

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Московский политехнический университет»

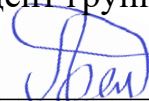
Программа дополнительной профессиональной переподготовки
«Разработка веб-приложений»

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2
по дисциплине «Основы HTML/CSS/JS»

Тема: «ОФОРМЛЕНИЕ ВЕБ-СТРАНИЦЫ С ПОМОЩЬЮ CSS»

Выполнил:

Студент группы 191-763



Беляева А.В.

подпись, дата

Москва 2022

При выполнении лабораторной работы использовались материалы веб-ресурсов:

- <https://html5book.ru/>
- <https://webref.ru/practice>

Перечень используемых тегов на HTML страницей с описанием тега

Тег <i>1</i>	Описание тега <i>2</i>
<!DOCTYPE>	Объявляет тип документа и предоставляет основную информацию для браузера — его язык и версия.
<html>	Корневой элемент HTML-документа. Сообщает браузеру, что это HTML-документ. Является контейнером для всех остальных html-элементов.
<head>	Элемент-контейнер для метаданных HTML-документа.
<!-- текст -->	Используется для добавления комментариев.
<title>	Заголовок HTML-документа, отображаемый в верхней части строки заголовка браузера. Также может отображаться в результатах поиска, поэтому это следует принимать во внимание предоставление названия.
<link>	Определяет отношения между документом и внешним ресурсом. Также используется для подключения внешних таблиц стилей.
<body>	Представляет тело документа (содержимое, не относящееся к метаданным документа).
<h1>	Создает заголовки первого уровня для связанных с ними разделов.
<h2>	Создает заголовки второго уровня для связанных с ними разделов.
<h3>	Создает заголовки третьего уровня для связанных с ними разделов.
<h4>	Создает заголовки четвертого уровня для связанных с ними разделов.
	Контейнер для строчных элементов. Можно использовать для форматирования отрывков текста, например, выделения цветом отдельных слов.
<p>	Параграфы в тексте.
 	Перенос текста на новую строку.
<a>	Создаёт гипертекстовые ссылки.
	Встраивает изображения в HTML-документ с помощью атрибута src, значением которого является адрес встраиваемого изображения.
	Элемент маркированного или нумерованного списка.
	Создает маркированный список.

Перечень используемых тегов на CSS страниц

Тег	Описание тега
<i>1</i>	<i>2</i>
color	Задаёт цвет текста
font-size	Задаёт размер шрифта текста
text-align	Задаёт выравнивание текста по горизонтали
border	Сокращённое свойство для ширины границы, стиля границы и цвета границы
background	Сокращённое свойство для задания всех свойств фона в одном объявлении
padding	Задаёт все свойства заполнения в одном объявлении
background-image	Задание одного или нескольких фоновых изображений для элемента
text-decoration	Указывает украшение, добавляемое в текст
margin	Устанавливает все свойства полей в одном объявлении
padding-right	Задаёт правое заполнение элемента
border-left	Сокращённое свойство для задания всех свойств левой границы в одном объявлении
font-style	Задаёт стиль шрифта для текста


Скриншоты отображения страницы в браузере

Мессенджер x Навигатор МГКЭИТ x 01.04.2022 преп.pdf - Google Д x ЛР1 Основы создания HTML ст x +

← → ↻ ⓘ Файл | D:/сайт/ЛР2.html

МГКЭИТ Навигатор Навигатор студента АИС WA VK Почта ЗАДАЧИ МГКЭИТ МГКЭИТ. Педагог-... соц сети Инфо ПР МИЛ »

Рецепт приготовления морковного торта



Приготовление бисквита

Продукты:

- 190 грамм натертой моркови
- 3 яйца
- 120 грамм белого сахара

Мессенджер x Навигатор МГКЭИТ x 01.04.2022 prep.pdf - Google Д x ЛР1 Основы создания HTML ст x +

← → ↺ Файл | D:/сайт/ЛР2.html

МГКЭИТ Навигатор Навигатор студента АИС WA VK Почта ЗАДАЧИ МГКЭИТ МГКЭИТ. Педагог-... соц сети Инфо ПР МИЛ »

Приготовление бисквита

Продукты:

- 190 грамм натертой моркови
- 3 яйца
- 120 грамм белого сахара
- 120 грамм коричневого сахара
- 190 грамм растительного масла
- 150 грамм грецкий орех
- 210 грамм муки
- 4 грамма сода
- 5 грамм разрыхлителя
- 1 грамм соли
- 4 грамма молотой корицы
- 2 грамма молотого мускатного ореха
- цедра 1 апельсина

Технология:

Яйца взбить до белой пены. Это примерно 5-7 минут. К ясам добавить *масло* и отжатую от сока натертую морковь вместе с цедрой. Все аккуратно перемешать. Муку, соду, разрыхлитель, соль, мускатных орех и корицу смешать. *Грецкий орех* порубить и добавить к сухим ингредиентам. Аккуратно вмешать все сухие ингредиенты. Выложить тесто в кольцо или форму. Выпекать в духовке, разогретой до 160-180 градусов около 50 минут, но проверять готовность деревянной шпажкой.

Приготовление карамели

Продукты:

- 190 грамм сахара
- 190 грамм сливок 33%
- 120 грамм сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 4 грамма желатина (120 бл)
- 24 грамма воды
- 2 грамма соли
- 2 грамма корицы
- 2 грамма мускатного ореха
- цедра 1 апельсина

Мессенджер x Навигатор МГКЭИТ x 01.04.2022 prep.pdf - Google Д x ЛР1 Основы создания HTML ст x +

Файл | D:/сайт/ЛР2.html

МГКЭИТ Навигатор Навигатор студента АИС WA VK Почта ЗАДАЧИ МГКЭИТ МГКЭИТ. Педагог-... соц сети Инфо ПР МИЛ >>

Технология:

Замочить *желатин* в холодной воде. Растопить *сахар* до янтарного цвета. Аккуратно добавить в растопленный сахар теплые *сливки*, не забывая постоянно помешивать. Добавить набухший *желатин*, *соль*, *корицу*, *мускатных орех*, *ванильный экстракт* и *цедру*. Остудить все до 40 градусов. Ввести холодное сливочное масло, нарезанное кубиками и пробить все блендером. Охладить в холодильнике до стабилизации.

Приготовление крема для сборки торта

Продукты:

- 400 грамм творожного сыра
- 200 грамм сливочного масла (82,5%)
- 200 грамм сахарной пудры
- 2 чайные ложки ванильного экстракта
- 190 грамм растительного масла

Технология:

Сливочное масло комнатной температуры взбить до бела и пышности. Добавить *сыр*, *пудру* и *ванильный экстракт*. Пробить все до однородности.

Советы по приготовлению


Мессенджер x Навигатор МГКЭИТ x 01.04.2022 преп.pdf - Google Д x ЛР1 Основы создания HTML ст x +

← → ↻ Файл | D:/сайт/ЛР2.html

МГКЭИТ Навигатор Навигатор студента АИС WA VK Почта ЗАДАЧИ МГКЭИТ МГКЭИТ. Педагог-... соц сети Инфо ПР МИЛ »

Советы по приготовлению

Бисквит после выпечки завернуть в пищевую пленку и оставить на ночь. Разрезать на 4 коржа. Крем и карамель отсадить по спирали, повторить с каждым слоем. Дать торту пропитаться ночь.



Другие рецепты Морковных тортов в интернете


Мессенджер x Навигатор МГКЭИТ x 01.04.2022 преп.pdf - Google Д x ЛР1 Основы создания HTML ст x +

Файл | D:/сайт/ЛР2.html

МГКЭИТ Навигатор Навигатор студента АИС WA VK Почта ЗАДАЧИ МГКЭИТ МГКЭИТ. Педагог-... соц сети Инфо ПР МИЛ >>

Советы по приготовлению

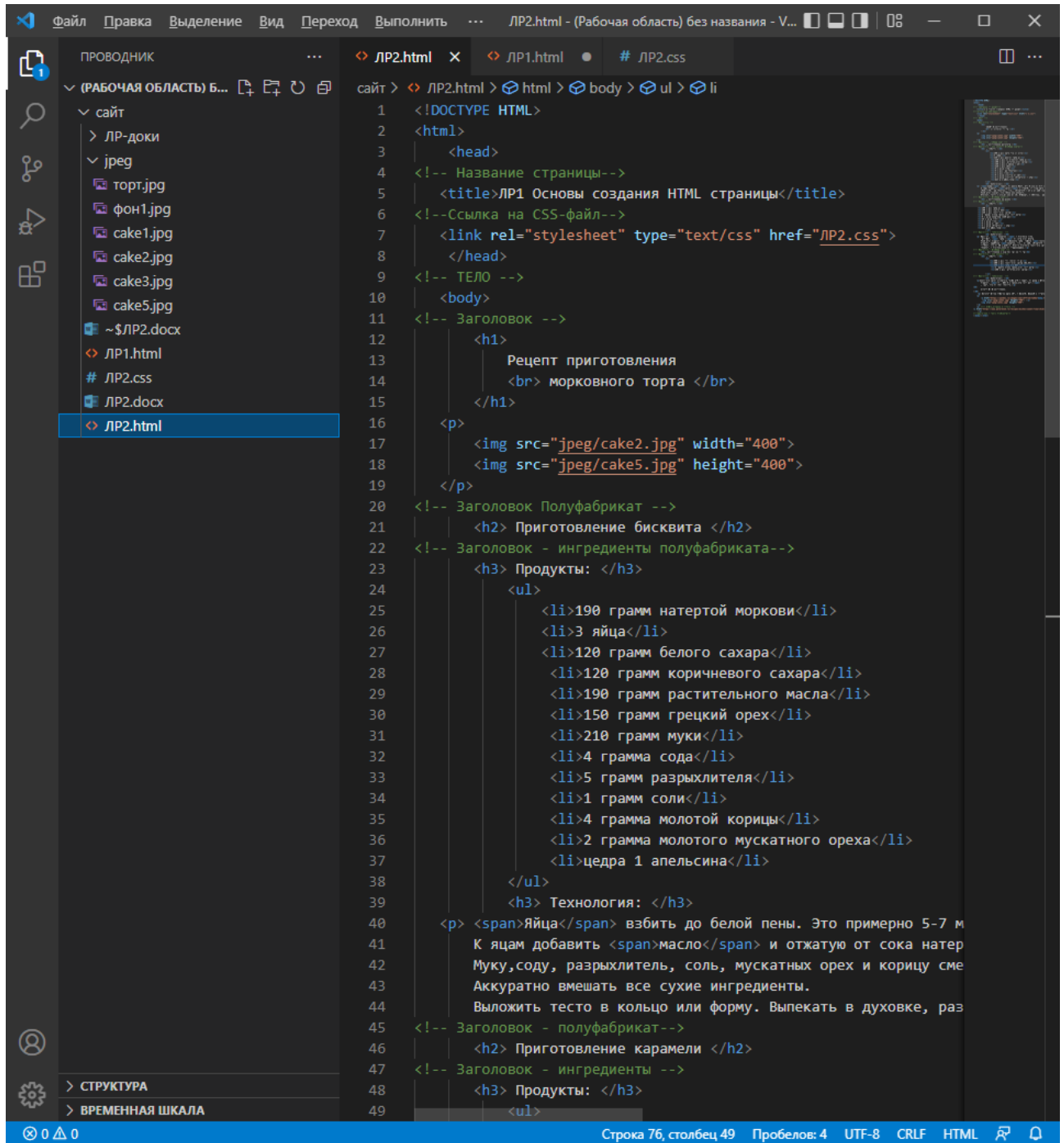
Бисквит после выпечки завернуть в пищевую пленку и оставить на ночь. Разрезать на 4 коржа. Крем и карамель отсадить по спирали, повторить с каждым слоем. Дать торту пропитаться ночь.



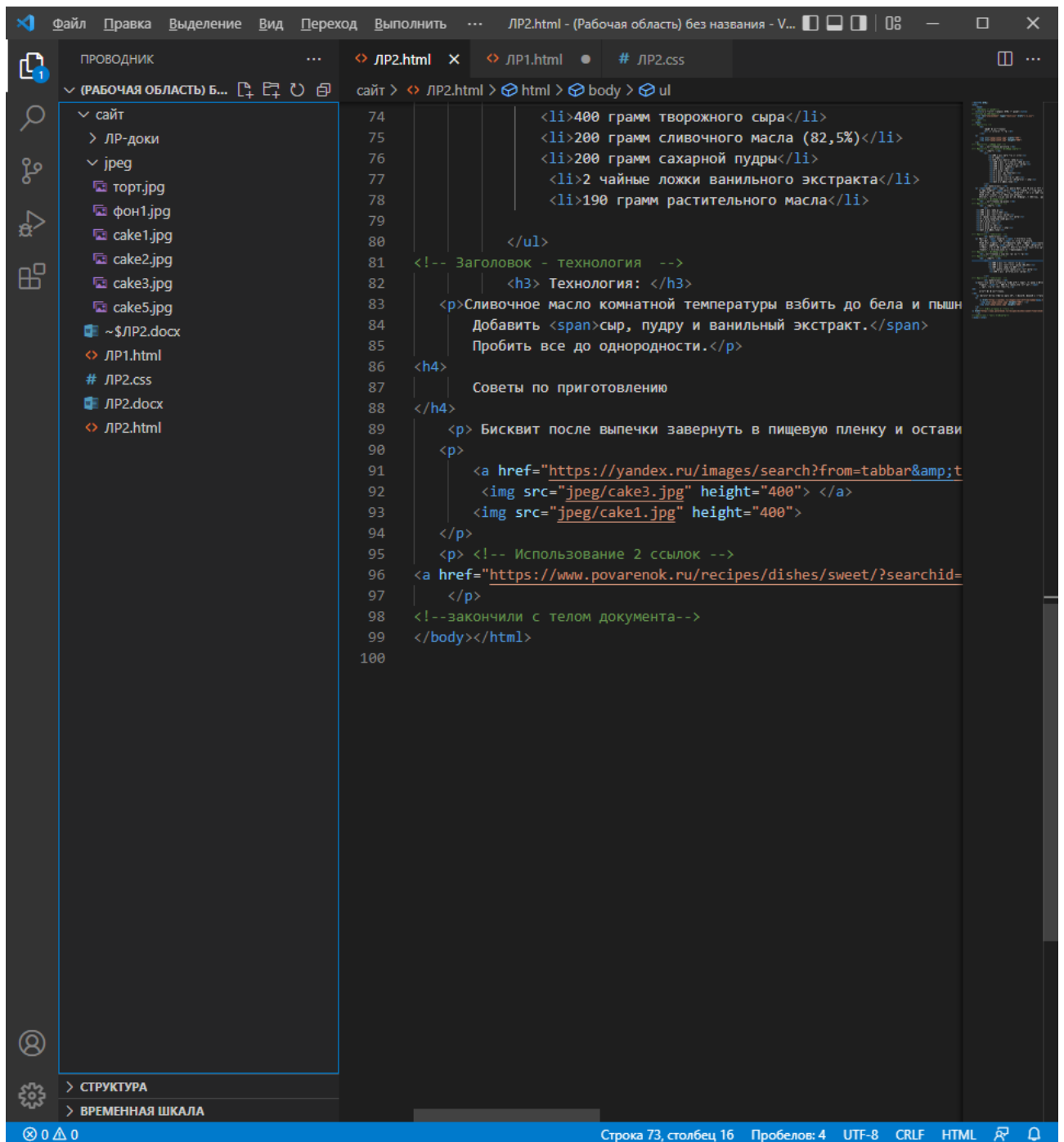
[Другие рецепты Морковных тортов в интернете](https://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=385)

<https://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=385>

Скриншоты кода страницы







Скриншоты CSS-кода

