

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 №1
по дисциплине «Основы HTML/CSS/JS»

Тема: «ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ HTML СТРАНИЦЫ»

Выполнил:

Студент группы 191-763



Беляева А.В.

подпись, дата

Москва 2022

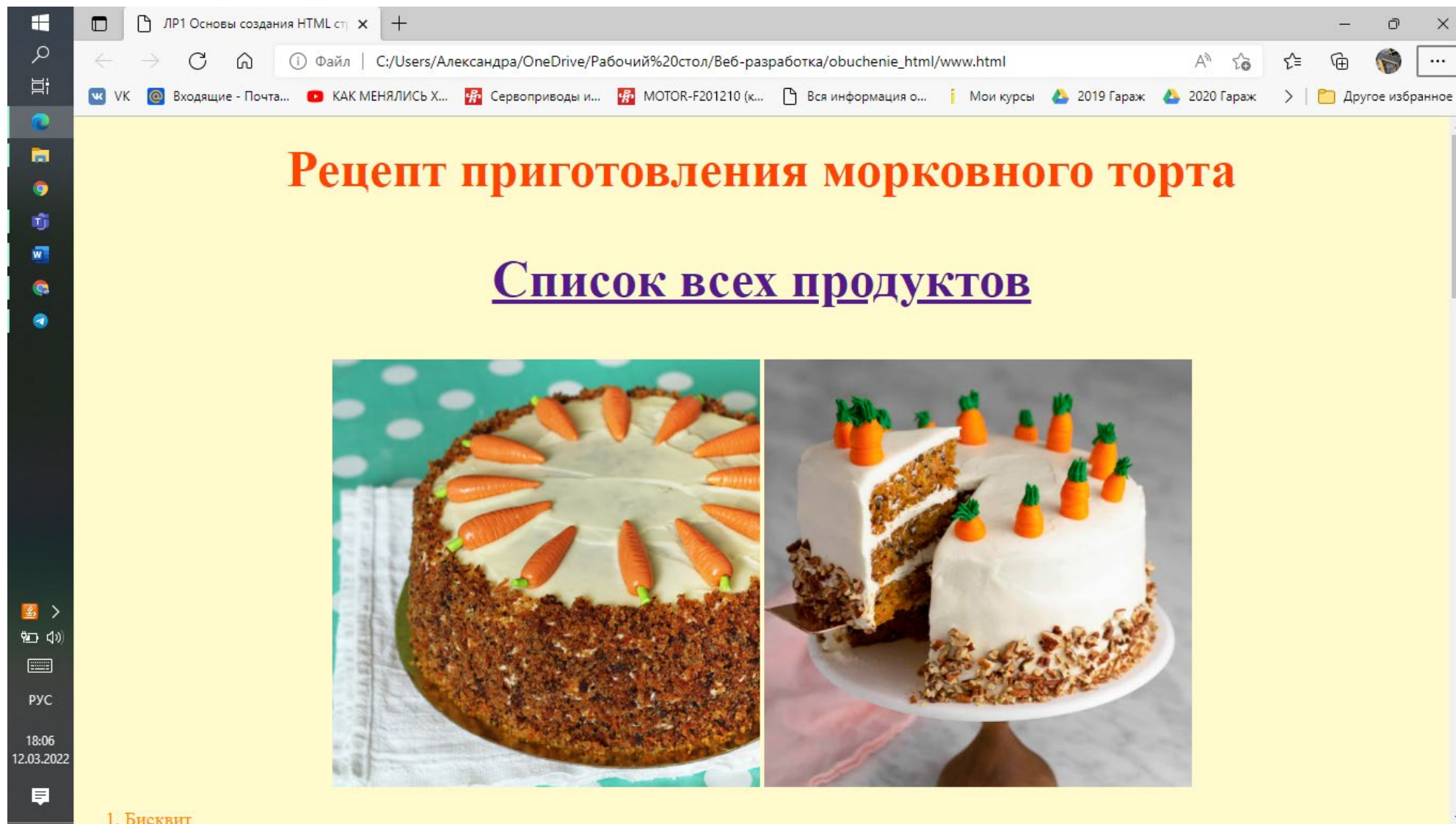
При выполнении лабораторной работы использовались материалы веб-ресурсов:

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

Перечень используемых тегов на HTML страницей с описанием тега

Тег	Описание тега
1	2
<!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.
<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.
	Представляет собой контейнер для изменения характеристик шрифта, таких как размер, цвет и гарнитура.
<p>	Параграфы в тексте.
<a>	Создаёт гипертекстовые ссылки.
	Встраивает изображения в HTML-документ с помощью атрибута src, значением которого является адрес встраиваемого изображения.
	Упорядоченный нумерованный список. Нумерация может быть числовая или алфавитная.
	Элемент маркированного или нумерованного списка.
	Создает маркированный список.
	Расставляет акценты в тексте, выделяя полужирным.

Скриншоты отображения страницы в браузере



Муку, соду, разрыхлитель, соль, мускатных орех и корицу смешать. 1 рецкий 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

Технология:

Замочить желатин в холодной воде.

Растопить сахар до янтарного цвета.

Аккуратно добавить в расплавленный 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

Windows Taskbar

Browser Tabs

Browser Address Bar

Browser Bookmarks Bar

Page Content

Охлаждать 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

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.





18:07
12.03.2022

Добавить сыр, пудру и ванильный экстракт.

Пробить все до однородности.

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](#)

Скриншоты кода страницы

```
*www – Блокнот
Файл Правка Формат Вид Справка
<!DOCTYPE HTML>
<html>
  <head>
<!-- Указываем название страницы -->
    <title>ЛР1 Основы создания HTML страницы</title>
  </head>
<!-- ТЕЛО -->
  <body bgcolor="#FFFACD">
<!-- Заголовок -->
    <h1 align="center">
      <font size="10" color="#FF4500">
        Рецепт приготовления морковного торта
      </font>
    </h1>
    <p align="center">
      
      
    </p>
<!-- Вставить список -->
    <ol>
      <font size="4">
        <font color="#FF8C00">
          <li>Бисквит</li>
        </font>
        <font color="#FF6347">
          <li>Карамель</li>
        </font>
        <font color="#D2691E">
          <li>Крем</li>
        </font>
      </font>
    </ol>
<!-- Заголовок Полуфабрикат -->
    <h2 align="center"> Приготовление бисквита </h2>
<!-- Заголовок - ингредиенты полуфабриката-->
    <h3> Продукты: </h3>
    <ul>
      <li>100 грамм истоптой моркови</li>
    </ul>
```

Стр 8, стлб 26 100% Windows (CRLF) UTF-8


```
*www – Блокнот
Файл Правка Формат Вид Справка

<h3> Продукты: </h3>
<ul>
    <li>190 грамм натертой моркови</li>
    <li>3 яйца</li>
    <li>120 грамм белого сахара</li>
    <li>120 грамм коричневого сахара</li>
    <li>190 грамм растительного масла</li>
    <li>150 грамм грецкий орех</li>
    <li>210 грамм муки</li>
    <li>4 грамма сода</li>
    <li>5 грамм разрыхлителя</li>
    <li>1 грамм соли</li>
    <li>4 грамма молотой корицы</li>
    <li>2 грамма молотого мускатного ореха</li>
    <li>цедра 1 апельсина</li>
</ul>
<font color="#228B22">
    <h3> Технология: </h3>
</font>
<p> Яйца взбить до белой пены. Это примерно 5-7 минут.</p>
<p> К яйцам добавить масло и отжатую от сока натертую морковь вместе с
цедрой. Все аккуратно перемешать.</p>
<p> Муку, соду, разрыхлитель, соль, мускатных орех и корицу смешать.
Грецкий орех порубить и добавить к сухим ингредиентам.</p>
<p> Аккуратно вмешать все сухие ингредиенты.</p>
<p> Выложить тесто в кольцо или форму. Выпекать в духовке, разогретов
до 160-180 градусов около 50 минут, но проверять готовность деревянной
шпателькой.</p>
<!-- Заголовок - полуфабрикат-->
    <h2 align="center"> Приготовление карамели </h2>
<!-- Заголовок - ингредиенты -->
    <h3> Продукты: </h3>
    <ul>
        <li>190 грамм сахара</li>
        <li>190 грамм сливок 33%</li>
        <li>120 грамм сливочного масла</li>
        <li>1 чайная ложка ванильного экстракта</li>
        <li>4 грамма желатина (120 бл)</li>
        <li>24 грамма порошка</li>
    </ul>
```

```
*www – Блокнот
Файл Правка Формат Вид Справка

        <li>2 грамма соли</li>
        <li>2 грамма корицы</li>
        <li>2 грамма мускатного ореха</li>
        <li>цедра 1 апельсина</li>
    </ul>
<!-- Заголовок - технология -->
    <font color="#228B22">
        <h3> Технология: </h3>
    </font>
    <p> Замочить желатин в холодной воде.</p>
    <p> Растопить сахар до янтарного цвета.</p>
    <p> Аккуратно добавить в растопленный сахар теплые сливки, не забывая
постоянно помешивать.</p>
    <p> Добавить набухший желатин, соль, корицу, мускатных орех, ванильный
экстракт и цедру.</p>
    <p> Остудить все до 40 градусов. Ввести холодное сливочное масло,
нарезанное кубиками и пробить все блендером.</p>
    <p> Охладить в холодильнике до стабилизации.</p>
<!-- Заголовок - полуфабрикат -->
    <h2 align="center">Приготовление крема для сборки торта</h2>
<!-- Заголовок - ингредиенты -->
    <h3> Продукты: </h3>
    <ul>
        <li>400 грамм творожного сыра</li>
        <li>200 грамм сливочного масла (82,5%)</li>
        <li>200 грамм сахарной пудры</li>
        <li>2 чайные ложки ванильного экстракта</li>
        <li>190 грамм растительного масла</li>
    </ul>
<!-- Заголовок - технология -->
    <font color="#228B22">
        <h3> Технология: </h3>
    </font>
    <p>Сливочное масло комнатной температуры взбить до бела и
пышности.</p>
    <p>Добавить сыр, пудру и ванильный экстракт.</p>
```

```
*www - Блокнот
Файл Правка Формат Вид Справка

        <h3> Технология: </h3>
    </font>

    <p>Сливочное масло комнатной температуры взбить до бела и
пышности.</p>
    <p>Добавить сыр, пудру и ванильный экстракт.</p>
    <p>Пробить все до однородности.</p>

<h4 align="center">
    <font size="6" color="#CD5C5C">
        Советы по приготовлению
    </font>
</h4 width="400" height="400">
    <strong>
        <font size="4">
            <p align="justify">
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.
            </p>

        </font>
    </strong>

    <p align="center">
        <a href="https://yandex.ru/images/search?from=tabbar&text=
%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D1%82%D0%BE
%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2">  </a>
        
    </p>

<!-- Использование 2 ссылок -->
    <p align="center">
        <font size="5" color="#7FFFD4">
            <strong>
                <a
href="https://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=385">Другие
рецепты Макирорум-тортов в интернете</a>
            </strong>
        </font>
    </p>

Стр 94, стлб 4    100%    Windows (CRLF)    UTF-8
```

```
*www - Блокнот
Файл Правка Формат Вид Справка

    </font>
</h4 width="400" height="400">
    <strong>
        <font size="4">
            <p align="justify">
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.
            </p>

        </font>
    </strong>

    <p align="center">
        <a href="https://yandex.ru/images/search?from=tabbar&text=
%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D1%82%D0%BE
%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2">  </a>
        
    </p>

<!-- Использование 2 ссылок -->
    <p align="center">
        <font size="5" color="#7FFFD4">
            <strong>
                <a
href="https://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=385">Другие
рецепты Морковных тортов в интернете</a>
            </strong>
        </font>
    </p>
|
    </body>

<!--закончили с телом документа-->

</html>
```