТУУ «Київський
політехнічний інститут»,

Невлюдов І.Ш. – д.т.н., проф., завідувач кафедри КІТАМ ХНУРЕ,
Мельник А.О. – д.т.н., проф., завідувач кафедри ЕОМ НУ “Львівська
політехніка”,

Жуков І. А. – д.т.н., проф., завідувач кафедри КСтаМ НАУ.

Матеріали подано українською, російською та англійською мовами.
Редактор збірника Котлик С.В.

музики на телефон або просто прослуховувати її на сайті. Музичні сайти для дітей можна використовувати у школах та дитячих садках, як допомога у розвитку музичних здібностей.

РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТА ФУД-КОРТ ПАРКА У РЕКРЕАЦІЙНІЙ ЗОНІ М. ОДЕСИ

Крушельницький В.О. студент ІТ341 групи ОНАХТ
Науковий керівник - к.ф.-м.н., доцент Корнієнко Ю.К.

Велике різноманіття обслуговуючих закладів заважає ознайомленню та порівнянню страв, які дані заклади можуть запропонувати, отже можливо втратити майбутніх відвідувачів. Саме створення веб-сторінок для цих закладів може допомогти клієнту ознайомитися із списком страв, цінами, часом відвідування, а також розташуванням цього закладу.

В роботі розроблявся веб-сайт фуд-корт парка у рекреаційній зоні м.Одеси. Основні етапи розробки:

- Проектування сайту (збір і аналіз вимог, розробка технічного завдання, проектування інтерфейсу користувача);
 - Розробка креативної концепції сайту;
 - Створення дизайн-концепції сайту;
 - Створення макетів сторінок;
 - Створення мультимедійних додатків;
 - Верстка сторінок і дизайнів;
 - Програмування за допомогою різних мов;
 - Оптимізація та розміщення матеріалів сайту;
 - Тестування та внесення коригування;
 - Відкриття проекту на хостингу;
 - Обслуговування працюючого сайту або його програмної основи.
- На Рис.1-2 показані фрагменти створеного сайту.



кухня 1 | |кухня 2 | |кухня 3 | |кухня 4 | |кухня 5 | |

кухня 2 →(анимация либо сверху /либо снизу)→

кухня 3→////думаем про лого и его позиции////

кухня 4→////заменить не проблема////

кухня 5→////скорее всего пики вместо названия кухни. а будет маленькая подсказка аннотация////

Фирменные блюда



Рис.1 Фірмові страви.

Холодні страви та закуски	
Канаше із анчоусами з каперсами	130
Заливне із коропа з медом	150
Устриці	100
Салат грецький	200
Салат із лососем, яблуками й сливами	200
Салат із чечевиці	200
Салат з креветками та овочами із фруктовую заправкою	200
Грінки із соусом із авокадо й томатів	200
Асорті рибне (сьомга малосольна, палтус малосольний, балік із сома, тунець маринований)	150
Вінегрет рибний	200
Сир кисломолочний «Простоквашино» (нежирний, 5 %, 15 %)	150
Закуска «Оригінальна»	100
Асорті сирне (сир «Блед'Овернь» (з цвіллю), сир «Хуторський» з пажитником, сир «Гауда», сир козячий з кропивою, сир «Моцарела»)	150
Гарячі закуски	
Креветки на грилі	150/40
Перші страви	
Суп овочевий жульєн	300
Борщ червоний український	300
Солянка з індички	300
Рибний суп-пюре із судака та бобовими	300
Крем-суп зі шпинату	300

Рис.2. Рецептурний склад холодних страв та закусок.

Список літератури.

1. HTML 5, CSS 3 и Web 2.0. Разработка современных Web-сайтов / Владимир Дронов. – 2011, с. 416.
2. HTML5 и CSS3 Разработка сайтов для любых устройств / Бен Фрэй. – 2014, с. 297.
3. Создание динамических сайтов с помощью PHP, JavaScript и MySQL / Р. Никсон. – 2011, с. 542.
4. Документація по PHP: [Електронний ресурс] - www.ru.php.net.
5. Документація по MySQL: [Електронний ресурс] - www.mysql.ru
6. w3schools [Електронний ресурс] - www.w3schools.com
7. HTML та CSS [Електронний ресурс] - <http://htmlbook.ru>