

Univerza v Ljubljani
Fakulteta za računalništvo
in informatiko



PRODUKCIJA MULTIMEDIJSKIH GRADIV (PMG)

UVOD

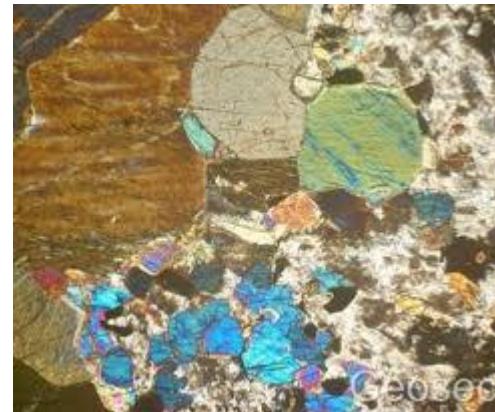
Borut Batagelj

V1.0
2023



Primer

- Računalniški program za prikazovanje slik rezin pod mikroskopom



- Kakšna navodila za uporabo?



Besedilo

- Navodila za uporabo
- Primeri uporabe
(Referenčne kartice)

Measuring Angles

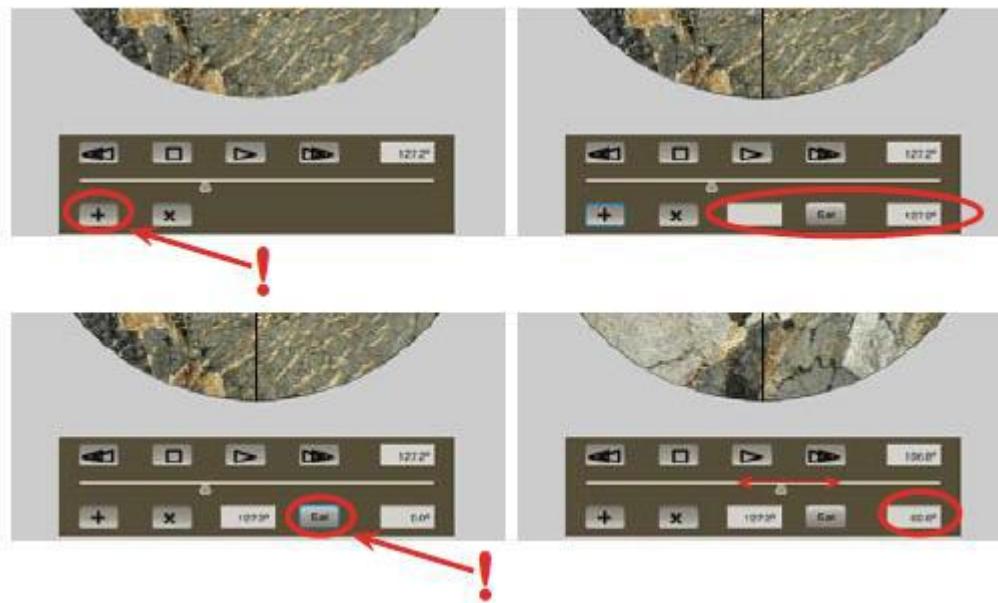
You can measure the angle between a reference point and some other position using the cross-hairs and the angle read-outs.

1. Click on the button with an upright cross (+) on it to show the cross-hairs. This will cause a new button, labelled Set to appear, together with two text fields: the one to the left of the Set button (the base angle read-out) will be blank. The other (the angular difference readout) will show a copy of the current angle of rotation.
2. Use the slider or stepping arrows to rotate the slide to the position you want to use as the reference for your measurement.
3. Click the Set button. The current angle will be copied to the base angle readout and the angular difference readout will be set to zero.
4. Use the slider or stepping arrows to rotate the slide to the position where you want to measure the angle.
5. Read the angle in the angular difference readout.



Slika

- Grafični uporabniški vmesnik
- Ponazorimo uporabo
- Kombinacija z besedilom





Spletna stran

- Tekst, slike
- Lahko tudi video
- Hipertekst
- Povezave
 - na sorodne strani
- Interaktivnost
 - Odziv bralcev
 - Povezava s klicnim centrom

GeoPlayer Manual

[GeoPlayer Home](#)

[Contents](#)

[Useful Links](#)

[Community](#)

Measuring Angles

You can measure the angle between a reference point and some other position using the cross-hairs and the angle readouts.



[+enlarge](#)

Click on the button with an upright cross (+) on it to show the cross-hairs. This will cause a new button, labelled Set to appear, together with two text fields: the one to the left of the Set button (the base angle readout) will be blank. The other (the angular difference readout) will show a copy of the current angle of rotation.

Use the [slider](#) or [stepping arrows](#) to rotate the slide to the position you want to use as the reference for your measurement.

Click the Set button. The current angle will be copied to the base angle readout and the angular difference readout will be set to zero.

Use the [slider](#) or [stepping arrows](#) to rotate the slide to the position where you want to measure the angle.

Read the angle in the angular difference readout.

[< previous](#) [next >](#)



Video

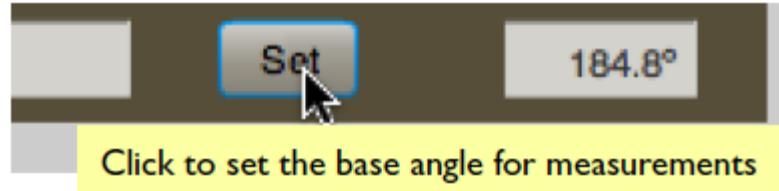
- Video navodila ali animacija z navodili za uporabo
- Dodan zvočni opis





Ostali načini

- Predstavitev (Power Point, Keynote, Impress)
- Zvočna navodila
- V samem programu
 - namigi



- interaktivna navodila

Potrebno je izbrati pravi medij



Področja uporabe

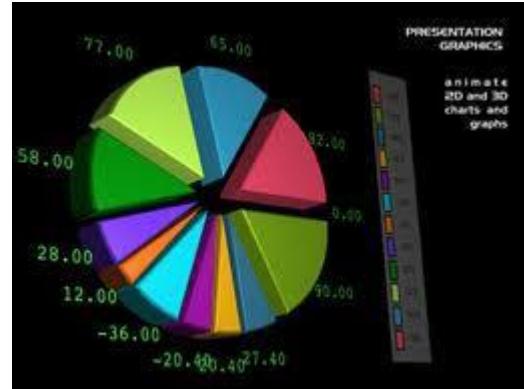
Za poslovno uporabo
V šolstvu

Doma/Javna mesta
Umetnost



Za poslovno uporabo

- Predstavitve
- Učenje
- Oglaševanje
- Predstavitev izdelkov
- Simulacije
- Vizualizacija podatkov
- Katalogi
- Komuniciranje
- Videokonference





V šolstvu

- Učni proces
- Popestritev učenja
- Aktivno učenje
- Interakcija
- E-učenje
- Video navodila



The screenshot shows the homepage of videolectures.net. At the top, there's a banner for the World Summit Award. Below it, a navigation bar includes links for HOME, BROWSE LECTURES, PEOPLE, CONFERENCES, ACADEMIC ORGANISATIONS, EU SUPPORTED, and ABOUT US. The main content area features a "Featured Lectures" section with four thumbnail images of speakers. Each thumbnail includes a star rating and some text: "Lecture 12 - Stellar Mass Black Holes" by Charles Bailyn (4.5 stars), "Overview of Middleware for Embedded Devices" by Maria Porcius (5 stars), "Approximate Inference" by Tom Minka (4.5 stars), and "Welcome and introductory words 17th CEEMAN Annual Conference" by Danica Purg (4 stars). To the right of these thumbnails, there's a sidebar with links to "Empirical Underpinning", "Vitruvian Man", and "Vitruvian Man". Below the featured lectures, there are two sections: "CATEGORIES" (listing subjects like Architecture, Arts, Biology, etc.) and "NEWS" (listing recent publications and events). The news section includes entries for "Check the newly published Machine Learning talks!" (2011-02-03), "We just published the videos from the Machine Learning Summer School 2010 Canberra" (2011-02-03), "Check out our latest videos from ACM Multimedia" (2011-02-03), and "NIPS 2010 now online!" (2011-01-13).



Doma

- Televizija
- Internet
- Konvergenca medijev
- Zbirke slik in videov
- Igre

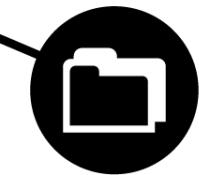




Javna mesta

- Hoteli
- Železniške postaje
- Trgovski centri
- Muzeji
- Knjižnice
- Trgovine, ...
- Informativni kioski





Umetnost

- Novomedijska umetnost
- Multimedijske instalacije





Mediji

- **Časovno-odvisni mediji** (time-based)

- Video
- Animacija
- Zvok
- Se spreminjajo skozi čas
- Kontrole za predvajanje



- **Statični mediji** (static media)

- Slika
- *Besedilo*

- Imamo nadzor nad časom





Mediji

- Ključen je izbor primernega medija**

- Primer:** Dokumentarec o Avsenikih
 - Zvok
 - Zvokovni material je temelj
 - Video
 - Lahko popestrimo dokumentarec
 - Imeti moramo sliko/video
 - Posnetki nastopov v živo (problem: če so na voljo)
 - Posnetek krajev, ki so bili pomembni
 - Intervjuji (zapolnitev)
 - Slika
 - Stare slike za podlago
 - Besedilo
 - Ali je samo knjiga primerna?
 - Kaj pa knjiga+CD/DVD?





Mediji

- Sašo Hribar na [radiu in tv](#) - Ga-Ga
- Komentator tekme: Ilka Štuhec ([z](#),[v](#))
Peter Prevc ([z](#), [v](#)), Žan Kranjec ([z](#))
- Moderna glasba + video spot
- Starejša glasba + film
- Vsi mediji (razen zvoka) so **vizualni**
 - Vizualni izgled
 - Vpliva kako bo informacija sprejeta
 - Kako dobro poda svojo sporočilo



Na primer pri besedilu je pomembno: barva, velikost, pisava, postavitev

Ljudje z omejenimi sposobnostmi: vid, sluh, gibalne omejitve



Kaj je multimedija?



slika



video



zvok



animacija



besedilo



Multimedija

- Ilustrirane knjige in revije
 - Tekst
 - Slike
- Televizija
 - Video
 - Slike
 - Zvok
 - Tekst
- Gledališka predstava
 - Umetnost, izgled (oder, kostumi)
 - Zvok (govor, glasba)
 - Slika/video (projekcija)
 - Tekst (opera)

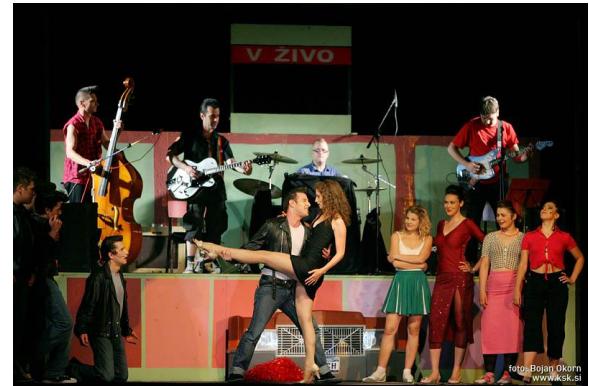


Foto: Bojan Okorn
www.ksk.si



Digitalna multimedija

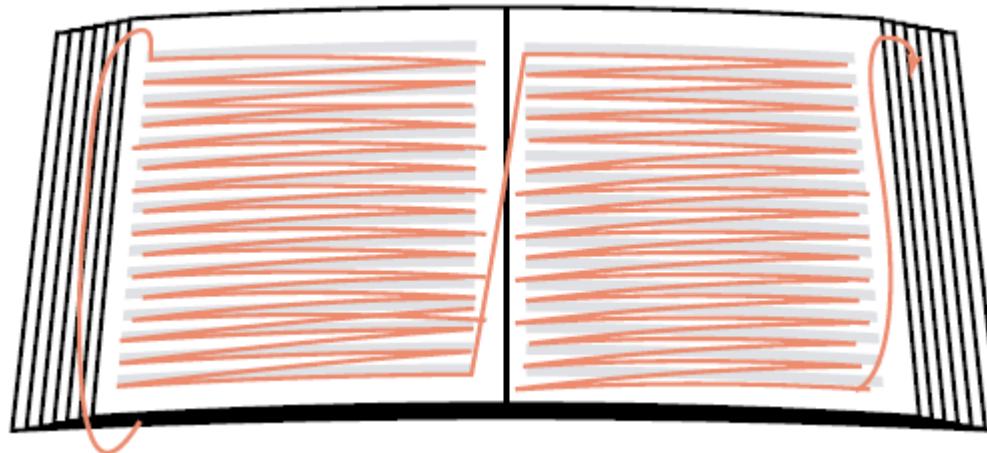
- Svetovni splet
 - Besedilo
 - Slika
 - Video
 - Zvok
 - Animacija
 - Interakcija

The top screenshot shows the 'Aktualno' section with several news cards. One card features a photo of a smartphone and the headline: 'Slovenija / Kovač: Če želite kratkovidnega otroka z učnimi tezavami, mu v roke potisnite telefon'. Another card shows a man speaking at a podium with the headline: 'Znanost in tehnologija / Mobilniki s preopgiljivim zaslonom novi bum v svetu pametnih telefonov'. The bottom screenshot shows the 'Novice' section with a grid of news cards, including one about a medical receptionist in Maribor and another about the European Union's Ivo Vajgl.



Linearni mediji

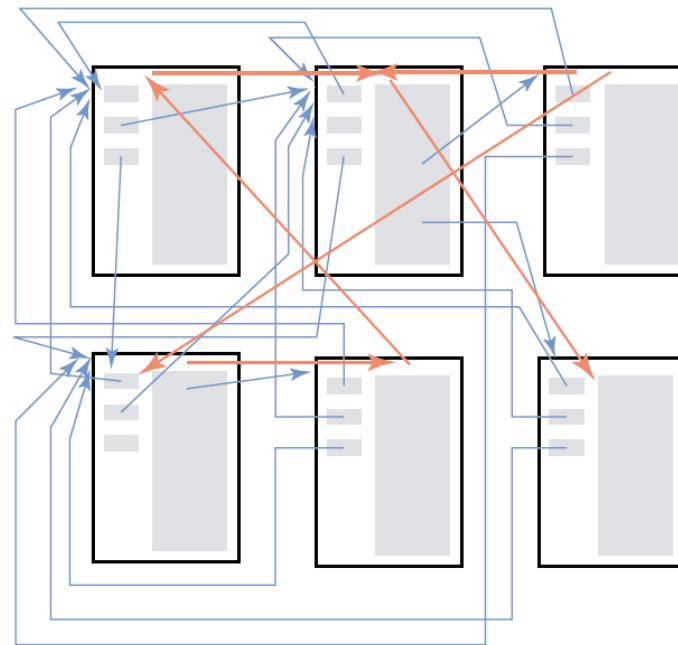
- Klasični mediji so linearni





Načini kombinacije:

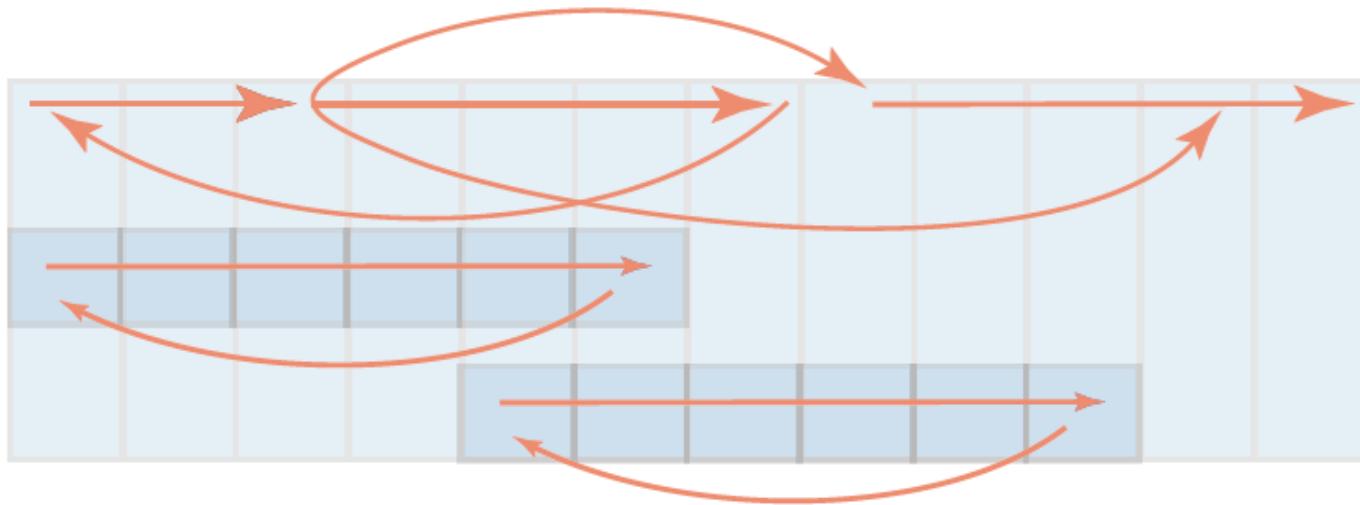
- na strani
- časovno
- Nelinearnost strani
 - Hipertekst, hipermedija





Nelinearnost časovnih medijev

- Z **interakcijo** lahko vplivamo na izvajanje
 - Krmiljenje časovno-odvisnih medijev
 - Izbira vsebine za predvajanje
 - Izbira vrstnega reda
 - Hkratno predvajanje več vsebin
 - Dinamične vsebine





Nelinieranost ni nova

- Knjige
 - Slovarji
 - Enciklopedije
 - Kazala – pomoč pri premikanju
 - Serija knjig: Časovni stroj
- Gledališka predstava
 - Sledi toku (linearno)
 - Lahko opazujemo karkoli (ne-linearno)
- Film
 - Sledimo toku (linearno) (izjema: 360 video)
- Igre
 - Najzahtevnejše glede multimedije
 - Realni čas, nenehna interakcija





Zgodovina

- 1992: začetek www
- 1997: dodatka: avdio in video (HTML 3.2)
 - danes: multimedijijski elementi vsepo vsod
- Zgodovina nas uči, da vsaka sprememba v družbi potrebuje čas
- 1895: primikajoče slike so razburile gledalce
- Film kot medij za prikaz trikov
- Prvi film prikazoval novice iz časopisov
- Enako prvi multimedijijski material prikazoval enciklopedije
- Enako splet: sprva prepis novic iz tiskanih medijev
- Danes: izkoriščajo prave zmožnosti:
 - Video/slike
 - komentarji



Zgodovina

- Uspeh filma: ustvarjanje novih vrst
 - Slik
 - Kadriranja
 - Specialnih efektov
 - Urejanje
- Multimedija so podatki
 - Kontrola multimedije interaktivno
 - Prenos po omrežju

Kako v celoti izkoristiti multimedije?



Zgodovina - Prihodnost

- 1895: nemi filmi
- 1929: tehnologija omogočila prenos zvoka
- Kaj lahko prenese nova tehnologija na področju multimedije?
- Spletne zbirke
 - Slike: flickr
 - Video: YouTube
 - Socialna omrežja: Facebook
 - Osebna medijska platforma:  **Pinterest**
 - Priporočilni sistemi
 - 3D predstavitev (televizija)
 - Navidezna, obogatena resničnost
 - Stable Diffusion, DALL-E



 **Pinterest**



Apple, 2022



[Google glass](#)
[MS HoloLens](#)



1. Domača naloga

- Napišite kratko navodilo za pripravo jedi (pica, testenine, ...).
 - Navodila napišite samo v pisni obliki
 - Navodila predstavite samo s slikami
 - Kombinacija obojega
- Predstavite navodila v kombinaciji z drugimi mediji: video, animacija, zvok, interaktivna spletna stran, 3D, VR



Navodila za pripravo pice

GESTAVINE ZA TESTO

- 200g mleka
- ½ kvinti
- 5g soli
- 2g sladkorja
- olje

PODATKI

- česnačna
- peč
- mozzarella
- čebulčekova
- kečup
- orezno

Postopek

V sklopu raztopljene še krem, fig. sek. 2g sladkorja in 20ml tečne mleka. Raztopljeno postopno 15 minut, nato je zlomo v 200g mleka. Gestavine prehranimo, dokler ne dobimo testo. Testo poskrbi, dokler ne dobimo hlebčuk. Testo polne s namiznim z objem in ga postopek 1 min. Testo oblikujemo in nategnemo, dokler ne dobimo jelyne oblike. Nato ga prehvemo na pečal. Testo običajno s parazitivno omako. Nato dodamo še salino, kečup, orezno... Raztegnjeno pica pečene priljubno 15 do 20 minut pri temperaturi 200 °C ali več (je pedeset to omogoč).

Navodila za pripravo pice

Sestavine za testo

- By mljek
- By kmetij
- By sladkorja

Dodatak

- česnačna
- peč
- mozzarella
- čebulčekova
- kečup
- orezno

Postopek

1. V sklopu raztopljene še krem, fig. sek. 2g sladkorja in 20ml tečne mleka. Raztopljeno postopno 15 minut, nato je zlomo v 200g mleka. Gestavine prehranimo, dokler ne dobimo testo. Testo poskrbi, dokler ne dobimo hlebčuk. Testo polne s namiznim z objem in ga postopek 1 min. Testo oblikujemo in nategnemo, dokler ne dobimo jelyne oblike. Nato ga prehvemo na pečal. Testo običajno s parazitivno omako. Nato dodamo še salino, kečup, orezno... Raztegnjeno pica pečene priljubno 15 do 20 minut pri temperaturi 200 °C ali več (je pedeset to omogoč).
2. Testo gromadi s namiznim z objem in ga poskrbi, dokler ne dobimo hlebčuk. Testo polne s namiznim z objem in ga poskrbi, dokler ne dobimo jelyne oblike. Nato ga prehvemo na pečal. Testo običajno s parazitivno omako. Nato dodamo še salino, kečup, orezno... Raztegnjeno pica pečene priljubno 15 do 20 minut pri temperaturi 200 °C ali več (je pedeset to omogoč).
3. Testo oblikujemo in nategnemo, dokler ne dobimo jelyne oblike. Nato ga prehvemo na pečal. Testo običajno s parazitivno omako. Nato dodamo še salino, kečup, orezno... Raztegnjeno pica pečene priljubno 15 do 20 minut pri temperaturi 200 °C ali več (je pedeset to omogoč).