فایل های پیش از راه اندازیPre-launch file

نقشه سایت:

مراجعه به فایل Site architecture .xmind

فریم‌ورک‌ها و کتابخانه‌ها:

زبان‌ها: HTML, CSS

جدول زمان‌بندی:

تاریخ شروع 4/7/1403

تاریخ پایان 20/7/1403

نتایج مورد انتظار:

سایت کاربر پسند و با طراحی و ظاهر زیبا برای نمایش به کاربران

هدف پروژه:

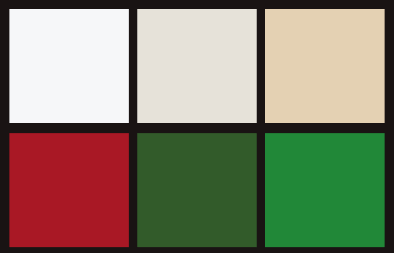
طراحی یک وب سایت کاربر پسند برای معرفی محصولات و بهبود فروش برند

دامنه پروژه:

صفحات وب سایت : خانه – درباره ما- ورود ثبت نام- مقالات

نیازمندی‌های کاربران:

* مشاهده محصولات با دسته بندی های متفاوت مثل محصولات تخفیف دار،محصولات پر فروش و پربازدید ترین ها
* سادگی مراحل ثبت نام
* ظاهر کاربر پسند

رنگ بندی وب سایت : 

F6F7F9 A91825 E6E2D9 325B2A E4D1B3 218838  
لوگو وب سایت: 

منو / فهرست: به صورت کامل با زیرشاخه ها :

فایل **Site architecture  در پوشه research**

مجوز ها / افتخارات / لوح های تقدیر و غیره:



آدرس دو وب سایت جهت ایده برداری:

https://www.ghirardelli.com/  
<https://www.truvia.com/>

متن کامل و تصاویر صفحه تماس با ما:

لطفا از طریق فرم نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود را با ما درمیان بگذارید.

ادرس ایمیل-شماره تلفن- ادرس-ساعت کاری

متن کامل و تصاویر صفحه درباره ما:

شرکت کاترین در سال ۱۳۸۵ فعالیت خود را در قالب شرکت سهامی خاص با اخذ مجوز تاسیس از وزارت صنایع و معادن در زمینی به مساحت ۲۱۰۰ متر مربع واقع در شهرک صنعتی آمل با ظرفیت تولید ۱۰ تن قند کله و شکسته پختی آغاز نمود. در سال ۱۳۸۹ با اجرای فاز دوم کارخانه ظرفیت تولید از ۱۰ تن در روز به ۵۰ تن در روز افزایش یافت که با اجرای فاز سوم شرکت نیز در زمینی بمساحت یک هکتار و با زیربنای سالن ۱۲۰۰۰ متر مربع ، ظرفیت تولید از ۵۰ تن به ۱۲۰ تن در روز رسیده است .

شرکت کاترین در طول دوران رشد پر شتاب و سریع خود از منزلگاه یک کارخانه کوچک به جایگاه رفیعی در صنعت قند، شکر و نبات دست یافته است. این شرکت همواره انجام تحقیقات استفاده از خلاقیت ارائه محصولات و خدمات شایسته در راستای ایجاد شیوه ی زندگی سالم برای همه مشتریان در عرصه داخلی و خارجی ایجاد رضایت در مصرف کنندگان پاسخگویی به تحولات بازار تعامل دانم با مشتریان را مبنای کار خود قرار داده و همچنین انجام تحقیقات علمی استفاده از فرآیندهای کنترلی دقیق با استفاده از بروزترین و جدیدترین تکنولوژی ها جهت حصول کیفیت را به همراه رشد و توسعه ای پایدار به عنوان هدف در نظر گرفته است. شرکت کاترین با گسترش روز افزون سطح تخصصی درکادر علمی و فنی و تلاش در جهت بالا بردن مستمر کیفیت محصولات خود و جلب رضایت بیشتر مصرف کنندگان گامهای موثرتری برداشته است از جمله به جهت خاص بودن تکنولوژی و روند تولید قند این شرکت دارای گواهی نامه   
ثبت اختراع در سازمان مالکیت صنعتی کشور با عنوان تولید قند به روش تصفیه کاملا فیزیکی می باشد. این شرکت جهت ارتقاء سطح بهداشت در تولید نبات و صنعتی شدن آن و همچنین تضمین ایمنی این محصول موفق به تولید نبات سفید و زعفرانی به صورت صنعتی با استفاده از تکنولوژی و ماشین آلات مدرن به روز و کار آمد شده است همچنین با بررسی و تحقیق در خصوص درک نیازمندیهای منطقی حال و آینده مشتریان از طریق بازاریابی و تحقیقات لازم و با بررسیهای به عمل آمده واحد RAD را بر آن داشت تا جهت بهبود کنترل و سهولت مصرف شکر برای اولین بار اقدام به بسته بندی آن در اوزان ۲۰ گرمی بهصورت ساشه نماید.

شرایط و قوانین وب سایت:

با تشکر از شما که فروشگاه قند و شکر کاترین را انتخاب کرده‌اید. لطفاً قبل از استفاده از خدمات و محصولات ما، شرایط و ضوابط زیر را به دقت مطالعه نمایید. با استفاده از وب‌سایت و خدمات ما، شما تأیید می‌کنید که با این شرایط موافق هستید.  
  
1. تعریفات  
فروشگاه کاترین: اشاره به وب‌سایت و کلیه خدمات و محصولات مربوط به آن.  
کاربر: هر شخصی که به وب‌سایت ما مراجعه کرده و از خدمات و محصولات ما استفاده می‌کند.  
محصولات: به محصولات قند و شکر معرفی شده در وب‌سایت اشاره دارد.  
2. استفاده از وب‌سایت  
کاربران موظفند اطلاعات حساب کاربری خود را به درستی وارد کنند.  
کاربر مسئولیت حفظ نام کاربری و رمز عبور خود را بر عهده دارد و در صورت هر گونه استفاده غیرمجاز، موظف به اطلاع‌رسانی به فروشگاه است.  
3. سفارش و پرداخت  
کلیه سفارشات از طریق وب‌سایت ثبت می‌شود و باید به صورت کامل و صحیح انجام گیرد.  
قیمت‌های محصولات شامل مالیات و هزینه‌های حمل و نقل خواهد بود و ممکن است در هر زمان تغییر کنند.  
پرداخت باید از طریق روش‌های تعیین‌شده در وب‌سایت انجام شود.  
4. تحویل  
زمان تحویل محصولات بسته به آدرس و روش انتخابی کاربر متفاوت خواهد بود.  
فروشگاه کاترین هیچ‌گونه مسئولیتی در خصوص تأخیر در تحویل به دلیل فورس ماژور یا وقایع غیرقابل پیش‌بینی ندارد.  
5. بازگشت و تعویض کالا  
در صورت نارضایتی از محصول، کاربران باید ظرف 7 روز از تاریخ دریافت کالا، با فروشگاه تماس گرفته و درخواست بازگشت یا تعویض کالا را ثبت نمایند.  
محصولات باید در شرایط اصلی و بسته‌بندی اولیه خود قرار داشته باشند.  
6. مسئولیت‌ها  
فروشگاه کاترین هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از اشتباه در اطلاعات کاربر، تأخیر در تحویل، یا نقص فنی در وب‌سایت ندارد.  
7. حفاظت از اطلاعات شخصی  
فروشگاه کاترین متعهد به حفاظت از اطلاعات شخصی کاربران است و آنها را در راستای قوانین مربوطه حفظ می‌کند.  
اطلاعات شخصی کاربران تنها به منظور پردازش سفارشات و ارتباطات با مشتریان استفاده خواهد شد.  
8. حقوق مالکیت intelectual  
تمامی محتوای موجود در وب‌سایت، از جمله متون، تصاویر، لوگوها و نشانه‌ها، متعلق به فروشگاه کاترین است و هرگونه استفاده بدون اجازه کتبی ممنوع است.  
9. قوانین حاکم  
این شرایط و ضوابط تحت قوانین جمهوری اسلامی ایران تنظیم شده و در صورت بروز هرگونه اختلاف، مراجع قضایی تهران صالح خواهند بود.  
10. تغییرات  
فروشگاه کاترین حق تغییر در این شرایط و ضوابط را در هر زمان دارد و کاربران را موظف به مطالعه مجدد آن می‌نماید.  
با استفاده از خدمات و محصولات فروشگاه قند و شکر کاترین، شما تأیید می‌کنید که این شرایط و ضوابط را مطالعه کرده و با آنها موافق هستید. اگر سؤالی دارید، لطفاً با ما تماس بگیرید.

اطلاعات فرم تماس با ما:

مازندران ، آمل ، شهرک صنعتی امامزاده عبداالله ، فاز یک ، خیابان لاله یک ، شرکا تکامل غذا

011-44320|0901-3150-101

منو / فهرست:

خانه-فروشگاه-درباره ما-تماس با ما-مقالات

۵ عدد محصول نمونه:



3 عدد اخبار/مقاله نمونه:   
1 تأثیر قند و شکر در فرهنگ‌ها و غذاهای مختلف   
  
قند و شکر نقش مهمی در تغذیه بشر ایفا می کنند و تأثیراتی عمیق بر فرهنگ‌های مختلف جهان دارند. از زمان‌های قدیم، به‌کارگیری قند و شکر در تهیه غذاها، مراسم مذهبی و سنت‌های اجتماعی باعث شکل‌گیری هویتی خاص برای جوامع مختلف شده است. در این مقاله به بررسی تأثیر قند و شکر در فرهنگ‌ها و غذاهای مختلف می‌پردازیم.   
  
۱. قند و شکر در تاریخ   
قند به عنوان یک محصول کشاورزی، از آسیا و خاورمیانه نشأت گرفته و در دوران باستان به عنوان یک کالای باارزش و لوکس به شمار می‌رفته است. در قرون وسطی، با گسترش تجارت و کشف راه‌های جدید، قند به اروپا وارد شد و به تدریج مصرف آن در میان طبقات مختلف جامعه افزایش یافت.   
  
۲. قند و شکر در غذاهای محلی   
خاورمیانه: قند و شکر در بسیاری از شیرینی‌ها و دسرهای این منطقه، مانند باقلوا و کنافه، به کار می‌روند. این دسرها جزء جدایی‌ناپذیر فرهنگ مهمان‌نوازی در این مناطق هستند.   
  
آسیا: در کشورهای آسیایی مانند هند، شکر در تهیه شیرینی‌های سنتی مانند گلابی و هالوا استفاده می‌شود. این غذاها نشان‌دهنده اهمیت قند در مراسم‌های مذهبی و جشن‌ها هستند.   
  
آفریقا: در برخی مناطق آفریقا، قند به عنوان یک افزودنی مهم در نوشیدنی‌ها و غذاها محسوب می‌شود. برای مثال، چای شیرین در بسیاری از فرهنگ‌ها رواج دارد.   
  
اروپا: در کشورهای اروپایی، قند نقش مهمی در تهیه نوشیدنی‌ها و دسرهای مختلف، مانند کیک و بستنی ایفا می‌کند. فرهنگ قهوه و چای در غرب نیز معمولاً با مصرف شکر همراه است.   
  
۳. قند و شکر در مناسبت‌های اجتماعی   
استفاده از قند و شکر در برگزاری مراسمات مانند عروسی‌ها، جشن‌ها و دیگر مناسبت‌های اجتماعی به وضوح قابل مشاهده است. در بسیاری از فرهنگ‌ها، شیرینی و دسرهای شیرین نماد خوشحالی و شادی هستند و به عنوان بخشی از تجربیات اجتماعی، برقراری ارتباط و نزدیکی افراد در اجتماع، اهمیت ویژه‌ای دارند.   
  
۴. چالش‌ها و معضلات   
با وجود تأثیرات مثبت فرهنگی، مصرف بیش از حد قند و شکر می‌تواند عواقب منفی و چالش‌هایی را ایجاد کند. افزایش بیماری‌های مرتبط با تغذیه، نظیر چاقی و دیابت، توجه جهانی را به روابط بین فرهنگ غذایی و سلامت جلب کرده است. این نگرانی‌ها منجر به بازنگری در عادات غذایی جوامع شده است.   
  
  
قند و شکر بخش جدایی‌ناپذیر از فرهنگ‌ها و غذاهای مختلف جهان هستند. هرچند که این مواد به شادی و دور هم بودن کمک می‌کنند، اما نیاز است که به مصرف آن‌ها آگاهانه‌تر نگاه کنیم. غنای تاریخی و فرهنگی و همچنین چالش‌های بهداشتی ناشی از مصرف زیاد قند و شکر، در نهایت ما را به این نتیجه می‌رساند که باید تعادل را در رژیم غذایی خود حفظ کرده و احترام به فرهنگ‌های مختلف را در تهیه و مصرف غذاهای شیرین به یاد داشته باشیم.

2 تفاوت شکر سفید و قهوه‌ای   
شکر (ساکاروز) یکی از مهم‌ترین مواد غذایی در دنیای معاصر است و در جلوگیری از کاهش انرژی و افزایش طعم غذاها و نوشیدنی‌ها نقش اساسی دارد. دو نوع معروف شکر که در بازار موجود است، شکر سفید و شکر قهوه‌ای هستند. این مقاله به بررسی تفاوت‌های این دو نوع شکر، از جمله ترکیب، طعم، کاربرد و فواید سلامتی آن‌ها می‌پردازد.   
  
۱. ترکیب و فرآیند تولید   
شکر سفید: شکر سفید معمولاً از نیشکر یا چغندرقند به‌دست می‌آید و طی فرآیند تصفیه و پالایش به شکل کریستالی سفید درآمده و همه مواد معدنی و طبیعی موجود در آن حذف می‌شود.   
  
شکر قهوه‌ای: شکر قهوه‌ای همچنین از نیشکر یا چغندرقند تولید می‌شود، اما در اینجا به فرآیند تصفیه کمتری نیاز دارد. این شکر حاوی مقدار کمی ملاس است، که به آن رنگ قهوه‌ای مشخصی می‌دهد و برخی از مواد معدنی مانند کلسیم، پتاسیم، آهن و منیزیم را حفظ می‌کند.   
  
۲. طعم و عطر   
شکر سفید دارای طعمی خنثی و شیرین است که به‌خوبی با سایر مواد غذایی ترکیب می‌شود. در عوض، شکر قهوه‌ای دارای طعم کاراملی و ملایم‌تری است که می‌تواند به غذاها و دسرها عطر و طعم خاصی ببخشد. این خاصیت باعث می‌شود که شکر قهوه‌ای در برخی از دستورهای پخت، مانند کیک‌ها و کلوچه‌ها، به‌کار برود.   
  
۳. کاربردها   
شکر سفید به‌طور گسترده در پخت و پز، تهیه دسرها، نوشیدنی‌ها و شیرینی‌جات استفاده می‌شود. اما شکر قهوه‌ای به دلیل طعم خاصش، بیشتر در تهیه دسرها، کیک‌ها و غذاهای خاص، مانند سس‌های باربیکیو و روزی‌جات، کاربرد دارد.   
  
۴. فواید سلامتی   
شکر قهوه‌ای به دلیل حفظ برخی مواد معدنی و ویتامین‌ها، معمولاً به‌عنوان گزینه سالم‌تری نسبت به شکر سفید در نظر گرفته می‌شود. با این حال، هر دو نوع شکر در نهایت حاوی کالری‌های بالایی هستند و مصرف زیاد آن‌ها می‌تواند منجر به مشکلاتی نظیر چاقی، دیابت و بیماری‌های قلبی شود. بنابراین، مهم است که مصرف آن‌ها در حد اعتدال باشد.   
  
  
در نهایت، انتخاب بین شکر سفید و قهوه‌ای بستگی به سلیقه شخصی و نیازهای پخت و پز دارد. با در نظر گرفتن طعم، کاربرد و فواید مختلف هر کدام، می‌توان به بهترین گزینه برای استفاده در آشپزی و تغذیه دست یافت. اگرچه شکر قهوه‌ای ممکن است کمی سالم‌تر به نظر برسد، اما در مصرف هر دو نوع شکر باید احتیاط کرد و از آن‌ها به میزان مناسب استفاده نمود.

3   
چگونه نباات های رنگی بسازیم؟   
نبات، یک نوع قند بلوری و شیرین است که به عنوان یکی از خوراکی‌های محبوب در مناطق مختلف ایران و جهان شناخته می‌شود. تولید نبات رنگی نه تنها به زیبایی و جذابیت آن می‌افزاید بلکه طرفداران خاص خود را نیز دارد. در این مقاله، به بررسی روش‌های تولید نبات رنگی خواهیم پرداخت.   
  
مواد لازم برای تولید نبات رنگی:   
شکر: ۱ کیلوگرم   
آب: ۵۰۰ میلی‌لیتر   
رنگ‌های خوراکی: طبیعی یا مصنوعی (طبق سلیقه)   
سماق، زعفران یا گیاهان رنگی: برای رنگ‌دهی طبیعی (اختیاری)   
  
مراحل تولید نبات رنگی:   
  
مرحله اول: تهیه شربت   
  
آب و شکر را مخلوط کنید: در یک قابلمه، آب و شکر را با هم ترکیب کنید.   
حرارت دهید: روی حرارت متوسط، شربت را هم بزنید تا شکر حل شود و شربت به نقطه جوش برسد. پس از جوش آمدن، حرارت را کم کنید.   
  
  
مرحله دوم: افزودن رنگ   
  
رنگ را اضافه کنید: در این مرحله، می‌توانید رنگ‌های خوراکی را به شربت اضافه کنید. اگر از رنگ‌های طبیعی استفاده می‌کنید، می‌توانید زعفران یا پودر سماق را به شربت اضافه کنید.   
مخلوط کردن: شربت را به خوبی هم بزنید تا رنگ یکدستی به دست آید.   
  
مرحله سوم: تشکیل بلورها   
  
شربت را خنک کنید: شربت داغ را به آرامی به یک ظرف شیشه‌ای یا چینی منتقل کنید و بگذارید کمی خنک شود.   
چوب یا نخ را آماده کنید: یک تکه چوب یا نخ را به داخل شربت آویزان کنید. این چوب به عنوان هسته‌ای برای تشکیل بلورهای نبات عمل می‌کند.   
مراقبت از بلورها: ظرف را در یک مکان آرام و بدون لرزش قرار دهید تا بلورها به تدریج شروع به تشکیل شوند. این فرآیند ممکن است چند روز به طول بینجامد.   
  
مرحله چهارم: برداشت نبات   
  
بررسی بلورها: وقتی بلورها به اندازه دلخواه رسیدند، چوب یا نخ را از شربت خارج کنید.   
خشک کردن نبات: نبات‌های تولیدشده را در یک ظرف خنک و خشک قرار دهید تا رطوبت اضافی گیر کند و بلورها خشک شوند.   
  
مرحله پنجم: بسته‌بندی و نگهداری   
  
بسته‌بندی: پس از خشک شدن، نبات‌ها را می‌توانید در ظرف‌های شیشه‌ای یا پلاستیکی با درپوش محکم نگهداری کنید.   
  
نگهداری: نبات‌های رنگی باید در جای خشک و خنک نگهداری شوند تا کیفیت و طعم خود را حفظ کنند.   
نتیجه‌گیری   
  
تولید نبات رنگی یک فرآیند ساده و سرگرم‌کننده است که می‌توانید آن را در خانه انجام دهید. با استفاده از رنگ‌های مختلف و مواد طبیعی، می‌توانید طعم و زیبایی خاصی به این خوراکی محبوب ببخشید. این نبات‌های رنگی علاوه بر طعم خوب، برای تزئین میوه‌ها و شیرینی‌ها نیز مناسب هستند. با رعایت نکات بهداشتی و اصولی، می‌توانید از این تجربه لذت ببرید و سلیقه خود را در تولید یک خوراکی خوشمزه و زیبا به نمایش بگذارید.

وایرفریم‌ها:

index:

https://www.figma.com/design/KQ9yLxJGwMqmWNoorC3XUg/wireframe-index?node-id=0-1&node-type=canvas&t=BGP3K8nZyDuhwMOX-0

---------

space:

https://www.figma.com/design/k9BwtLdSkUGVKxcSVzqXef/wireframe-SpaceTeam?node-id=0-1&node-type=canvas&t=vY2N91iFmCHdLSRm-0

---------

log in:

https://www.figma.com/design/52vZl803DR0QPy9qCRX3ct/wireframe-log-in?node-id=0-1&node-type=canvas&t=4N2oGoumj99gTubx-0

contact:

https://www.figma.com/design/fIwDRFMF3tpkwUQst7QdT1/wireframe-contact?node-id=0-1&node-type=canvas&t=tognGwxEUYW7ayZe-0

About Us:

https://www.figma.com/design/2rglPXpLHGpYMGJigMwo37/wireframe-about-us?node-id=0-1&node-type=canvas&t=WylhA8gIMVRvuzWh-0

Services/Products:

https://www.figma.com/design/mDqMAqQ6r61T5v0E4Nt1tC/wireframe-product?node-id=0-1&node-type=canvas&t=2YD1e13srGFr4TKC-0

payment:

https://www.figma.com/design/pskAbhN7JJSV8pQlwESDEZ/wireframe-payment?node-id=0-1&node-type=canvas&t=I2XFzBOIoUDAX7nP-0

Product Detail:

https://www.figma.com/design/esgBqGmjqRG1nfLAqdVCgy/wireframe-Product-Detail?node-id=0-1&node-type=canvas&t=1FIv8rlLdfHJ4FLL-0

Terms and Conditions:

https://www.figma.com/design/92DZkTlHH2t35y82XJ5x1c/wireframe-Terms-and-Conditions?node-id=0-1&node-type=canvas&t=62Usycmb0N3nhSK1-00

Blog/Articles:

https://www.figma.com/design/9RjK4K4MvfVOWYXwun9GYB/wireframe-Articles?node-id=0-1&node-type=canvas&t=w72pgJrfUG5I3kCD-0

FAQ:

https://www.figma.com/design/84kwaBIWlGk9JQ0ynwIcJL/wireframe-FAQ?node-id=0-1&node-type=canvas&t=lisRUe4268wzhrYv-0

Shopping Cart:

https://www.figma.com/design/yKqrsL1dG3J26oKIFqP3uo/wireframe-ShopingCard?node-id=0-1&node-type=canvas&t=kQWK4U71wJlAatZb-0

تیم space پاییز 1403

باتشکر از مدرسه پارت و سرکار خانم فائزه کاهنی