

Студ. А. А. Каминский

Науч. рук. доц. А. П. Лашенко (кафедра программной инженерии БГТУ)

КОНЦЕПЦИЯ РАЗРАБОТКИ ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ КУЛИНАРНЫМИ РЕЦЕПТАМИ

Кулинарный рецепт – руководство по приготовлению кулинарного изделия. Содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке. Кулинарные рецепты описывают механическую и тепловую обработку ингредиентов, способы сервировки готовых изделий.

Рецепты передаются из уст в уста, а также публикуются в кулинарных книгах и на специализированных сайтах.

Современный кулинарный рецепт содержит:

- название (часто и национальную принадлежность) блюда;
- ориентировочное время приготовления блюда;
- список необходимых для приготовления блюда ингредиентов, их количество и пропорции;
- калорийность блюда (иногда и содержание белков, жиров и углеводов);
- пошаговая инструкция по приготовлению блюда.

Разработанное веб-приложение предназначено для людей, которые хотят вкусно поесть и для этого не обязательно отправляться в дорогой ресторан. Можно самостоятельно сотворить кулинарный шедевр – главное, найти правильный рецепт.

В этом веб-приложении легко найти хорошие рецепты и организовать собственную кулинарную книгу, а также ряд других полезных функций: можно добавлять рецепты в избранные, комментировать их, ставить лайки и дизлайки. Все рецепты удобно разбиты на различные категории.

Студ. В.Д. Раскоша

Науч. рук. доц. А.А. Дятко (кафедра программной инженерии, БГТУ)

ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ «ТЕСТИРОВАНИЕ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ»

Оценка знаний учащихся является одной из основных и сложных задач. В последние годы тестирование, как метод оценки знаний, приобретает всё большую популярность. Вместе с традиционными формами тестирования широкое применение получило компьютерное, что соответствует общей концепции модернизации и компьютеризации системы образования.