

## Инструкция по добавлению товара на сайт teaclub.by

1. Заходим в панель администратора сайта(админпанель). Адрес админпанели, логин и пароль копируем из сообщения в своей электронной почте от хостинга hb.by.

### --- Панель управления хостингом Plesk ---

В целях безопасности доступ к панели управления разграничен списком белорусских IP-адресов.

Адрес для входа из Беларуси.....: <https://by3010.hb.by:8443/>

Адрес для входа из-за пределов Беларуси.....: <https://by3010.hbby-cloud.com:2087/>

Реквизиты для входа:

Логин.....: sakyri151\_gmail\_com7641

Пароль.....: NrE3w3\_jIT3GDvQ

Копируем строку для входа в админпанель в адресную строку браузера на компьютере <https://by3010.hb.by:8443/> и нажимаем ENTER.



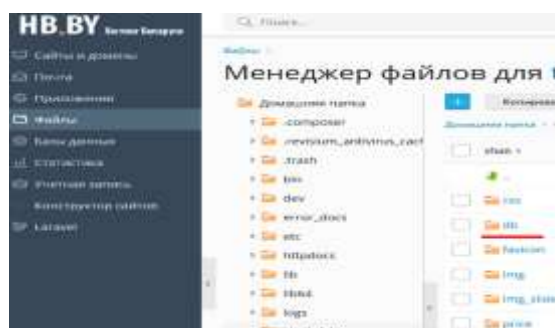
При первом входе в админпанель нужно копировать из сообщения в электронной почте логин и пароль. При повторном входе вставляем только адресную строку браузера адрес админпанели, а пользователь и пароль сохраняется.

Далее нажимаем войти.

2. Попадаем в админ панель.



Для добавления товара на сайт(в нашем случае чая или кофе) необходимо нажать Файлы и базы данных -> Файлы. Попадаем на следующий экран. Выбираем базу данных товаров сайта. Строка db.



Нажимаем на db и видим две строки img-mini -здесь фото чаев и кофе по разделам. Какой в каком разделе описано далее.

Нам сразу надо нажать на базу данных чаев-кофе. Это строка db.json.

db.json

```
1 [
2   {
3     "id":1,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Бай Му Дань (Белый пион)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/teakitwitepn.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Белый чай, Бай Му Дань, в переводе с китайского, «Белый пион». Относится к категории белых листовых чаев. Чай очень объемный по причине естественной формы скрутки крупных листьев. Растет чай, в Китае, в провинции Фуцзянь. Для изготовления чая Бай Му Дань собирают только молодые нежные чайные почки, они покрытые густым белым ворсом, вместе с парой молоденьких листочков, благодаря минимальной обработке они сохраняют свою естественную форму и цвет." },
4     {
5       "id":2,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Бай Хао Инь Чжэнь (Серебряные иглы с белыми волосками)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/mitebxi.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Перед вами редкий чай. Этот напиток считают особенным, одним из лучших белых чаев, который только можно произвести на территории Китая. Белый чай Бай Хао Инь Чжэнь среди китайцев ценится высоко, а вот в русскоязычных странах он не так популярен. Здесь его встретишь не в каждом магазине. Данный белый чай, как и прочие белые чаи, не подвергается никакой обработке. Его собирают вручную, не подвергают ферментации, а просто слегка подсушивают при помощи солнечных лучей." },
6     {
7       "id":3,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Бай Чжи (Белый Лист) мини то ча в форме листа, 8 г","imgMin":"db/img-mini/teakitu/mitekit.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Для заваривания белого китайского чая Бай Чжи в форме листа вам понадобится очищенная питьевая вода. Рекомендуется использовать 1 лист чая на 400 мл воды. Вода должна быть нагрета до температуры 70-80°C. Воду нужно кипятить и затем остудить до указанной температуры, а не просто нагревать до нее. Время заваривания составляет 5-10 секунд для заварки, и затем можно увеличивать время на 10-15 секунд с каждой следующей заваркой." },
8     {
9       "id":4,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Лэй Я Бао (Пузырные почки)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/kitwllar.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Лэй Я Бао (Весенние почки Юннаня) - это только что распустившиеся почки чайных деревьев провинции Юннань, впитавшие в себя энергию только что проснувшейся земли и солнца. Неповторимый свежий аромат и мягкий фруктовый вкус не оставят равнодушными даже самых привередливых ценителей китайского чая. . " },
10    {
11      "id":5,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Молочный (Бай Му Дань с ароматом молока)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/kitwml.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Чай Бай Му Дань отличается нежными аккуратными листочками, которые при заваривании придают сладковатый цветочный привкус, среди верхних нот при заваривании можно отследить и фруктовые оттенки, но самое ценное свойство данного чая - его неповторимый, мягкий молочный вкус, который раскрывается в чашке после продолжительного заваривания." },
12    {
13      "id":6,"category":["teakitgreen"],"title":"Зеленый чай - Аньцзи Бай Ча","imgMin":"db/img-mini/teakitgreen/greenalar.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Чай Аньцзи Бай Ча (в переводе Белый чай из Анжи) выращивается в китайской провинции Чжэцзян в непосредственном соседстве с бамбуковыми лесами. Это зеленый не ферментированный чай, сырье для изготовления которого собирают с середины марта по начало апреля. В бледных листьях, сорванных с чайных деревьев в Анжи в это время, содержится в 3-5 раз больше аминокислот, чем в других сортах зеленого чая." },
14    {
15      "id":7,"category":["teakitgreen"],"title":"Зеленый чай - Бай Мао Хоу (Беловолосая Обезьяна)","imgMin":"db/img-mini/teakitgreen/kitgrbmh.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Бай Мао Хоу получил такое необычное название за счет сырья, из которого его изготавливают. В производстве Бай Мао Хоу используются почки и молодые листочки продолговатой формы, покрытые белым волосом. Внешне они напоминают хвост обезьяны. В Бай Мао Хоу содержится много танина, поэтому он обладает нежным утонченным вкусом. Бай Мао Хоу обладает светло-золотистым настоем. У него сладковато-фруктовые ноты. Послевкусы длительные, тропические. Этот напиток утоляет жажду в жару." }
16  ]
```

Теперь нужно добавить новый чай или кофе. Для этого нужно вставить запись в нужную категорию чая или кофе. Один товар на сайте это абзац на фото.

```
2 {
3   "id":1,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Бай Му Дань (Белый пион)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/teakitwitepn.webp","price":"Цена по запросу","opisan":"Белый чай, Бай Му Дань, в переводе с китайского, «Белый пион». Относится к категории белых листовых чаев. Чай очень объемный по причине естественной формы скрутки крупных листьев. Растет чай, в Китае, в провинции Фуцзянь. Для изготовления чая Бай Му Дань собирают только молодые нежные чайные почки, они покрытые густым белым ворсом, вместе с парой молоденьких листочков. Благодаря минимальной обработке они сохраняют свою естественную форму и цвет." },
4 }
```

Следующий товар – это точно такой абзац на фото, только разные(если это разные категории чая или кофе). То есть чтобы добавить новый чай, то копируем этот абзац и вставляем за скопированным абзацем – если это одна категория чая. Этот абзац полностью описывает товар на сайте. Нажимаем сохранить. Запускаем сайт teaclub.by и смотрим, что товар добавился. Если добавили за первым абзацем, то второй картинкой чая будет точно такая.



В некоторых браузерах необходимо обновить кэш сайта для отображения добавленного сейчас чая. Нажимаем CTRL F5

Далее необходимо для добавленного чая поменять название, фото и описание.

3. Открываем закладку в браузере, где база данных.

```
2 { "id":1,"category":["teakitu"],"title":"Белый чай - Бай Му Дань (Белый пион)","imgMin":"db/img-mini/teakitu/teakituitern.webp","price":"Цена по запросу","orisan":"Белый чай, Бай Му Дань, в переводе с китайского, «Белый пион». Относится к категории белых листовых чаев. Чай очень объемный по причине естественной формы скрутки крупных листьев. Растет чай, в Китае, в провинции Фуцзянь. Для изготовления чая Бай Му Дань собирают только молодые нежные чайные почки, они покрытые густым белым ворсом, вместе с парой молоденьких листочков. Благодаря минимальной обработке они сохраняют свою естественную форму и цвет." },
```

И меняем название, фото и описание. Описание чая находится в ключе базы данных, title. На предыдущем рисунке это "title":"Белый чай - Бай Му Дань (Белый пион)".

Меняем или копируем описание чая. Можно копировать с сайта мосчай название и описание. Сохраняем изменения в базе данных, нажав сохранить. И на самом сайте уже, если снова запустить, teaclub.by будет чай, тот который мы вставили с новым названием и описанием. В некоторых браузерах для обновления страницы сайта нажимаем CTRL F5.

Далее необходимо заменить фото чая. Это очень важный шаг, так как большой размер фото будет долго загружаться на сайте, а нам надо, чтобы сайт работал быстро.

Подготавливаем фото чая. Если это своя фотка, то необходимо сделать шаги для оптимизации фото. В интернете есть много бесплатных онлайн сервисов для обрезки фото. Я пользуюсь <https://www.iloveimg.com/ru/crop-image>

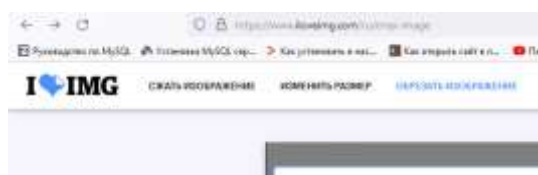
Вставляем фото и обрезаем. Задаем равные размеры ширины и высоты для лучшего отображения на сайте. Для данной картинке я установил справа на рисунке размер 890 пикселей на 890 пикселей.



Далее нажимаем скачать изображение и оно появляется в папке загрузки диска с:

На сайте изображения размещены размером 350 пикселей на 350 пикселей(Меньше тогда размер файла и сайт быстрее работает).

В этой же программе находим меню изменить размер изображения





В результате картинка станет размером 350 пикселей на 350 пикселей формата png или jpeg, а размер файла примерно 200 Килобайт. Это для сайта много. Поэтому преобразовываем картинку в формат webp.

В интернете задаем в поиске преобразовать в webp онлайн без потери качества.



Например программой <https://convertio.co/ru/png-webp/>

Файл становится где-то 15-30 Килобайт.

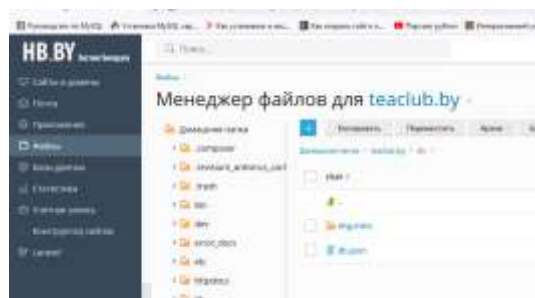
И последнее действие если файл webp больше 25 Килобайт сжимаем файл webp.

Задаем в поисковике сжать webp онлайн. И выбираем программу

<https://imagecompressor.11zon.com/ru/compress-webp/>

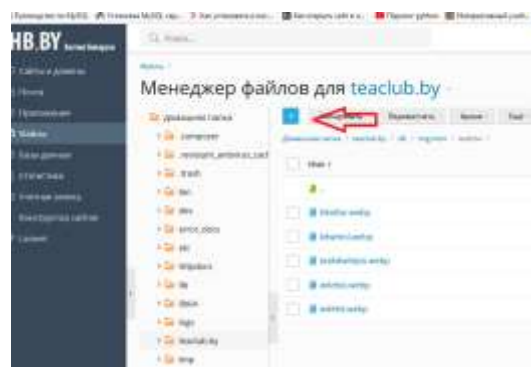
4. Размещаем файл картинки на сайте. Сначала его переименовываем в осмысленное название на английском. К примеру teaseu.webp

Далее нужно загрузить этот файл фото чая в нужный каталог – категорию чая.



Нажимаем на каталог img-mini. Откроются каталоги категорий сайта. Находим нужную категорию. В нашем случае "category":["teakitw"] Соответствует папка teakitw

Нажимаем на неё. Откроются фото чаев категории teakitw – на сайте это Китайский белый чай. Нажимаем на кнопку загрузить.



И последнее действие. Указываем путь к картинке в базе данны db.json.

"imgMin":"db/img-mini/teakitw/teakitwitepn.webp"

```
2 { "id":1, "category":["teakitw"], "title":"Белый чай - Бай Му Дань (Белый пион)", "imgMin":"db/img-mini/teakitw/teakitwitepn.webp", "price":"Цена по запросу", "opisan":"Белый чай, Бай Му Дань, в переводе с китайского, «Белый пион». Относится к категории белых листовых чаев. Чай очень объемный по причине естественной формы скрутки крупных листьев. Растет чай, в Китае, в провинции Фуцзянь. Для изготовления чая Бай Му Дань собирают только молодые нежные чайные почки, они покрытые густым белым ворсом, вместе с парой молоденьких листочков. Благодаря минимальной обработке они сохраняют свою естественную форму и цвет." },
```

5. Соответствие категорий в базе данных и на сайте (То есть в какой каталог mg-mini и в "imgMin":"db/img-mini/teakitw/)

teakitw это на сайте Китайский белый чай

teakitgreen - Китайский зелёный чай

teakitred - Китайский красный чай

teakitshpu - Китайский чай Шу Пуэр прессованный

teakitshrass - Китайский чай Шу Пуэр рассыпной

teakitshen Китайский чай Шен Пуэр прессованный

teakitspras Китайский чай Шен Пуэр рассыпной

teakitul - Китайский чай улун

teatay - Тайванский чай улун Габа

teakitzh Китайский чай жасминовый

teakitsv Китайский чай связанный

teaindas Индийский чай Ассам

teacey Цейлонский чай

teajap Японский чай

teaindarombl - Ароматизированный чай черный Индия

teakitarzel Ароматизированный зелены чай Китай

teakitarpr Ароматизированный чай Премиальный

travy Травы, добавки, ягоды

coffesmes Кофе моносорта

coffemono Ароматизированный кофе

acsess Торговые аксессуары

На сайте категории выглядят так:

