

Kedvenc ételek projekt 1.

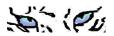
1. hét:

- 1. A következő órákon kedvenc ételeitekről készítetek weblapot. A mai órán egy-egy kedvenc édesség weboldalát kell elkészítenetek, amely a közös weblapotok egy-egy aloldala lesz, a főoldalról lesz elérhető. A következő hetekben ki fogjátok ezt egészíteni más ételekkel is. Készítsétek el a közös repository-tokat, amiben a következő hetekben dolgoztok. A repository vagy publikus legyen, vagy hívjátok meg rá a tanárotokat is!
- 2. Egyezzetek meg, hogy milyen rendszerben fogjátok tárolni a fájlokat (fejenként 5-6 egyéni oldal biztos, hogy készülni fog)! Döntsétek el azt is, hogy ki melyik édesség oldalát készíti el, és készítsétek el a hozzá tartozó HTML fájlt! A fájl tartalmazza a HTML oldalszerkezetet, legyen a nyelve magyar, a kódolása UTF-8, és a böngésző címsorában megjelenő cím legyen az édesség neve! Helyezzétek el a CSS és a JS állományokra való hivatkozásokat is, az oldalak Bootstrap5.3-at fognak használni!
 - Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!
- 3. Alakítsátok ki a navigációs területet! Az oldalon belül lehessen a Hozzávalók és az Elkészítés részre ugrani.
 - Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!
- 4. Keressetek az édességhez egy képet, valamint az édességről egy rövid leírást! Figyeljetek arra, hogy a felhasznált képek jogtiszták (ne Al által generált!) legyenek! Használhattok saját képeket is a projekthez. Amíg nincs jogtiszta képetek az édességről, addig az oldalon tetszőleges jogtiszta képet használhattok helyette, de ne felejtsétek el a projekt végére lecserélni az étel képére!
 - A felhasznált képek és szövegek linkjeit gyűjtsétek össze, a későbbiekben ezeknek majd be kell kerülnie a forrásjegyzéket és ábrajegyzéket tartalmazó oldalra.
 - A mintában nagyméretű eszközöktől kezdve 8 oszlopot foglal el a leírás, extra nagyméretű eszközöknél pedig 9 oszlopot. A maradék helyet a sorban a kép tölti ki. Eltérhettek a megadott rácsrendszertől, de a csapat összes tagja ugyanazokat a beállításokat használja rácsrendszer szintjén az összes aloldalnál! Illesszétek be a szöveget megfelelően bekezdésekre tagolva! Figyeljetek a plágium elkerülésére! (Saját fotókat illetve leírásokat alkalmazzatok.)
 - Illesszétek be a képet is a weboldalra, és ne felejtsétek a képre ráállítani, hogy reszponzív legyen!

Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!

- 5. Készítsétek el a Hozzávalók blokkot és az Elkészítés blokkot! A blokkokban érdemes (de nem kötelező) felsorolást használni. A mintában a Hozzávalók blokk közepes eszközöktől kezdve 4 oszlop szélességű, nagyméretű eszközöktől kezdve pedig 3 oszlop szélességű. A maradék helyet a sorban az Elkészítés blokk foglalja el. Eltérhettek a megadott rácsrendszertől, de a csapat összes tagja ugyanazokat a beállításokat használja rácsrendszer szintjén az összes aloldalnál!
 - Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!
- 6. Készüljön el a főoldal, melynél egyelőre csak a HTML szerkezetet kell kialakítani, elkészíteni a CSS fájlokra és a JS fájlokra a hivatkozásokat, valamint linket készíteni az elkészült aloldalakra. Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!
- 7. Az oldalak tartalmilag elkészültek, de a formázási beállításokban még meg kell egyeznetek: színséma, betűtípus(ok), stb. Plusz pontot jelent, ha egy vázlatot készítetek Figmában a színsémával, hogy lássátok, hogyan fog összeállni az oldal.

IKT projekt



- 8. Állítsatok be egységes formázást minden oldalra (közös CSS állomány használatával)! A CSS állományban mindenkinek legyen commit-ja, használjatok egyéni id-kat a saját oldalaitokhoz, de ügyeljetek rá, hogy az egységes kinézet nagyrészt megmaradjon!
 - Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!
- 9. Készítsétek el a hivatkozásjegyzéket tartalmazó oldalt, ahova mindenki illessze be a felhasznált oldalak, képek linkjeit! A linkeket csoportosítsátok, az oldal nézzen ki igényesen.
- 10. Készítsetek 1-1 újabb aloldalt 1-1 másik kiválasztott édességről! Figyeljetek arra, hogy ne a teljes oldal elkészülése után, hanem apró lépésekben, elkészülő funkció szerint készüljenek a commit-ok! Ha elkészült az oldal, linkeljétek be a főoldalra! Ha készen vagytok, ne felejtsetek el commit-olni, megfelelő commit message beállításával!

Minta:

Hozzávalák Elkászítás

Madártej

A forró nyári napokon nincs is jobb, mint egy kis könnyed édesség, amit bármikor szívesen elfogyasztanánk. Madártejet készíteni nem nagy ördöngösség, Te is könnyedén elkészítheted, maximum 20 perc alatt.

A madártej francia eredetű desszert, mely tojásfehérjéből felvert habgaluskákat tartalmazó vaníliás tejsodó.

Bár a közép-Európában elterjedt változat egy klasszikus francia desszert az œufs á la neige ("tojások a hóban") a 19. század elején megjelent receptje alapján készül, ennek eredeti, 17. századi verzíója még sős vajjal elkevert és felfőzött tojássárgáját, valamint belékevert tojásfehérje-habot jelentett, amelyet azután tálláláskor désítettek.



Hozzávalók

- 4 db tojásfehérje
- 1 csipet só
- 2 ek porcukor
- 800 ml tej
- 1 db vanília
 4 db tojássárgája
- 70 g cukor
- 10 g cukor
 1 csipet só

Elkészítés

- 1. A tojásfehérjét egy csipet sóval kezdjük el kemény habbá verni, majd adjuk hozzá a két evőkanál porcukrot, és verjük teljesen keményre.
- A tejhez adjuk hozzá a vaniliarúd kikapart magjait, majd forraljuk fel fel, és kanállal szaggassuk bele a tojáshabból galuskákat. Két-három percig főzzük, majd óvatosan for- dítsuk meg, újabb két-három perc, és már szedhetjük is ki egy űres tálba.
 A tojássárgáját egy csipet sóval és a cukorral keverjük jó habosra, öntsük hozzá egy keveset a langyos tejből, majd azonnal keverjük simára. Adjuk hozzá a
- 3. A tojássárgáját egy csipet sóval és a cukorral keverjük jó habosra, öntsük hozzá egy keveset a langyos tejből, majd azonnal keverjük simára. Adjuk hozzá a maradék tejet, keverjük el, és öntsd vissza az egészet az edénybe.
- 4. Alacsony lángon, folyamatosan kevergetve addig fózzük, amíg szépen be nem sűrűsödik, majd hagyjuk kihűlni. Tegyük a tetejére a galuskákat, és az egészet rakjuk be a hútőbe legalább 2-3 órával azelőtt, hogy tálalni szeretnénk.

2. és 3. hét:

- 1. Készítsetek saját branch-eket a közös repo-ban mindenkinek, és a továbbiakban ezen készítsétek az új saját oldalaitokat! Továbbra is figyeljetek arra, hogy az elkészülő funkciók után commit-oljatok megfelelő commit message beállításával!

 Ha egy oldal elkészült, akkor merge-öljétek a main branch-re.
- 2. Egészítsétek ki a webalkalmazásotokat a kedvenc előételeitekkel, levesekkel és főételekkel. Ne felejtsétek el a források jogtiszta használatát, a linkek összegyűjtését, és figyeljetek a plágium elkerülésére!

4. hét: bemutatás

A bemutató Discord-on történik, bekapcsolt kamerával mutassátok be az oldalt, és mindenkinek meg kell szólalnia és a saját részéről beszélnie.

Értékelés

git kezelés: 100%

design, tartalom: 150%

bemutatás: 100%