МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П. О. СУХОГО

Факультет автоматизированных и информационных систем

Кафедра «Информатика»

ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ № 8 по дисциплине «Информационные технологии»

Лабораторная работа № 8 «Создание WEB- сайта на языке HTML»

Выполнил: студент гр. ЭП-11

Табачинский С.А.

Принял: преподаватель

Процкая М.А.

Цель работы: получить практические навыки создания простых сайтов с использованием языка **HTML**.

Порядок выполнения работы

- Создайте папку lab3, далее в неё создайте файл с расширением *.html.
- Создайте меню для своего сайта (не менее пяти пунктов). Придумайте (или найдите и скопируйте из Интернета) текстовое наполнения для каждого раздела своего сайта. Например, сайта о творчестве В. Высоцкого можно разбить на следующие разделы: биография, фильмография, дискография, тексты песен, стихи.
- Оформите каждый пункт меню в виде ссылки. Причем, две из ссылок должны быть оформлены как якоря (то есть при нажатии на такую ссылку, текст документа должен прокручиваться таким образом, чтобы соответствующий текст раздела отображался максимально высоко к верхнему краю окна области просмотра). Две другие ссылки должны открывать новый html-документ с содержимым по этому разделу. Одна из ссылок должна открывать в новом окне уже созданную визиту сайта из предыдущей лабораторной работы.
- Добавьте ссылку на адрес своей университетской электронной почты. При создании гиперссылки необходимо использовать следующие атрибуты: subject, body, title.
- Добавьте изображения на каждый раздел своего сайта. Подберите картинки, максимально приближённые к тематике сайта.
- При размещении изображений на html-страницах:
- используйте разное обтекание картинки текстом;
- используйте изображение в качестве ссылки; создайте фоновый рисунок и разместите его на одной html страничке в качестве фона. Краткие теоретические сведения. Приведём код создания абсолютной гиперссылки: Поисковая система Яндекс Приведём код создания относительной гиперссылки: Здесь мои фотографии! Физическая и логическая структуры сайта могут быть как на рисунке 1 и рисунке 2.<!DOCTYPE html>

```
font-size: 30pt;
             }
            a {
                   text-decoration: none;
             }
             .b {
                   font-size: 23px;
             }
             .tr_th {
                   background: blue;
             }
             .tr_td {
                   background: blue;
             }
             .tr_td1 {
                   background: yellow;
             }
      </style>
</head>
<body>
      <h1>
             <center>
                   <font color="orange">
                          Заметки
```

h1 {

```
</font>
     </center>
</h1>
<l
     <
          >
               <a href="Myзыкa.html" target="_blank">Мyзыкa</a><br>
          <
          >
               <a href="Рецепт.html" target="_blank">Рецепт</a><br>
          <
          >
               <a href="Фильмы.html" target="_blank">Фильмы</a><br>
          <
          >
               <a href="#c">Книги</a><br>
          <
          >
               <a href="#d">Зачёты</a>
          <a name="c">
```

```
<h1>
                <font color="#03fcbe">
                      <center>
                           Книги
                      </center>
                </font>
           </h1>
           >
                      <font size="4" face="Times New Roman">
           Лев Толстой: "Война и мир"
<img src="img\Война и мир.jpg">
                Пушкин: "Капитанская дочка"
<img src="img\Капитанская дочка.jpg">
                Грибоедов: "Горе от ума"
<img src="img\Горе от ума.jpg">
                Есенин: "Анна Снегина"
<img src="img\Анна Снегина.jpg">
                Достоевский: "Преступление и наказание"
```

```
<img src="img\Преступление и наказание.jpg">
                </font>
        <a name="d">
        <h1>
            <font color="#03fcf8">
                <center>
                    Зачёты
                </center>
            </font>
        </h1>
        >
                <font size="4" face="Times New Roman">
            Политология
                Келорусский язык
                История
                Иностранный язык
                Физическая культура
            </font>
            <center>
            Заметки
```

```
Музыка
  Рецепт
  Фильмы
  Книги
  Зачёты
06ычный
  Профессиональный
  06ычный
  Профессиональный
  06ычный
  Профессиональный
  06ычный
  Профессиональный
  06ычный
  Профессиональный
Tарифы
  5,99
  9,99
  7,99
  11,99
  3,99
  6,99
  2,99
  4,99
  8,99
  15,99
```

```
</center>
            <font size="4" face="Times New Roman">
                  <b>Электронная почта:</b> <a href="">stepan-10@edu.gstu.by</a>
                        </font>
            </body>
</html>
                                      Заметки
   Музыка
   Фильмы
   Книги
   Зачёты
                                       Книги
```

• Лев Толстой: "Война и мир"



• Грибоедов: "Горе от ума"



• Есенин: "Анна Снегина"



• Достоевский: "Преступление и наказание"



1. Политология

Зачёты

```
3. История

4. Иностранный язык

5. Физическая культура

<!DOCTYPE html>

<html>

<head>

<meta charset="UTF-8">

<title>Myзыка</title>

<style>
```

background:

body {

```
\label{thm:condition} ZTBOWzgCQG4IwlSizDNuCb8Asn65g0id4Zc6rs9x3GHa2fW1K1H7fyL\_8NVCrfisWtMp33noZTJ2g462V2HvnM0nu
NgglXgdwdlI4auaNw);
                    }
                    div {
                           margin-top: 0px;
                    }
                    .a {
                           float: right;
                           margin: 7px 200px 7px 7px;
                    }
                    a {
                           text-decoration: none;
                    }
             </style>
      </head>
       <body>
             <h1>
                    <font color="red">
                           <center>
                                  Музыка
                           </center>
                    </font>
             </h1>
             <font color="yellow" size="6" face="Times New Roman">
                           >
                    Morgenshtern - PABLO
                    Morgenshtern - OLALA
```

Morgenshtern - ПАПИН ТАНК

```
Morgenshtern - Cadillac

Morgenshtern - Cristal & MOËT

</font>

<a href="lab8.html">Главная</a>
</body>
</html>
```



```
.a {
                         float: right;
                         margin: 7px 200px 7px 7px;
                   }
                   a {
                         text-decoration: none;
                   }
             </style>
      </head>
      <body>
             <h1>
                   <font color="red">
                          <center>
                                Рецепт плова
                          </center>
                   </font>
             </h1>
             <font color="blue" size="4" face="Times New Roman">
                          >
                   1. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на кусочки.
                   2. Очистить, помыть и нарезать тонкими полукольцами репчатый лук.
                   3. Морковь очистить, помыть и нарезать соломкой.
                   4. Сделать зирвак (это основа плова, а именно — мясо, морковь, лук и
специи).
                   Для этого разогреть казанок. Налить растительное масло. Хорошо его
прожарить.
```

Выложить подготовленный лук. Жарить до золотистого цвета около 5-7 минут, помешивая.

- 5. Выложить подготовленное мясо. Все готовить до состояния, когда мясо покроется зажаренной корочкой, около 10 минут.
 - 6. Затем добавить морковь. Обжарить все вместе, помешивая, 3-5 минут.
- 7. Вскипятить чайник. Обжаренные овощи и мясо залить кипятком (вода должна покрывать мясо с овощами где-то сантиметра на два). Посолить, поперчить, добавить специи для плова. Варить на среднем огне 20 минут.
- 8. Положить рис, осторожно разровнять его по поверхности (но не перемешивать!). В серединку поместить головку чеснока. Долить воды так, чтобы она покрывала рис выше на 2 см. Варить плов на максимальном огне

без крышки почти до полного испарения жидкости, около 10-15 минут.

9. Как только вода испарилась, сделать минимальный огонь. В плове сделать несколько отверстий ручкой ложки. Накрыть крышкой и оставить плов со свининой упариваться на 15 минут.

</html>

Рецепт плова

- 1. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на кусочки.
- 2. Очистить, помыть и нарезать тонкими полукольцами репчатый лук
- 3. Морковь очистить, помыть и нарезать соломкой.
- Сделать зирвак (это основа плова, а именно мясо, морковь, лук и специи).
 Для этого разогреть казанок. Налить растительное масло. Хорошо его прожарит

Выложить подготовленный лук. Жарить до золотистого цвета около 5-7 минут, помешива-

- 5. Выложить подготовленное мясо. Все готовить до состояния, когда мясо покроется зажаренной корочкой, около 10 минут.
- 6. Затем добавить морковь. Обжарить все вместе, помешивая, 3-5 минут.
- 7. Вскипятить чайник. Обжаренные овощи и месо залить кипятком (вода должна покрывать месо совощами где-то сантиметра на два). Посолить, поперчить, добавить специи для плова. Варить на среднем отне 20 минут.
- 8. Положить рис, осторожно разровиять его по поверхности (но не перемешивать!). В серединку поместить головку чеснока. Долить воды так, чтобы она покрывала рис выше на 2 см. Варить плов на максимальном отне без крышки почти до полного испарения жидности, около 10—15 минут.
- 9. Как только вода испарилась, сделать минимальный огонь. В плове сделать несколько отверстий ручкой ложки. Накрыть крышкой и оставить плов со свининой упариваться на 15 минут.



```
<!DOCTYPE html>
<html>
      <head>
             <meta charset="UTF-8">
             <title>Фильмы</title>
             <style>
                    div {
                          margin-top: 0px;
                    }
                    .a {
                          float: right;
                          margin: 7px 200px 7px 7px;
                    }
                    a {
                          text-decoration: none;
                    }
             </style>
      </head>
      <body>
```

```
<h1>
      <font color="red">
            <center>
                  Фильмы
            </center>
      </font>
</h1>
<font color="yellow" size="6" face="Times New Roman">
            >
      Человек-паук: Нет пути домой
      <img src="img\Человек-паук Нет пути домой.jpg">
      Универ: 10 лет спустя
      <img src="img\Универ 10 лет спустя.jpg">
      Мстители: Финал
      <img src="img\Мстители Финал.jpg">
      Елки 8
      <img src="img\Елки 8.jpg">
      Черная вдова
      <img src="img\Черная вдова.jpg">
```



Вывод: я получил практические навыки создания простых сайтов с использованием языка **HTML**.

Фильмы