

Зертханалық жұмыс №4.

1. Кодсыз жасанды интеллект платформалары

Жұмыстың мақсаты: өз жобаңызды жасау үшін No-Code AI платформаларын пайдалануды үйрену.

Жұмысты орындауға арналған нұсқаулар.

1. Жұмысты орындау мысалы

1.1. ChatGPT көмегімен сұраныстар тізбегін жобалау

Интернет-ірімшік дүкенін құруды таңдаңыз. Сайтта ірімшіктің 15 түрі, FAQ және компания туралы мәліметтері бар "Біз туралы" бөлімі болуы керек.

Ірімшік түрлерінің генерациясы және сипаттамалары:

Напиши мне описание 15 видов сыра, которые будут находится на странице интернет-магазина



Вот описание 15 видов сыра для страницы интернет-магазина. Каждое описание включает основные характеристики, вкус, текстуру и рекомендации по сочетанию:

1. Пармезан

Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстурой. Идеален для паст, ризотто и салатов.

2. Чеддер

Классический английский сыр с плотной текстурой и богатым сливочным вкусом, варьирующимся от мягкого до остро-пряного. Подходит для бутербродов и запеканок.

3. Моцарелла

Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой. Прекрасно плавится, подходит для пиццы, салатов и горячих блюд.

4. Бри

Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой серединкой. Имеет нежный сливочный вкус с легкими грибными нотами. Сочетается с фруктами и шампанским.

5. Гауда

Полутвёрдый голландский сыр с насыщенным сливочно-карамельным вкусом. Идеален для сэндвичей, салатов и закусок.

6. Рокфор

Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отлично подходит к виноградному вину и орехам.

7. Камамбер

Французский мягкий сыр с белой корочкой и насыщенным сливочным вкусом, дополняемым легкой грибной горчинкой. Хорош с багетом и джемом.

8. Фета

Традиционный греческий сыр из овечьего или козьего молока. Солоноватый, с плотной текстурой, идеально подходит для салатов и выпечки.

9. Маасдам

Голландский сыр с крупными дырками и орехово-сладковатым вкусом. Универсален для бутербродов, фондю и закусок.

10. Эмменталь

Швейцарский сыр с характерными дырками и мягким ореховым вкусом. Идеален для фондю и горячих сэндвичей.

11. Тильзитер

Полутвёрдый немецкий сыр с нежным сливочным вкусом и лёгкой пряной ноткой. Подходит для завтраков и закусок.

12. Маскарпоне

Итальянский кремообразный сыр с мягким и сладковатым вкусом. Отлично подходит для десертов, особенно тирамису.

13. Пекорино

Итальянский твёрдый сыр из овечьего молока с насыщенным солоновато-пряным вкусом. Хорошо сочетается с пастой и красным вином.

14. Горгонзола

Итальянский голубой сыр с мягкой текстурой и насыщенным сливочно-пикантным вкусом. Прекрасно сочетается с грушей и мёдом.

15. Халлуми

Кипрский сыр с плотной текстурой и солоноватым вкусом, который идеально подходит для жарки и гриля.

Ірімшік сорттарының жеке фотосуреттерін жасау:

Сгенерируй фотографию на основе следующего описания:

Пармезан

Фото: Твёрдый сыр, нарезанный крупными кусками, рядом тёрка и свежий базилик.

Описание: Богатый вкус с кристаллизованной текстурой, идеальный для паст и ризотто.

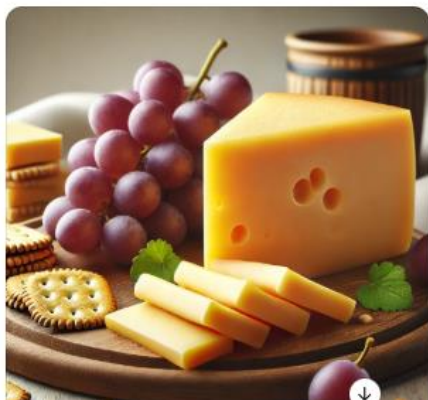


Сгенерируй фотографию на основе следующего описания:

Чеддер

Фото: Ломтики янтарно-жёлтого цвета, рядом виноград и крекеры.

Описание: Сливочный и насыщенный вкус, прекрасно подходит для бутербродов.



Бір фотокартада ірімшік сорттарын құру:

Если нужно, я могу создать уникальные изображения для каждого вида сыра. Скажите, если потребуется генерация! 😊

Требуется генерация этих фотокарточек.



FAQ бөлімін құру:

Создай раздел FAQ(часто задаваемые вопросы) для интернет-магазина сыров в виде списка . Он должен содержать примерно 3-5 вопросов и ответов.



Часто задаваемые вопросы (FAQ)

1. Как хранить сыр, чтобы он дольше оставался свежим?

Храните сыр в холодильнике при температуре от +2 до +6°C, завернув его в пергаментную бумагу или фольгу. Избегайте использования полиэтиленовой плёнки, так как сыр должен «дышать». Для мягких сыров рекомендуется герметичный контейнер.

2. Можно ли замораживать сыр?

Замораживать можно только твёрдые и полутвёрдые сыры, такие как пармезан, чеддер или гауда. При этом текстура может измениться, поэтому замороженный сыр лучше использовать для приготовления горячих блюд.

3. Как выбрать сыр для вина?

Для белого вина подходят мягкие и сливочные сыры, такие как бри и камамбер. Красное вино лучше сочетается с твёрдыми и выдержанными сырами, например, пармезаном или пекорино. Голубые сыры, такие как рокфор или горгонзола, идеально дополняют сладкие вина.

4. Какие сыры подходят для детей?

Для детей лучше выбирать сыры с мягким вкусом и низким содержанием соли, такие как моцарелла, маскарпоне или лёгкий чеддер. Избегайте острых и голубых сыров, которые могут быть слишком насыщенными для детского вкуса.

5. Доставляете ли вы сыры в другой город?

Да, мы осуществляем доставку по всей стране с использованием охлаждающих контейнеров, чтобы гарантировать сохранность продуктов. Подробности можно уточнить в разделе доставки или у нашего менеджера.

Компанияны сипаттайтын бөлімді құру :

Создай раздел, описывающий интернет-магазин. Он должен содержать название компании, миссию компании (1-2 предложения) и контактные данные в виде номера телефона и email адреса.



О нас

Название компании: Сырный Дом

Наша миссия:

Мы стремимся дарить каждому клиенту радость от вкуса высококачественных сыров со всего мира, предлагая широкий выбор и удобный сервис.

Контактные данные:

☎ Телефон: +7 (495) 123-45-67

✉ Email: info@syrnydom.ru

1.2. Промпттарды оңтайландыру(тиімділеу)

📄 📝

Создай мне текст для интернет-магазина сыров, состоящего из трех разделов:

1 раздел должен содержать описание 15 видов сыра, которые будут находиться на странице интернет-магазина.

2 раздел: FAQ(часто задаваемые вопросы) для интернет-магазина сыров в виде списка . Он должен содержать 5 вопросов и ответов.

3 раздел описывает интернет-магазин. Он должен содержать название компании, миссию компании (1-2 предложения) и контактные данные в виде номера телефона и email адреса.



1. Описание 15 видов сыра

Наш ассортимент сыров:

1. Пармезан

Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстурой. Идеален для паст, ризотто и салатов.

2. **Чеддер**

Классический английский сыр с плотной текстурой и богатым сливочным вкусом, от мягкого до остро-пряного. Подходит для бутербродов и запеканок.

3. **Моцарелла**

Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой. Прекрасно плавится, идеально для пиццы и горячих блюд.

4. **Бри**

Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой текстурой. Имеет нежный сливочный вкус с лёгкими грибными нотками.

5. **Гауда**

Полутвёрдый голландский сыр с насыщенным сливочно-карамельным вкусом. Подходит для сэндвичей, салатов и закусок.

6. **Рокфор**

Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отличный выбор для сочетания с вином и орехами.

7. **Камамбер**

Мягкий французский сыр с белой корочкой и насыщенным сливочным вкусом, с лёгкой грибной горчинкой.

8. **Фета**

Традиционный греческий сыр из овечьего или козьего молока. Солоноватый, с плотной текстурой, идеально подходит для салатов.

9. **Маасдам**

Голландский сыр с крупными дырками и сладковатым вкусом. Универсален для бутербродов и фондю.

10. **Эмменталь**

Швейцарский сыр с ореховым вкусом и характерными крупными дырками. Подходит для горячих сэндвичей и фондю.

11. **Тильзитер**

Полутвёрдый немецкий сыр с нежным сливочным вкусом и лёгкой пряной ноткой.

12. **Маскарпоне**

Итальянский кремообразный сыр с мягким, сладковатым вкусом. Идеален для десертов, особенно тирамису.

13. **Пекорино**

Твёрдый итальянский сыр из овечьего молока с насыщенным пряным вкусом. Отлично сочетается с пастой.

14. **Горгонзола**

Итальянский голубой сыр с мягкой текстурой и пикантным вкусом. Прекрасно подходит к грушам и мёду.

15. **Халлуми**

Кипрский сыр с плотной текстурой, который идеально подходит для жарки или гриля.

2. FAQ (Часто задаваемые вопросы)

1. Какой срок хранения у ваших сыров?

Срок хранения зависит от вида сыра. Мягкие сыры, такие как Бри или Камамбер, хранятся 5–7 дней, а твёрдые, например, Пармезан, до 2 месяцев.

2. Доставляете ли вы сыр по всей России?

Да, мы осуществляем доставку по всей России через надёжные транспортные компании с соблюдением температурного режима.

3. Есть ли скидки при больших заказах?

Да, при заказе от 5 кг сыра вы получаете скидку 10%.

4. Как проверить качество сыра?

Мы работаем только с проверенными производителями и предоставляем сертификаты качества по запросу.

5. Могу ли я заказать сыр на подарки?

Конечно! Мы предлагаем красивую упаковку и подарочные сертификаты.

3. Описание интернет-магазина

Название компании: «Сырный дом»

Миссия компании: Мы стремимся доставлять радость и наслаждение каждому клиенту, предлагая лучшие сорта сыра со всего мира.

Контактные данные:

☎ Телефон: +7 (495) 123-45-67

✉ Email: info@cheesedom.ru



1.3. 1.1 және 1.2. тармақтардың орындалуын талдау

- Тапсырманың қандай кезеңдері қиын болды?

Фотосуреттермен жұмыс.

- Нәтижелерді жақсарту үшін промптарды қалай оңтайландырдыңыз?
Барлық үш промтты біреуге біріктірдіңіз. Бастапқы контексті қостыңыз. Prompt құрылымдалған.

1.4. Веб-сайттың көрсетілуі

Біз HTML кодын жасаймыз және оны бір HTML сценарийіне қосамыз (суреттерді дұрыс көрсету үшін оларды кез-келген тегін сурет хостингіне толтырып, суретке тікелей сілтемені қызыл түспен белгіленген барлық ұқсас жерлерге қою керек

);

FAQ бөлімі үшін:

Создай раздел FAQ(часто задаваемые вопросы) для интернет-магазина сыров в виде списка . Он должен содержать 5 вопросов и ответов. Сгенерируйте HTML код для отображения этого раздела.



Вот пример HTML-кода для раздела FAQ:

```
html
<section id="faq">
  <h2>Часто задаваемые вопросы (FAQ)</h2>
  <ul>
    <li>
      <h3>Как хранить сыр, чтобы он дольше оставался свежим?</h3>
      <p>Храните сыр в холодильнике при температуре от +2 до +6°C, завернув его в пергамент</p>
    </li>
    <li>
      <h3>Можно ли замораживать сыр?</h3>
      <p>Да, замораживать можно только твёрдые и полутвёрдые сыры, такие как пармезан или</p>
    </li>
  </ul>
</section>
```

Жасалған код (Сгенерированный код):

<section id="faq">

<h2>Часто задаваемые вопросы (FAQ)</h2> *Жиі қойылатын сұрақтар*

<h3>Как хранить сыр, чтобы он дольше оставался свежим?</h3>

<p>Храните сыр в холодильнике при температуре от +2 до +6°C, завернув его в пергаментную бумагу или фольгу. Избегайте полиэтиленовой плёнки, так как сыр должен "дышать". Для мягких сыров используйте герметичный контейнер.</p>

<h3>Можно ли замораживать сыр?</h3>

<p>Да, замораживать можно только твёрдые и полутвёрдые сыры, такие как пармезан или чеддер. Однако текстура может измениться, поэтому замороженный сыр лучше использовать для приготовления горячих блюд.</p>

<h3>Как выбрать сыр для вина?</h3>

<p>Для белого вина подходят мягкие сыры, такие как бри и камамбер. Красное вино лучше сочетается с твёрдыми выдержанными сырами,

например, пармезаном или пекорино. Голубые сыры, такие как рокфор, идеально дополняют сладкие вина.</p>

<h3>Какие сыры подходят для детей?</h3>

<p>Для детей лучше выбирать сыры с мягким вкусом и низким содержанием соли, например, моцареллу, маскарпоне или лёгкий чеддер. Избегайте острых и голубых сыров.</p>

<h3>Есть ли доставка в другие города?</h3>

<p>Да, мы осуществляем доставку по всей стране с использованием охлаждающих контейнеров, чтобы сохранить свежесть продуктов. Уточняйте подробности у нашего менеджера.</p>

</section>

Компанияны сипаттайтын бөлім үшін:

Создай раздел, описывающий интернет-магазин. Он должен содержать название компании, миссию компании (1-2 предложения) и контактные данные в виде номера телефона и email адреса. Сгенерируй HTML код для отображения этого раздела.



Вот пример HTML-кода для раздела, описывающего интернет-магазин:

```
html
<section id="about-us">
  <h2>О нас</h2>
  <div class="company-info">
    <h3>Название компании:</h3>
    <p>Сырный Дом</p>
  </div>
  <div class="mission">
    <h3>Наша миссия:</h3>
```

Генерацналган(жасалган) код:

<section id="about-us">

<h2>О нас</h2>

<div class="company-info">

<h3>Название компании:</h3>

<p>Сырный Дом</p>

</div>

<div class="mission">

<h3>Наша миссия:</h3>

<p>Мы стремимся дарить каждому клиенту радость от вкуса высококачественных сыров со всего мира, предлагая широкий выбор и удобный сервис.</p>

</div>

<div class="contacts">

<h3>Контактные данные:</h3>

<p>☎ Телефон: +7 (495) 123-45-67</p>

<p>✉ Email: info@syrnydom.ru</p>

</div>

</section>

Тауарлармен бөлімі үшін:

Напиши мне описание 15 видов сыра, которые будут находится на странице интернет-магазина. Сгенерируй HTML код для отображения этого раздела.



Вот пример HTML-кода для отображения описания 15 видов сыра на странице интернет-магазина:

```
html
Копировать Редактировать

<section id="cheese-types">
  <h2>Наш ассортимент сыров</h2>
  <div class="cheese-list">
    <div class="cheese-item">
      <h3>Пармезан</h3>
      <p>Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстуро</p>
    </div>
```

Сгенерированный код:

<section id="cheese-types">

<h2>Наш ассортимент сыров</h2>

<div class="cheese-list">

<div class="cheese-item">

<h3>Пармезан</h3>

<p>Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстурой. Идеален для паст, ризотто и салатов.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Чеддер</h3>

<p>Классический английский сыр с плотной текстурой и богатым сливочным вкусом, варьирующимся от мягкого до остро-пряного. Подходит для бутербродов и запеканок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Моцарелла</h3>

<p>Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой. Прекрасно плавится, подходит для пиццы, салатов и горячих блюд.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Бри</h3>

<p>Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой серединкой. Имеет нежный сливочный вкус с легкими грибными нотами. Сочетается с фруктами и шампанским.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Гауда</h3>

<p>Полутвёрдый голландский сыр с насыщенным сливочно-карамельным вкусом. Идеален для сэндвичей, салатов и закусок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Рокфор</h3>

<p>Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отлично подходит к виноградному вину и орехам.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Камамбер</h3>

<p>Французский мягкий сыр с белой корочкой и насыщенным сливочным вкусом, дополняемым легкой грибной горчинкой. Хорош с багетом и джемом.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

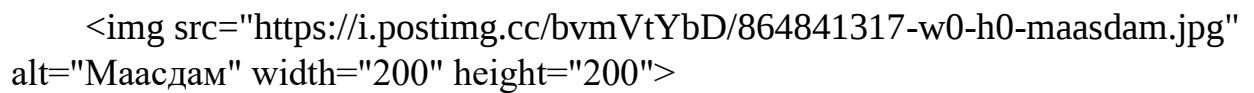
<h3>Фета</h3>

<p>Традиционный греческий сыр из овечьего или козьего молока. Солоноватый, с плотной текстурой, идеально подходит для салатов и выпечки.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Маасдам</h3>



<p>Голландский сыр с крупными дырками и орехово-сладковатым вкусом. Универсален для бутербродов, фондю и закусок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Эмменталь</h3>

<p>Швейцарский сыр с характерными дырками и мягким ореховым вкусом. Идеален для фондю и горячих сэндвичей.</p>

</div>

</div>

</section>

Бірлескен HTML-дің сайт коды (*Совместный HTML код сайта*)

<!DOCTYPE html>

<html>

<head>

<title>Page Title</title>

</head>

<body>

<section id="cheese-types">

<h2>Наш ассортимент сыров</h2>

<div class="cheese-list">

<div class="cheese-item">

<h3>Пармезан</h3>

<p>Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстурой. Идеален для паст, ризотто и салатов.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Чеддер</h3>

<p>Классический английский сыр с плотной текстурой и богатым сливочным вкусом, варьирующимся от мягкого до остро-пряного. Подходит для бутербродов и запеканок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Моцарелла</h3>

<p>Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой. Прекрасно плавится, подходит для пиццы, салатов и горячих блюд.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Бри</h3>

<p>Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой серединкой. Имеет нежный сливочный вкус с легкими грибными нотами. Сочетается с фруктами и шампанским.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Гауда</h3>

<p>Полутвёрдый голландский сыр с насыщенным сливочно-карамельным вкусом. Идеален для сэндвичей, салатов и закусок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Рокфор</h3>

<p>Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отлично подходит к виноградному вину и орехам.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Камамбер</h3>

<p>Французский мягкий сыр с белой корочкой и насыщенным сливочным вкусом, дополняемым легкой грибной горчинкой. Хорош с багетом и джемом.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

<h3>Фета</h3>

<p>Традиционный греческий сыр из овечьего или козьего молока. Солоноватый, с плотной текстурой, идеально подходит для салатов и выпечки.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

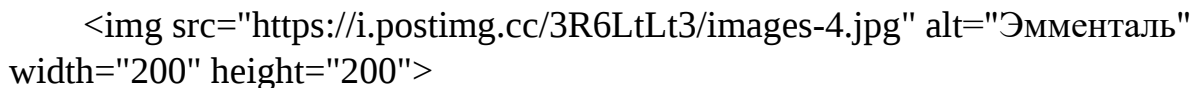
<h3>Маасдам</h3>

<p>Голландский сыр с крупными дырками и орехово-сладковатым вкусом. Универсален для бутербродов, фондю и закусок.</p>

</div>

<div class="cheese-item">

Эмменталь

alt="Эмменталь" width="200" height="200"/>

Швейцарский сыр с характерными дырками и мягким ореховым вкусом. Идеален для фондю и горячих сэндвичей.

Часто задаваемые вопросы (FAQ)

Как хранить сыр, чтобы он дольше оставался свежим?

Храните сыр в холодильнике при температуре от +2 до +6°C, завернув его в пергаментную бумагу или фольгу. Избегайте полиэтиленовой плёнки, так как сыр должен "дышать". Для мягких сыров используйте герметичный контейнер.

Можно ли замораживать сыр?

Да, замораживать можно только твёрдые и полутвёрдые сыры, такие как пармезан или чеддер. Однако текстура может измениться, поэтому замороженный сыр лучше использовать для приготовления горячих блюд.

Как выбрать сыр для вина?

Для белого вина подходят мягкие сыры, такие как бри и камамбер. Красное вино лучше сочетается с твёрдыми выдержанными сырами, например, пармезаном или пекорино. Голубые сыры, такие как рокфор, идеально дополняют сладкие вина.

<h3>Какие сыры подходят для детей?</h3>

<p>Для детей лучше выбирать сыры с мягким вкусом и низким содержанием соли, например, моцареллу, маскарпоне или лёгкий чеддер. Избегайте острых и голубых сыров.</p>

<h3>Есть ли доставка в другие города?</h3>

<p>Да, мы осуществляем доставку по всей стране с использованием охлаждающих контейнеров, чтобы сохранить свежесть продуктов. Уточняйте подробности у нашего менеджера.</p>

</section>

<section id="about-us">

<h2>О нас</h2>

<div class="company-info">

<h3>Название компании:</h3>

<p>Сырный Дом</p>

</div>

<div class="mission">

<h3>Наша миссия:</h3>

<p>Мы стремимся дарить каждому клиенту радость от вкуса высококачественных сыров со всего мира, предлагая широкий выбор и удобный сервис.</p>

</div>

<div class="contacts">

<h3>Контактные данные:</h3>

<p>☎ Телефон: +7 (495) 123-45-67</p>

<p>✉ Email: info@syrnydom.ru</p>

</div>

</section>

</body>

</html>

Нәтижені HTML редакторында тексереміз

(Результат проверим в HTML редакторе)

https://www.w3schools.com/Html/tryit.asp?filename=tryhtml_default:

Наш ассортимент сыров

Пармезан



Твёрдый итальянский сыр с насыщенным ореховым вкусом и кристаллизованной текстурой. Идеален для паст, ризотто и салатов.

Чеддер



Классический английский сыр с плотной текстурой и богатым сливочным вкусом, варьирующимся от мягкого до остро-пряного. Подходит для бутербродов и запеканок.

Моцарелла



Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой. Прекрасно плавится, подходит для пиццы, салатов и горячих блюд.

Бри



Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой серединкой. Имеет нежный сливочный вкус с легкими грибными нотами. Сочетается с фруктами и шампанским.

Гауда



Полутвёрдый голландский сыр с насыщенным сливочно-карамельным вкусом. Идеален для сэндвичей, салатов и закусок.

Рокфор



Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отлично подходит к виноградному вину и орехам.

Камамбер



Французский мягкий сыр с белой корочкой и насыщенным сливочным вкусом, дополняемым легкой грибной горчинкой. Хорош с багетом и джемом.

Фета



Традиционный греческий сыр из овечьего или козьего молока. Солоноватый, с плотной текстурой, идеально подходит для салатов и выпечки.

Маасдам



Голландский сыр с крупными дырками и орехово-сладковатым вкусом. Универсален для бутербродов, фондю и закусок.

Эмменталь



Швейцарский сыр с характерными дырками и мягким ореховым вкусом. Идеален для фондю и горячих сэндвичей.

Часто задаваемые вопросы (FAQ)

- Как хранить сыр, чтобы он дольше оставался свежим?

Храните сыр в холодильнике при температуре от +2 до +6°C, завернув его в пергаментную бумагу или фольгу. Избегайте полиэтиленовой плёнки, так как сыр должен "дышать". Для мягких сыров используйте герметичный контейнер.

- Можно ли замораживать сыр?

Да, замораживать можно только твёрдые и полутвёрдые сыры, такие как пармезан или чеддер. Однако текстура может измениться, поэтому замороженный сыр лучше использовать для приготовления горячих блюд.

- Как выбрать сыр для вина?

Для белого вина подходят мягкие сыры, такие как бри и камамбер. Красное вино лучше сочетается с твёрдыми выдержанными сырами, например, пармезаном или пекорино. Голубые сыры, такие как рокфор, идеально дополняют сладкие вина.

- Какие сыры подходят для детей?

Для детей лучше выбирать сыры с мягким вкусом и низким содержанием соли, например, моцареллу, маскарпоне или лёгкий чеддер. Избегайте острых и голубых сыров.

- Есть ли доставка в другие города?

Да, мы осуществляем доставку по всей стране с использованием охлаждающих контейнеров, чтобы сохранить свежесть продуктов. Уточняйте подробности у нашего менеджера.

О нас

Название компании:

Сырный Дом

Наша миссия:

Мы стремимся дарить каждому клиенту радость от вкуса высококачественных сыров со всего мира, предлагая широкий выбор и удобный сервис.

Контактные данные:

☎ Телефон: +7 (495) 123-45-67

✉ Email: info@sytnydom.ru

2. Зертханалық жұмысқа тапсырма.

2.1 Веб-сайт тақырыбын таңдаңыз.

2.2. Сайтта міндетті түрде өнім бөлімі (кем дегенде 15 өнім), компания туралы бөлім, FAQ (Жиі қойылатын сұрақтар) болуы керек.

2.3. Промт инженерия және ChatGPT пайдаланып: өнім бөлімі(кем дегенде 15 өнімнен), компания туралы бөлім, FAQ (Жиі қойылатын сұрақтар) бөлімінен тұратын мазмұнын құрыңыз.

- Тапсырманы кезеңдерге бөліңіз.
- Әр кезең үшін **prompt** жазыңыз.
- ChatGPT көмегімен нәтижелерді тексеріңіз.

2.3.1. Өнімдер туралы мәтін жасау үшін prompt жасаңыз.

Қосыңыз:

Өнім атауы.

Өнімнің фотосуреті(Сурет сілтемесі).

Қысқаша сипаттама (1-2 сөйлем).

Бұл бөлім бетте қалай көрінетіні туралы ойластырыңыз.

2.3.2. FAQ (жиі қойылатын сұрақтар) бөлімін жасайтын prompt жазыңыз.

Көрсетіңіз:

Сұрақ-жауап форматы (тізім немесе блок түрінде).

Мысалы 3-5 сұрақ-жауап.

2.3.3. Сіздің компанияңызды сипаттайтын бөлім үшін **prompt** жасаңыз:

- Компанияның атауы.
- Қысқаша миссия (1-2 ұсыныс).
- Байланыс деректері (телефон, email).

2.4. Сұраулар мен нәтижелерге скрин жасап оларды word-та (*.doc) құжатында сақтаңыз.

2.5. Алдыңғы кезеңдердің нәтижелерін алыңыз және оларды аяқтаңыз:

- Артық итерацияларды жойыңыз.
- Әр **промтқа** нақтылау қосыңыз.
- Нәтижелерді құрылымды немесе кәсіби етіп жасаңыз.

2.6. Жаңартылған сұраулармен экраннан скрин жасаңыз және нәтижелерді сақтаңыз .doc (word) құжатында.

2.7. 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3 тапсырмалары үшін HTML кодын жасаңыз

2.8. Барлық бөлімдерді бір HTML сценарийіне біріктіріңіз.

2.9. Жасалған беттің редактордың HTML веб-сайтында дұрыс көрсетілгенін тексеріңіз.

2.10 Дайын HTML кодын және беттің скриншотын .doc (word) құжатында бөлісіңіз(көрсетіңіз)