



פרויקט בקורס WEB

חלק ב' – צד לקוח



קבוצה 4

שלומי כהן - 312502966

רועי בניסטי - 203699137

עמית ינוביץ - 206026924

נופר דביר - 208205807

סער ויס - 311182695



רקע

את האתר החלטנו לבנות בשפה **האנגלית** ולא בעברית, לצורך תרגול ולמידה ועל מנת שיהיה אוניברסלי ונוכל להציגו לכל דורש.

1. התחלנו מבנייה של דפי **html** בהתאם לתכנון בחלק א ואף הוספה של עמודים נוספים.
2. לאחר מכן התאמנו לכל אחד עמוד **CSS**, תוך הקפדה על אחידות של העיצוב ושמירה על כללי UX ו-UI. בחרנו בצבעים ועיצוב מזמינים שמתאימים לנושא האתר.
3. יצרנו **פונקציות** המשרתות את צרכי האתר ומעצימות את חווית המשתמש.
4. יצרנו **טפסים** במספר עמודים ולצרכים שונים: יצירת קשר, ביצוע הזמנה, בקשה לאירוע.
5. ביצענו התאמה של האתר ל**mobile** בהתאם לצרכים של המשתמשים שלנו.

מבנה התיקיות

את הקבצים השונים מהם מורכב האתר שלנו ריכזנו תיקיות ע"פ סדר הגיוני, ותיקיות אלו מרוכזות בתיקייה אחת. להלן התיקיות:

- HTML** – תיקייה ובה קבצי **html** לבניית סכמת ותוכן העמודים באתר
- CSS** – תיקייה בה קבצי **CSS** לעיצוב העמודים
- image, Ouer_Products, background** – תיקיות המכילות את התמונות בהן השתמשנו באתר. חילקנו את התמונות לתיקיות שונות לפי השימושים השונים וכדי ליצור סדר.
- js** – תיקייה ובה קבצי **JS** המכילים את הפונקציות שבנינו.

הנחות

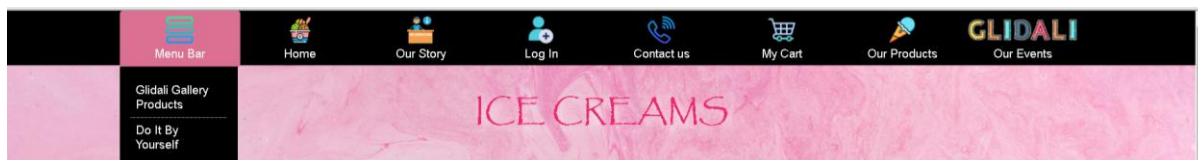
1. חיבור לבסיס הנתונים: על מנת לסמלץ את פונקציונליות האתר בחרנו להשתמש ב **Local Storage** בעצתה של יעל. ניתן לראות כי ישנו שימוש ב **Local Storage** במעבר בין העמודים של עגלת הקניות ("My Cart") למוצרים שלנו ("Our Products"). מוצרים שנבחרים בעמוד המוצרים שלנו נטענים ומוצגים בעמוד עגלת הקניות וגם מוצרים שנמחקים מעגלת הקניות מעודכנים בעמוד המוצרים שלנו.
2. כמו כן, לאחר חיבור האתר לבסיס הנתונים נחבר את כל הממשקים הרלוונטים לבסיס הנתונים גם כן (רישום לאתר, ביצוע הזמנה, השארת פנייה, הזמנת אירוע).
3. שמישות: דגש על תפעול פשוט ונוח של האתר. דבר זה בא לידי ביטוי, לדוגמה, בתפריט העליון ותפריט הצד – מעבר בין דפים במינימום לחיצות.
3. חשיבות UX ו-UI: תשומת לב ודגש על חוויות המשתמש ונוחות הממשק, לדוגמה בהתאמת הצבעים, גודל וצבע הכתב, מיקום הכפתורים, רספונסיביות (שינוי צבע כשהסמן על כפתור) ועוד.



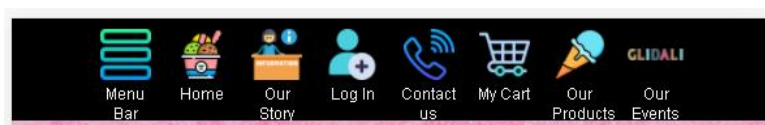
"GLIDALI" באתר העמודים

תפריט עליון ותפריט צד:

תפריטים אלו מופיעים בכל העמודים ומשמשים למעבר פשוט ונגיש לכל העמודים האחרים באתר. במהלך בניית התפריטים היה חשוב לנו מצד אחד להקפיד על פשטות כדי שהלקוח יבין לאן יוביל אותו כל כפתור, ומצד שני להקפיד על עיצוב מודרני וייחודי (מופיע בתמונה הבאה, רקע שחור).

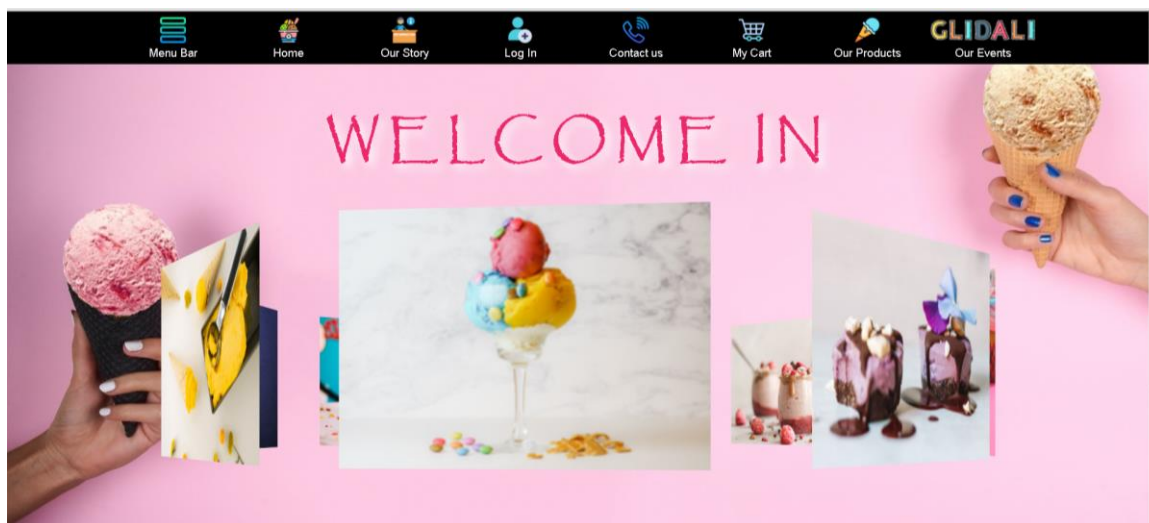


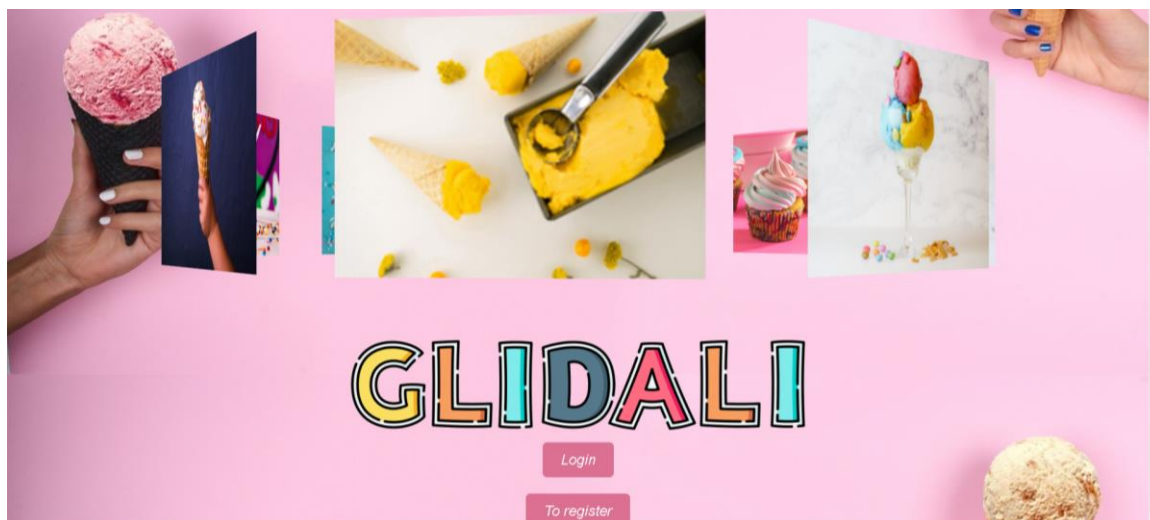
Mobile:



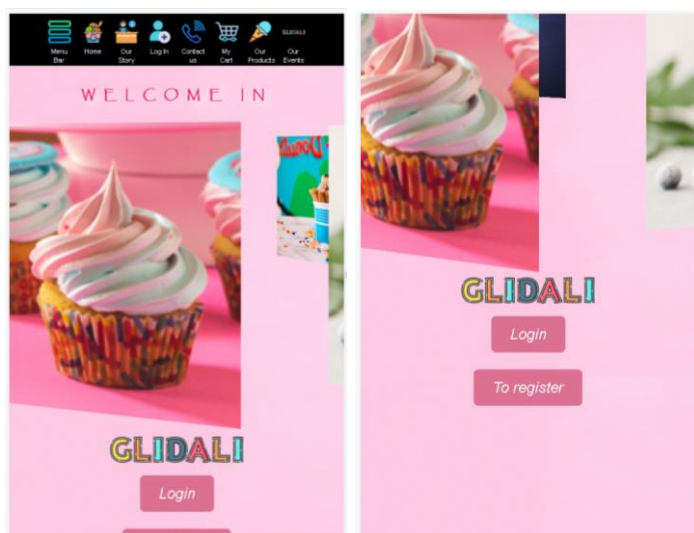
1. עמוד הבית:

עמוד הפתיחה של האתר. בעמוד זה שילבנו אנימציה מעניינת לתמונות כדי למשוך את הלקוח ובכך להעלות את הסיכויים לביצוע הזמנה. מעמוד זה יכול המשתמש להכנס לאתר, במידה והוא משתמש קיים, או ליצור חשבון חדש באתר.





Mobile:



2. עמוד המוצרים - תפריט:

בעמוד זה מוצגים מגוון הפריטים שהעסק מוכר. ישנה חלוקה ל2 קטגוריות: גלידות ותוספות. תחת כל קטגוריה ישנם ארבעה מוצרים שונים, כאשר כל מוצר מגיע בשני גדלים שונים ובהתאם לכך המחירים משתנים. התפריט הינו דינמי, כך שלקוח יכול לבחור מוצרים וכמות ובהתאם לכך המחיר המוצג מטה ישתנה. בנוסף, בעת מעבר לעגלה על ידי לחיצה על הכפתור המופיע מטה, יפתח ללקוח עגלת הקניות עם המוצרים שבחר ובהתאם לכמויות.



ICE CREAMS

Vanilla	Chocolate	Pistachio	Strawberry
Rich ice cream with vanilla touches	Handmade Belgian chocolate ice cream	Our favorite pistachio ice cream	Ice cream based on fresh strawberries
1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$	1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$	1 kg: 24\$ 0.5 kg: 14\$	1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$

EXTRAS

Pretzel sauce	Pecan	Candies	White Chocolate
Original pretzel sauce, sweet-salty	Sweet pecans in a personal box	Colored candies (natural ingredients)	Soft and sweet white chocolate chips
30 ml: 2\$ 50 ml: 3\$	20 gr: 1\$ 50 gr: 2\$	20 gr: 1\$ 50 gr: 2\$	30 gr: 2\$ 50 gr: 3\$

0
order now

Mobile:

ICE CREAMS

Vanilla	Chocolate
Rich ice cream with vanilla touches	Handmade Belgian chocolate ice cream
1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$	1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$

EXTRAS

Pistachio	Strawberry
Our favorite pistachio ice cream	Ice cream based on fresh strawberries
1 kg: 24\$ 0.5 kg: 14\$	1 kg: 20\$ 0.5 kg: 12\$

Pretzel sauce	Pecan

Original pretzel sauce, sweet-salty	Sweet pecans in a personal box
30 ml: 2\$ 50 ml: 3\$	20 gr: 1\$ 50 gr: 2\$

Candies	White Chocolate
Colored candies (natural ingredients)	Soft and sweet white chocolate chips
20 gr: 1\$ 50 gr: 2\$	30 gr: 2\$ 50 gr: 3\$

0
order now



3. עמוד עגלת קניות:

עמוד זה מקושר לעמוד התפריט בו המשתמש בחר מוצרים, כלומר המוצרים שבחר יופיעו בעגלת הקניות באופן אוטומטי בהתאם לכמויות שבחר. ניתן לערוך את הרשימה כמו להסיר או להוסיף בכמויות. מעמוד זה יש מעבר לעמוד התשלום.



Mobile:





4. עמוד יצירת קשר:

בעמוד זה מופיעים פרטי העסק ליצירת קשר, כמו: מייל, כתובת, טלפון. בעמוד זה יש טופס פשוט ונוח בו הלקוח יכול להשאיר פנייה עם פרטיו האישיים. הפנייה תועבר לעסק והם יחזרו ללקוח.

Mobile:



5. עמוד רישום לאתר:

בעמוד זה משתמש יכול לבצע רישום לאתר ע"י הזנת הפרטים הרלוונטיים בתאים. הפרטים שעל המשתמש להזין הם: שם מלא, טלפון, כתובת מייל. בסיום הזנת הפרטים יש ללחוץ על כפתור ה"שליחה" על מנת שייווצר המשתמש. בחלק הבא, לאחר חיבור לבסיס הנתונים, יבוצע אחסון לנתונים שהוזנו.

Menu Bar Home Our Story Log In Contact us My Cart Our Products GLIDALI Our Events

Registration Page

First Name

Last Name

Phone Number

Your Email

Send

Menu Bar Home Our Story Log In Contact us My Cart Our Products GLIDALI Our Events

Registration Page

First Name

Last Name

Phone Number

Your Email

Send



Mobile:

Registration Page

First Name

Last Name

Phone Number

Send

6. עמוד כניסת משתמש לאתר:

בעמוד זה משתמש יוכל להיכנס לאתר בצורה פשוטה, באמצעות שם המשתמש שלו והסיסמה. לאחר הזנת הפרטים יש ללחוץ על כפתור השליחה.

Menu Bar Home Our Story Log In Contact us My Cart Our Products GLIDALI Our Events

Login

Name

password

Send

Not a User yet?



Login

Name

password

Send

Not a User yet?

Click Here

Mobile:

Menu Home Our Store Login Contact us My Cart Our Products Our Events

Login

Name

password

Send

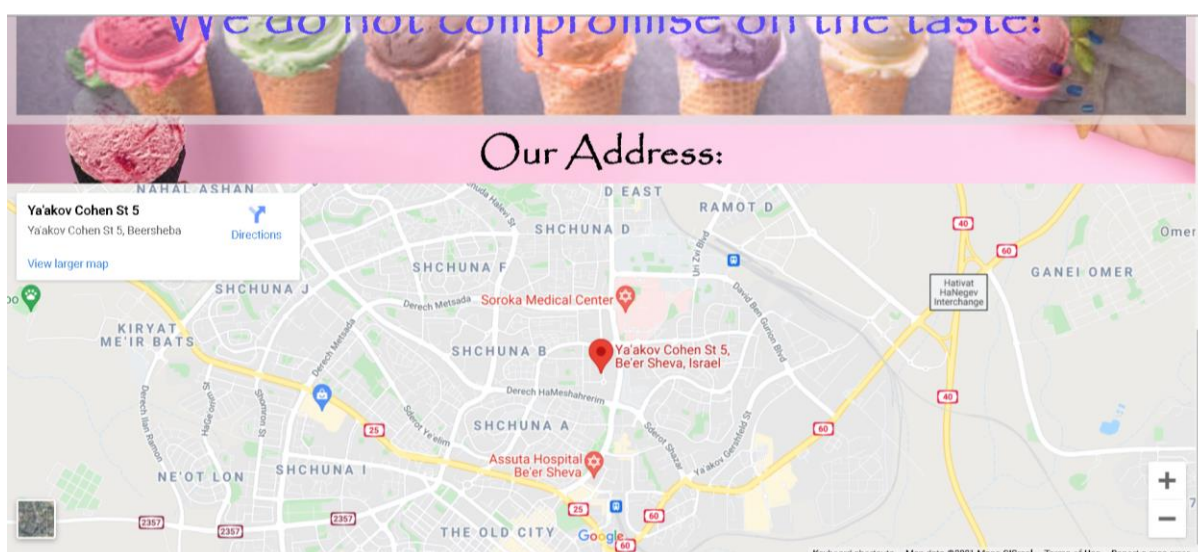
Not a User yet?

Click Here



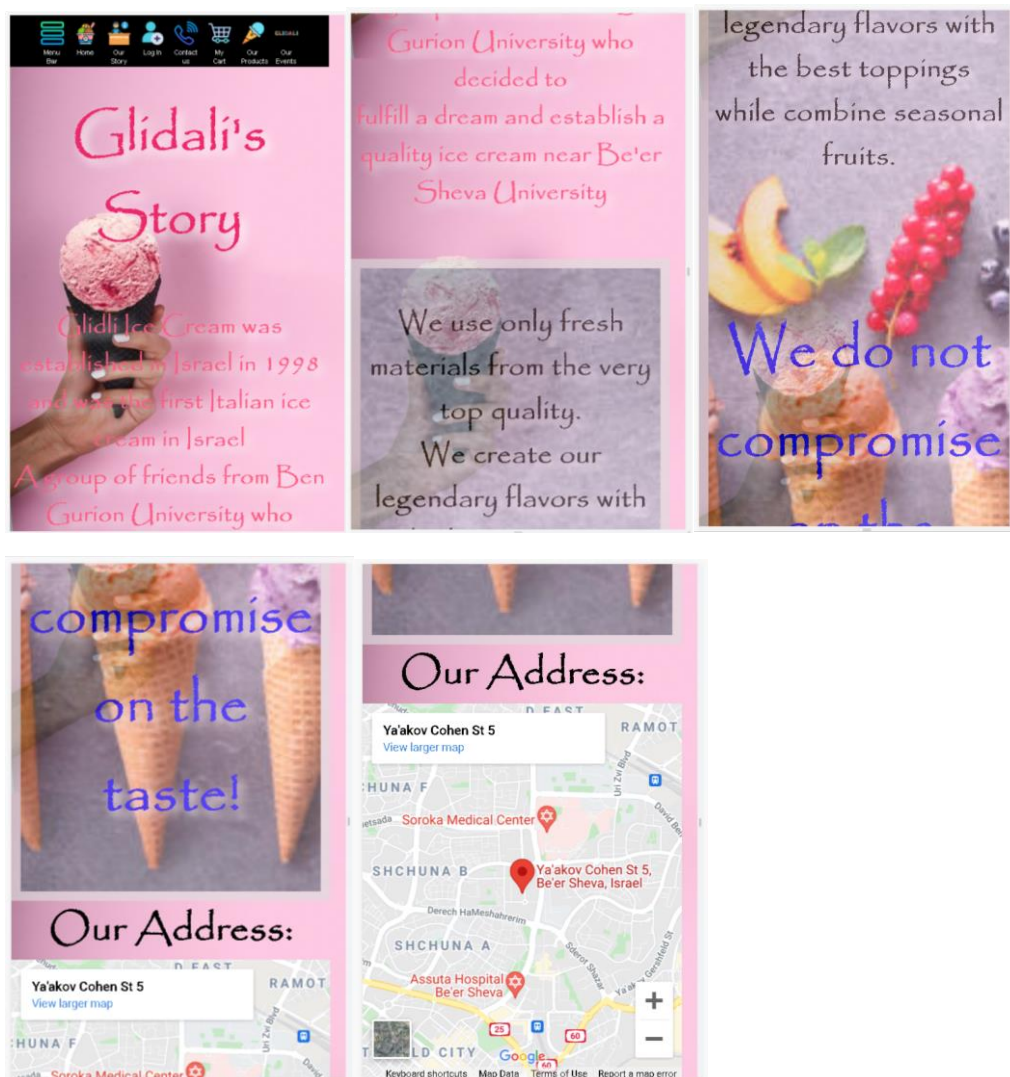
7. עמוד הסיפור של גלידלי:

בעמוד זה יש מידע קצר וקליל על העסק במטרה להעצים את החיבור של המשתמש לעסק ולמוצריו. כמו כן, בעמוד זה ישנה מפה דינמית ונוחה, עליה מופיע מיקום העסק (סימון אדום).





Mobile:



8. עמוד מתכון:

בעמוד זה יש מתכון לגלידה ביתית הכולל את רשימת המצרכים, תיאור שלבי ההכנה ואף סרטון (מיוטיוב) להצגת והמחשת אופן הכנת הגלידה. כמו כן, ניתן למצוא בעמוד זה כפתור מעבר לתפריט המעודד את הלקוח לבצע הזמנה. המתכון בעמוד זה כמובן אינו המתכון הסודי של העסק באמצעותו מכינים את הגלידה שמוכרים, אלא מתכון פשוט אחר וטוב. מטרת עמוד זה היא פרסום העסק (לקוח יכנס למתכון ויחשף לעסק) וחיבור הלקוח למוצר.



[Menu Bar](#) [Home](#) [Our Story](#) [Registration](#) [Contact us](#) [My Cart](#) [Our Products](#) [Our Events](#)

Our Perfect Recip

GLIDALI

Ingredients

- 1 3/4 cups heavy cream
- 1 1/4 cup whole milk
- 3/4 cup suger
- 1/8 teaspoon fine sea salt
- 1 tablespoon vanilla extract


Instructions

1. Pour 1 cup of the cream into a saucepan and add the sugar, salt. Scrape the seeds of the vanilla bean into the pot and then add the vanilla pod to the pot.
2. Warm the mixture over medium heat, just until the sugar dissolves.

Instructions

1. Pour 1 cup of the cream into a saucepan and add the sugar, salt. Scrape the seeds of the vanilla bean into the pot and then add the vanilla pod to the pot.
2. Warm the mixture over medium heat, just until the sugar dissolves. Remove from the heat and add the remaining cream, milk, and vanilla. Stir to combine and chill in the refrigerator.
3. When ready to churn, remove the vanilla pod, whisk mixture again and pour into ice cream maker. Churn according to the manufacturer's instructions.
4. Transfer the finished ice cream to an airtight container and place in the freezer until ready to serve.

Illustration & Inspiration



Our dear customers ♥
We made this video especially for you
To enhance the experience of making your own
homemade ice cream
Good Luck!

Would you like us to make the ice cream for you?
click here:
[OUR MENU](#)

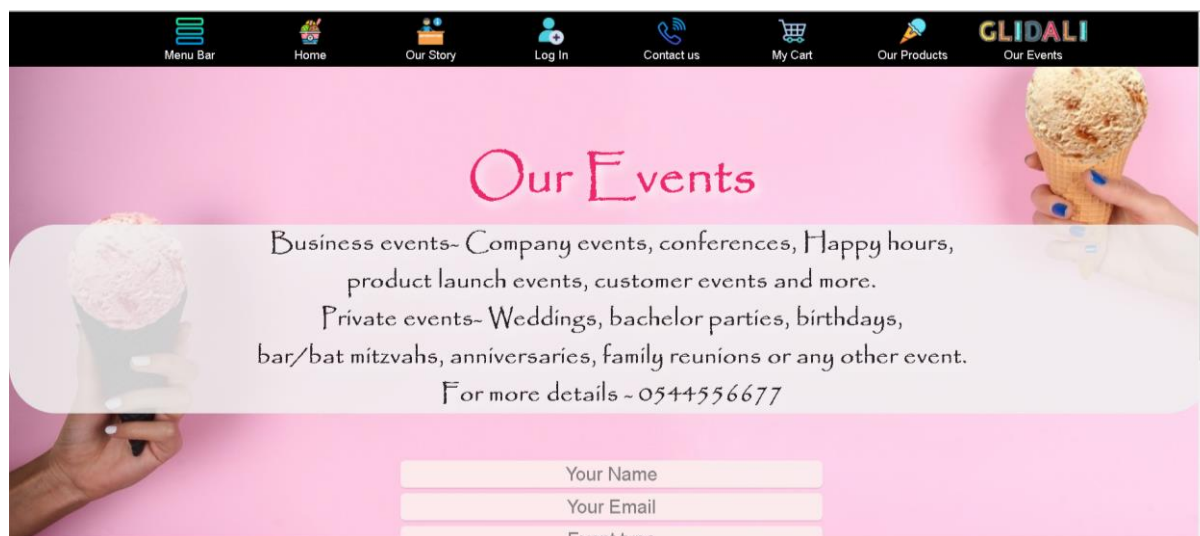


Mobile:



9. עמוד אירועים:

בעמוד זה מופיע מידע ראשוני על הזמנת דוכן גלידה לאירוע. ישנו טופס דרכו המשתמש משאיר פניה ובה פרטי האירוע ופרטי הלקוח, וכך העסק יוכל ליצור הצעת מחיר מתאימה וליצור קשר חזרה ללקוח להשלמת העסקה.





product launch events, customer events and more.
Private events- Weddings, bachelor parties, birthdays,
bar/bat mitzvahs, anniversaries, family reunions or any other event.
For more details - 0544556677

Your Name
Your Email
Event type
Event Location
Number Of Participants
dd/mm/yyyy
More details

Send

Mobile:



bachelor parties, birthdays,
bar/bat mitzvahs, anniversaries,
family reunions or any other event.
For more details - 0544556677

Your Name
Your Email
Event type
Event Location
Number Of Part
mm/yyyy
More details

Send

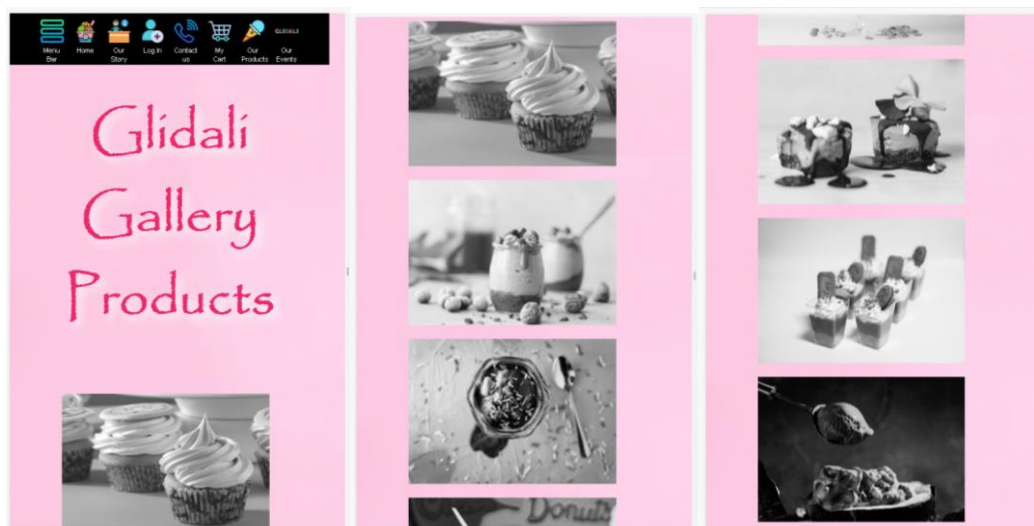


10. עמוד תמונות:

בעמוד זה מופיעות תמונות איכותיות של גלידה במגוון צורות, טעמים וגוונים, במטרה לעודד את הלקוח לבצע רכישה.



Mobile:





11. עמוד תשלום:

בעמוד זה יבצע המשתמש תשלום, על ידי הזנת פרטי כרטיס האשראי. לעמוד זה מגיעים מעגלת הקניות.

Mobile: