

פרויקט גמר Chef on the shelf

מגמות: עיצוב והנדסת תוכנה

תשע"ט 2019



כותרת מאוירת מתוך אתר הפרויקט – CHEF ON THE SHELF – כשנשאר רק פלפל אחד במקרר.



משרד החינוך
מנהל תקשוב טכנולוגיה
ומערכות מידע

למידת צוות בין-תחומית

המגמות הטכנולוגיות

בית הספר:
אורט שפירא כפר-סבא



הצורך והאתגר

היקף כמויות המזון הנרכשות לצריכה ביתית עולה על הצריכה האמיתית הנדרשת לכלכלת הבית.

העלאת המודעות לצריכה מווסתת של מוצרי מזון כוללת בתוכה שימוש במקורות אנרגיה טבעיים, זיהום סביבתי וניצול נכון של משאבים ולכן היא חשובה לכל אדם.

המטרה :

האתגר הוא לאפשר ניצול מירבי של המזון בבית ליצירת ארוחה טעימה מהמצרכים הקיימים.



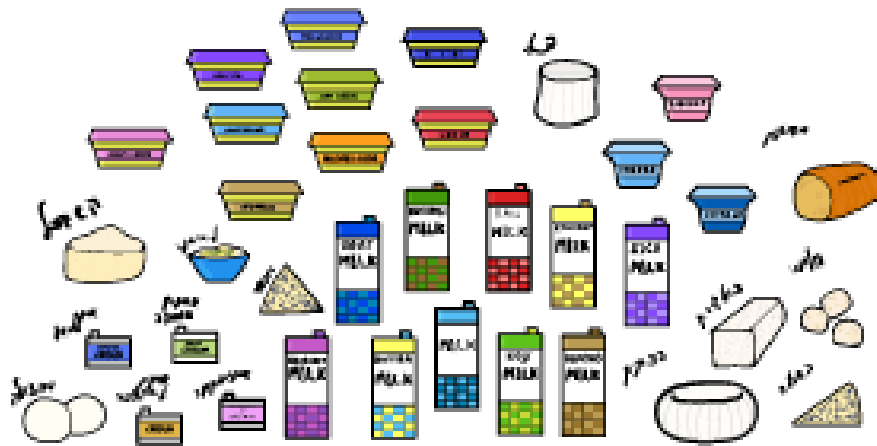
מתוך האיוורים של תלמידת העיצוב למוצרי המזון לתוכנה.

תשובות מתוך הסקר

בתשובה לשאלה:

באילו מקורות מידע אתה נעזרת בזמן הבישול? (אתרים, ספרי בישול וכד') - שאלה פתוחה

79.3% (46 מצביעים) מהעונים על השאלה תיארו את שימושם באתרים שונים או באפליקציות, ביניהן אינסטגרם, פינטרנסט, מאקו, יוטיוב ואתרי בישול כגון השף הלבן וקרין גורן.
50% (29 מצביעים) העידו על כך שהם משתמשים בספרי בישול ומתכונים.
25.8% (15 מצביעים) העידו על שימוש במתכונים שהם מקבלים מבני משפחה וחברים.



מתוך האיורים של תלמידת העיצוב למוצרי המזון לתוכנה.



חקר ותובנות

במסגרת הפרויקט נעשה חקר נרחב ומקיף אודות עולם המזון והתזונה, בישול וחברה. השפעות האוכל ברמה בריאותית, השינוי החברתי כלפי הנושא - מהישרדות לתרבות אוכל. במסגרת החקר נערך שאלון בו השתתפו 58 בשלנים. מובאות כאן לדוגמא שתי שאלות משמעותיות אשר חידדו את הצורך בתוכנה החדשה. בתשובה לשאלה:

האם אתה אוהבת לנסות דברים חדשים בזמן הבישול?

הכמות הגדולה ביותר של האנשים שהשתתפו בשאלון העידו על כך שהם נהנים לנסות דברים חדשים בזמן הבישול תמיד\ רוב הזמן: 48.3% (28 מצביעים).



הגדרת המוצר

Chef on the shelf – אתר מתכונים
אינטראקטיבי

מזינים למערכת האתר את המצרכים
הזמינים ומקבלים הצעות למתכונים

מתאימים להכנה. באתר גם פורום וגלריה.
פורום - פלטפורמה של משתמשי האתר
לחלוק מתכונים, לשאול שאלות ולעזור
לבשלנים אחרים.

גלריה - פינת השראה, מקום לעלות
תמונות, לשאוב ולהעניק השראה
למשתמשים אחרים.



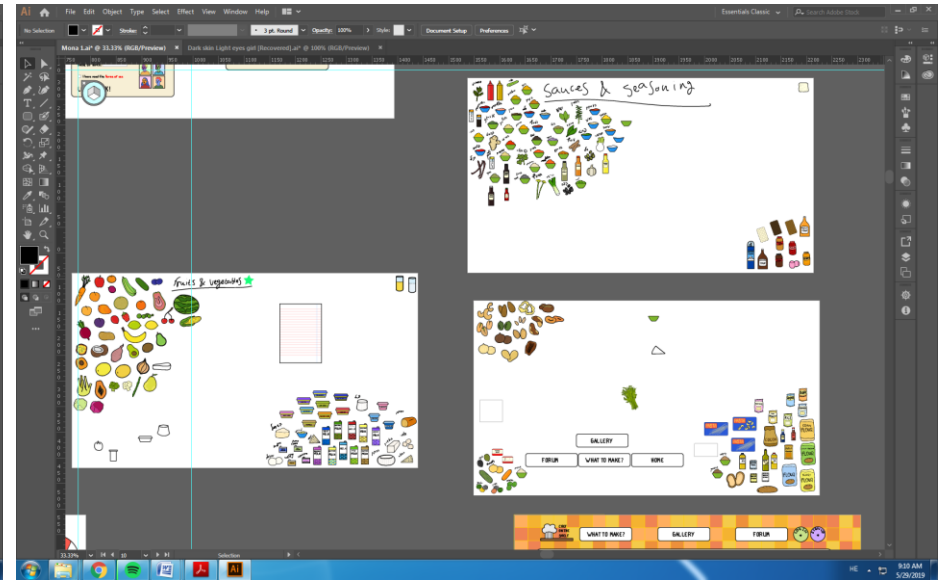
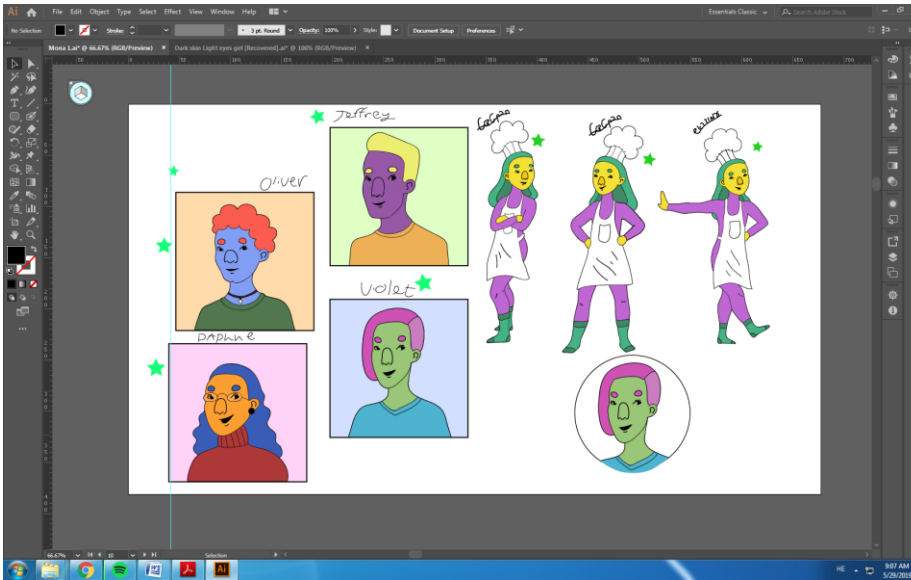
הסבר מאויר בכניסה לאתר –

“HI THERE , MY NAME IS CHEF MONA.
WELCOME TO CHEF ON THE SHELF!
HERE YOU CAN DISCOVER NEW RECIPES
BY CHOOSING THE INGREDIENTS YOU HAVE AT HOME!”



תכנון ופיתוח

ממשק האתר כולו מאויר – מוצרי המזון, דמויות, רקעים וגרפיקה.



2 צילומי מסך לתוכנת הגרפיקה – מימין מוצרי המזון המאוירים משמאל איורי דמויות 4 דמויות באיורי פורטרט לצידן שמותיהן ודמות אחת ב-3 וריאציות שונות של תנועה.



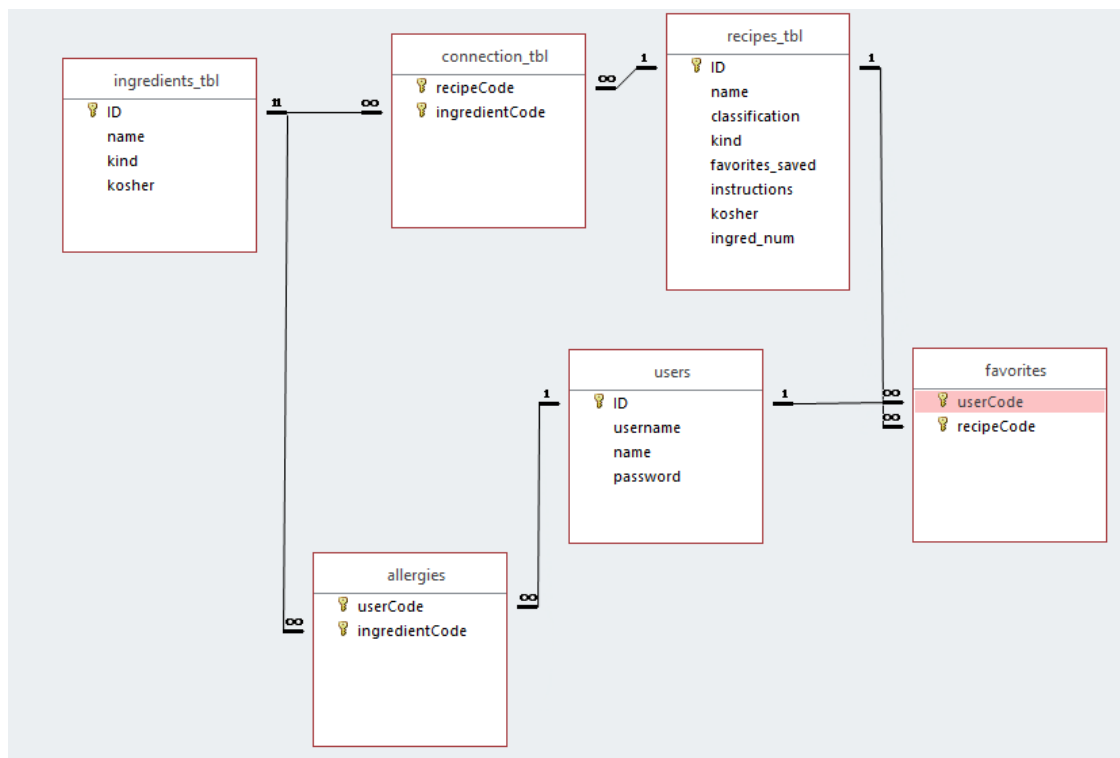
תכנון ופיתוח

עבודת התכנות כוללת יצירת מבנה בסיס הנתונים.

דוגמא לטבלת מתכונים השמורים במערכת - **recipes_tbl**

	Field Name	Data Type
← מפתח (ייחודי), קוד המתכון.	ID	AutoNumber
← שיוך לסוג ארוחה.	name	Short Text
	classification	Short Text
	kind	Short Text
← מספר הפעמים שהמתכון נשמר במועדפים של המשתמשים הרשומים באתר.	favorites_saved	Number
	instructions	Long Text
← מייצג כשרות (1 כשר, -1 לא כשר).	cosher	Number
← מספר המצרכים המשויכים למתכון. פרווה – חלבי – בשרי	ingred_num	Number

קשרי הגומלין



קשרי הגומלין בין הטבלאות במערכת.



תכנון ופיתוח

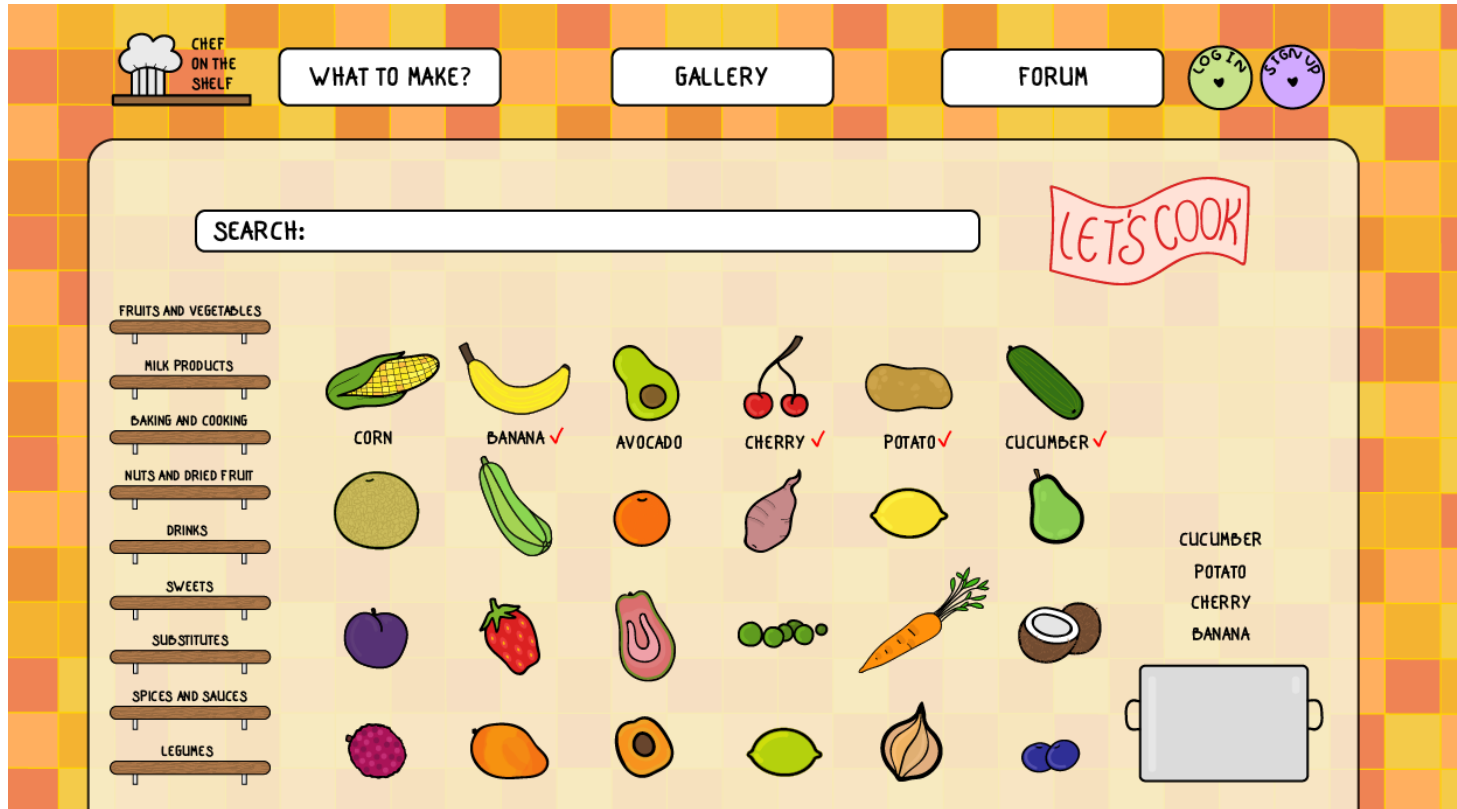
עבודת התכנות כוללת יצירת

- קוד – המרת השורות לפקודות עבור המערכת.
- טבלאות – חלוקת המידע ושמירתו במאגר.
- קשרי גומלין – הקשרים בין הנתונים.



התוצר הסופי:

אתר מתכונים ממותג, מאויר ואינטראקטיבי הכולל מתכונים, פורום וגלריה.



ממשק ההזנה של המוצרים באתר.

פרטים ותודות

תלמידים מגישים:

אטל שוולב – מגמת עיצוב.
יובל דהן – הנדסת תוכנה.

המגמות השותפות ומנחים:

פרידה בן הרוש - מגמת עיצוב מוצר.
נאוה ורד - מגמת הנדסת תוכנה.

פרטי בית הספר:

תיכון אורט שפירא כפ"ס
ליצירת קשר: 09-743-3130
מנהלת המעבדה ורכזת הפרויקט:
פרידה בן - הרוש fridabh@gmail.com



משרד החינוך
מנהל תקשוב טכנולוגיה
ומערכות מידע



ג'אם טק

למידת צוות
בין-תחומית