

Лабораторная работа №4.

Платформы искусственного интеллекта без кода

Цель работы: научиться использовать платформы No-Code AI для создания собственного проекта.

Методические указания к выполнению работы.

1. Пример выполнения работы

1.1. Проектирование цепочки запросов с помощью ChatGPT

Выбираем создание интернет-магазин сыров. Сайт обязательно содержит 15 видов сыра, FAQ и раздел «О нас» с данными о компании.

Генерация видов сыра и описания:

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.

Генерация отдельных фотографий сортов сыра:

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.



Генерация сортов сыра в одной фотокарточке:

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

Требуется генерация этих фотокарточек.



Создание раздела FAQ:

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.

Создание раздела, описывающего компанию:

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. Оптимизация промптов

📄 📝 🗑

Создай мне текст для интернет-магазина сыров, состоящего из трех разделов:
1 раздел должен содержать описание 15 видов сыра, которые будут находится 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 твердые, 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. Анализ выполнения пунктов 1.1. и 1.2.

- Какие этапы задачи оказались сложными?

Работа с фотографиями.

- Как вы оптимизировали промпты, чтобы улучшить результаты?

Объединили все три промта в один. Добавили изначальный контекст. Проструктурировали промпт.

1.4. Отображение веб-сайта

Сгенерируем HTML код и соединим в один HTML-скрипт (для корректного отображения картинок нужно залить их на любой бесплатный хостинг картинок и прямую ссылку на картинку вставить во все подобные места выделенные красным цветом

```
);  
<!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>

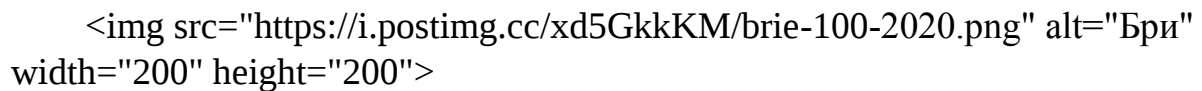
      

      <p>Мягкий итальянский сыр с молочным вкусом и упругой текстурой.
Прекрасно плавится, подходит для пиццы, салатов и горячих блюд.</p>

    </div>

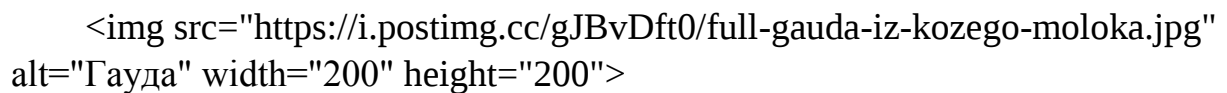
    <div class="cheese-item">

      <h3>Бри</h3>
```

A round wheel of Brie cheese with a white rind and a soft, creamy interior.

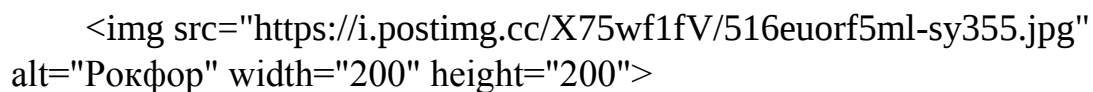
Французский мягкий сыр с бархатистой корочкой и кремовой серединкой. Имеет нежный сливочный вкус с легкими грибными нотами. Сочетается с фруктами и шампанским.

Гауда

A wedge of Gouda cheese with a yellowish-orange rind and a smooth, slightly oily texture.

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

Рокфор

A wedge of Roquefort cheese with a dark blue rind and a creamy interior speckled with blue mold.

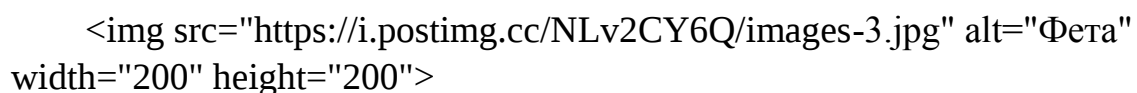
Французский голубой сыр с пикантным вкусом и кремовой текстурой. Отлично подходит к виноградному вину и орехам.

Камамбер

A small, round wheel of Camembert cheese with a white rind and a soft, creamy interior.

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

Фета

A block of Feta cheese, typically made from sheep or goat milk, with a crumbly texture and a white rind.

<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>

<section id="faq">

<h2>Часто задаваемые вопросы (FAQ)</h2>

<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>

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

</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>

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@syrnydom.ru

2. Задание на лабораторную работу.

2.1 Выберите тематику веб сайта.

2.2. Сайт обязательно должен содержать раздел о Продуктах (как минимум 15 продуктов), раздел "О компании", FAQ (Часто задаваемые вопросы).

2.3. Создайте содержание разделов используя промпт инжиниринг и ChatGPT: раздел о Продуктах (как минимум 15 продуктов), раздел "О компании", FAQ (Часто задаваемые вопросы).

- Разбейте задачу на этапы.

- Напишите промпт для каждого этапа.
- Протестируйте результаты используя ChatGPT.

Шаги выполнения:

2.3.1. Создайте промпт для генерации текста о продуктах.

Включите:

- Название продукта.
- Фото продукта (ссылка на изображение).
- Краткое описание (1-2 предложения).
- Продумайте, как будет выглядеть этот раздел на странице.

2.3.2. Напишите промпт, который сгенерирует раздел FAQ (часто задаваемых вопросы).

Укажите:

- Формат вопроса и ответа (в виде списка или блоков).
- Пример 3-5 вопросов и ответов.

2.3.3. Создайте промпт для раздела, описывающего вашу компанию:

- Название компании.
- Краткая миссия (1-2 предложения).
- Контактные данные (телефон, email).

2.4. Сделайте скрины запросов и результатов и сохраните в .doc (word) документ.

2.5. Возьмите результаты предыдущих этапов и доработайте их:

- Устраните лишние итерации.
- Добавьте уточнения для каждого промпта.
- Сделайте результаты более структурированными или профессиональными.

2.6. Сделайте скрины с обновленными запросами и сохраните результаты в .doc (word) документ.

2.7. Сгенерируйте HTML код для заданий 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3

2.8. Объедините все разделы в один HTML-скрипт.

2.9. Проверьте, корректно ли отображается созданная страница на сайте HTML редактора.

2.10 Поделитесь готовым HTML-кодом и скриншотом страницы в .doc (word) документе.