МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ РАДІОЕЛЕКТРОНІКИ

Звіт

3 виконання лабораторної роботи з дисципліни «Програмування в мережевих середовищах»

Виконав: гр. ПЗПІ-19-1 Барченко П.В.

Перевірив: викладач Єрохін А.Л.

Лабораторная работа 1 «HTML и CSS»

Цель работы

Целью лабораторной работы является изучение стандарта HTML и CSS, способов выполнения базовых операций, особенностями создания web-страниц с использованием каскадных таблиц стилей.

Тематика работы - разработка сайта для заведения общественного питания.

Последовательность операций, которые были выполнены в процессе выполнения лабораторной работы:

- 1. Поиск и сбор информации по данной тематики. А именно сбор картинок и текста, а так же поиск примера для дизайна сайта;
- 2. Создание index.html страницы, где будет расположена основная информация о заведении (меню, header для переключения между страницами сайта);
- 3. Создание Style.css для добавления последующих стилей в index.html;
- 4. Создание About.html страницы, для создания страницы «О нас», где будет находиться информация о работниках заведения;
- 5. Создание Contact.html страницы, для создания страницы «Contact», где будет находиться информация где мы находимся и обратной связи с нами;
- 6. Добавление стилей в style.css по старницам About и Contact.
- 7. Добавление jquery на сайт для перехода между его элементами.

В процессе выполнения лабороторной работы были сложность в верстке элементов, а так же поиска необходимых стилей. В решении проблем помогали лекции, а так же ресурсы такие как http://htmlbook.ru/ и тд.

Point 2:



Welcome to Simple House

You think where it is tasty to have dinner with your family? Or are you looking for the right place for a business lunch? Your restaurant Simple House is waiting for you to visit to realize all your delicious desires.

Pizza

Salad

Noodle









Point 4:



Florence Nelson

Kitchen Manager

Maintaining a fully-stocked kitchen inventory and complying with safety and cleanliness standards. To be successful in this role, you should be able to manage our kitchen staff and guide them to deliver quality food on time..



Valentina Martin

Culinary Director

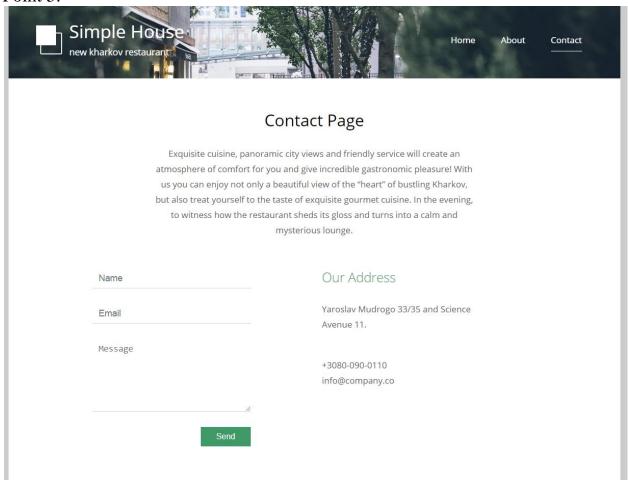
Assists the management team with planning, organizing and facilitating departmental activities. Assures compliance with standards of practice and regulations. Ensures that the department is managed in a fiscally responsible manner, controlling raw food costs, labor and indirect costs.



History of our restaurant

The first restaurant proprietor is believed to have been one A. Boulanger, a soup vendor, who opened his business in Paris in 1765. The sign above his door advertised restoratives, or restaurants, referring to the soups and broths available within. The institution took its name from

Point 5:



Выводы:

В процессе выполнения лабораторной работы ознакомился с HTML и CSS, способов выполнения базовых операций, особенностями создания webстраниц с использованием каскадных таблиц стилей.