

HTML CSS ZEN GARDEN

SPIS TREŚCI

Spis treści	1
Cel zajęć.....	1
Rozpoczęcie	1
Jak wypełnić to sprawozdanie?	2
Wymagania.....	2
Repozytorium GIT.....	3
Realizacja.....	3
Strona bez stylów CSS	4
Kompletne strony.....	5
Nagłówki i akapity	7
Listy	7
Header i footer	8
Responsywność.....	8
Ilustracje w tle	9
Wizualne obramowania	10
Commit projektu do GIT.....	10
Podsumowanie.....	11

CEL ZAJĘĆ

Celem głównym zajęć jest zdobycie następujących umiejętności:

- tworzenia stron HTML o strukturze semantycznej;
- nadawania stylów stronom HTML z wykorzystaniem CSS;
- reformatowania wyglądu stron HTML z wykorzystaniem CSS;
- tworzenia responsywnych szablonów stron HTML.

ROZPOCZĘCIE

Rozpoczęcie zajęć. Przedstawienie prowadzącego. Przedstawienie uczestników. Przedstawienie zasad laboratorium.

JAK WYPEŁNIĆ TO SPRAWOZDANIE?

Zapisz ten plik na dysku twardym jako kopię. Zmień nazwę pliku:

- grN na odpowiedni numer grupy (np. gr3),
- nazwisko-imie na Twoje dane bez polskich znaków.

Otwórz kolejno Plik -> Informacje -> Właściwości -> Właściwości zaawansowane -> Niestandardowe.

Zaktualizuj właściwości:

Właściwości:	Nazwa	Wartość	Typ
	Imie	Imie	Tekst
	Nazwisko	Nazwisko	Tekst
	Numer al...	00000	Tekst
	Kod kursu	AI2	Tekst
	Kod labor...	LAB A	Tekst
	Grupa	1	Liczba
	Wersja	1	Liczba

Czytaj tę instrukcję, wypełniaj polecenia, uzupełniaj zrzuty ekranu zgodnie z poleceniami.

Gotowe sprawozdanie wyślij w nieprzekraczalnym terminie **w postaci pliku PDF**.

WYMAGANIA

Zapoznaj się ze stronami:

- <http://www.csszengarden.com/219/page1/>
- <http://www.csszengarden.com/213/>
- <http://www.csszengarden.com/217/>
- <http://www.cupcakeipsum.com/>

CSS Zen Garden umożliwia osiągnięcie różnych wygląków pojedynczej strony HTML za pomocą wyłącznie zmian w CSS.

Cupcakeipsum to ciekawy generator tekstu-wypełniacza.

Wymagania realizowanego zadania:

- podczas laboratorium **LAB A** uczestnicy tworzyć będą stronę HTML:
 - zawierającą nagłówek i stopkę
 - tytuł (H1)
 - podtytuł (H2)
 - nagłówki (H3)
 - kilka akapitów
 - listę
 - link do duplikatu tworzonej strony
- podczas tego laboratorium **nie wolno** używać znacznika `<style>` oraz atrybutów `style="..."`.
- strona wykonana musi być w 2 identycznych kopiach, jedyną różnicą jest łącze do zewnętrznego arkusza stylu CSS – page1.html wskazuje na page1.css, page2.html wskazuje na page2.css.
- wymagane jest utworzenie dwóch osobnych stylów CSS:
 - responsywne
 - **znacząco** zmieniające wygląd strony

REPOZYTORIUM GIT

Założ repozytorium GIT pod swój projekt. Skorzystaj z Github, Gitlab, Bitbucket itp. Repozytorium musi mieć dostęp publiczny. Główny branch musi nazywać się `main`.

Nie inicjalizuj repozytorium żadnym plikiem README bądź licencją.

Podaj link do założonego repozytorium:

<https://github.com/Marek-Lewandowski01/Aplikacje-Internetowe1>

REALIZACJA

Rozpocznij realizację zadania. Rozpocznij od znalezienia inspiracji w wyszukiwarce grafiki Google / Bing. Dyskutuj z innymi uczestnikami laboratorium. Zadawaj pytania prowadzącemu. Po ustaleniu ogólnej koncepcji, dobrym pomysłem jest zbudowanie prompta do generatywnej sztucznej inteligencji w celu wygenerowania szkieletu strony (na pewno będzie trzeba dużo zmodyfikować, ale to może być dobra inspiracja).

STRONA BEZ STYLÓW CSS

Wstaw poniżej zrzut ekranu strony HTML bez podłączonych styli CSS:

Gotowanie z Markiem

- Strona główna
- Przepisy
- Porady kulinarne
- Kontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

[Zobacz przepisy](#)

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

- Salata lodowa
- Pomidory koktajlowe
- Ogórek
- Awokado
- Sos winegret

[Zobacz pełny przepis](#)

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

- Mąka żytnia
- Woda
- Zakwas
- Sól

[Zobacz pełny przepis](#)

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

- Kulki mocy z daktylami
- Jogurt naturalny z owocami
- Chia pudding

[Zobacz pełny przepis](#)

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

© 2024 Gotowanie z Markiem. Wszystkie prawa zastrzeżone.

[Zobacz alternatywną wersję strony](#)

Kilka pomysłów jak wykonać dobrze zrzut ekranu:
<https://www.youtube.com/playlist?list=PLA9VGZreSBfPUbshnUA1IUxAvBrjDhXzS>.

Punkty:	0	1
---------	---	---

Wstaw zrzuty ekranu kompletnej wersji desktopowej i mobilnej w stylu 1:

Gotowanie z Markiem

Strona głównaPrzepisyPorady kulinarneKontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

Zobacz przepisy

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

Salata lodowa

Pomidory koktajlowe

Ogórek

Awokado

Sos winegret

Zobacz pełny przepis

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

Mąka żytnia

Woda

Zakwas

Sól

Zobacz pełny przepis

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

Kulki masy z daktylami

Jogurt naturalny z owocami

Chia pudding

Zobacz pełny przepis

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

Gotowanie z Markiem

PrzepisyPorady kulinarneKontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

Zobacz przepisy

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

Salata lodowa

Pomidory koktajlowe

Ogórek

Awokado

Sos winegret

Zobacz pełny przepis

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

Mąka żytnia

Woda

Zakwas

Sól

Zobacz pełny przepis

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

Kulki masy z daktylami

Jogurt naturalny z owocami

Chia pudding

Zobacz pełny przepis

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

© 2024 Gotowanie z Markiem. Wszystkie prawa zastrzeżone.
Zobacz alternatywne sposoby gotowania.

© 2024 Gotowanie z Markiem. Wszystkie prawa zastrzeżone.
Zobacz alternatywne sposoby gotowania.

Strona 5 z 11

Wstaw zrzuty ekranu kompletnej wersji desktopowej i mobilnej w stylu 2:

Strona głównaPrzepisyPorady kulinarneKontakt

Gotowanie Z Markiem

Strona głównaPrzepisyPorady kulinarneKontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

Zobacz przepisy

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

- Sałata lodowa
- Pomidory koktajlowe
- Ogórek
- Awokado
- Sos winegret

Zobacz pełny przepis

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

- Mąka żytnia
- Woda
- Zakwas
- Sól

Zobacz pełny przepis

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

- Kulki mocy z daktylami
- Jogurt naturalny z owocami
- Chia pudding

Zobacz pełny przepis

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

© 2024 Gotowanie z Markiem. Wszystkie prawa zastrzeżone.
Zobacz alternatywną wersję strony

Gotowanie Z Markiem

Strona głównaPrzepisyPorady kulinarneKontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

Zobacz przepisy

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

- Sałata lodowa
- Pomidory koktajlowe
- Ogórek
- Awokado
- Sos winegret

Zobacz pełny przepis

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

- Mąka żytnia
- Woda
- Zakwas
- Sól

Zobacz pełny przepis

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

- Kulki mocy z daktylami
- Jogurt naturalny z owocami
- Chia pudding

Zobacz pełny przepis

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

© 2024 Gotowanie z Markiem. Wszystkie prawa zastrzeżone.
Zobacz alternatywną wersję strony

Gotowanie Z Markiem

Strona głównaPrzepisyPorady kulinarneKontakt

Witaj na moim blogu kulinarnym!

Przed Tobą świat pełen smaków! Odkryj moje przepisy, porady i triki kulinarne, które uczynią Twoje gotowanie prostszym i bardziej przyjemnym.

Zobacz przepisy

Moje najnowsze przepisy

Odkryj moje najnowsze przepisy, które z pewnością zainspirują Cię do gotowania. Każdy przepis jest starannie opracowany, aby dostarczyć Ci niezapomnianych doznań kulinarnych.

Przepis na zdrową sałatkę

Ta pyszna sałatka z warzyw i owoców to idealny sposób na zdrowy obiad lub kolację.

- Sałata lodowa
- Pomidory koktajlowe
- Ogórek
- Awokado
- Sos winegret

Zobacz pełny przepis

Domowy chleb na zakwasie

Chrupiący z zewnątrz, miękki w środku - oto przepis na tradycyjny domowy chleb na zakwasie.

- Mąka żytnia
- Woda
- Zakwas
- Sól

Zobacz pełny przepis

Desery bez cukru

Jeśli szukasz zdrowszej alternatywy na deser, te przepisy są dla Ciebie!

- Kulki mocy z daktylami
- Jogurt naturalny z owocami
- Chia pudding

Zobacz pełny przepis

Porady Kulinarne

Znajdziesz tutaj praktyczne porady kulinarne, które pomogą Ci w codziennym gotowaniu. Dowiedz się, jak przechowywać składniki, jakie techniki gotowania stosować i wiele więcej.

Jak poprawnie przechowywać świeże warzywa?

Dowiedz się, jak przedłużyć świeżość warzyw i zachować ich smak na dłużej.

Techniki gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów przygotowywania jedzenia. Sprawdź, jak to robić poprawnie!

Jak zrobić idealne ciasto drożdżowe?

Nie ma nic lepszego niż domowe ciasto drożdżowe - dowiedz się, jak osiągnąć perfekcyjną konsystencję.

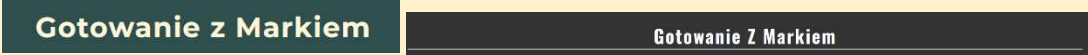
Punkty:	0	1
---------	---	---

Strona 6 z 11

NAGŁÓWKI I AKAPITY

W tej sekcji należy umieszczać szczegółowe zrzuty ekranu wybranych fragmentów stron sfotografowanych w całości w poprzedniej części. Jest to redundantne, ale znacznie ułatwia sprawdzanie. UWAGA – zrzuty ekranu strony, a nie kodu strony.

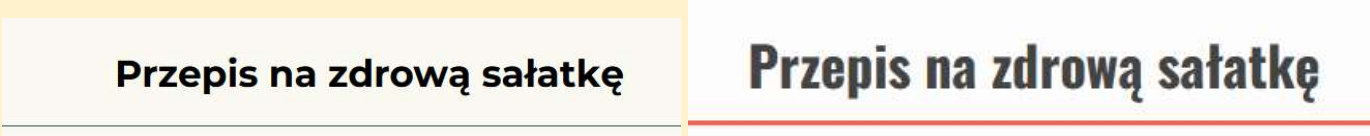
Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych nagłówków H1 w stylu 1 i stylu 2:



Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych nagłówków H2 w stylu 1 i stylu 2:



Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych nagłówków H3 w stylu 1 i stylu 2:



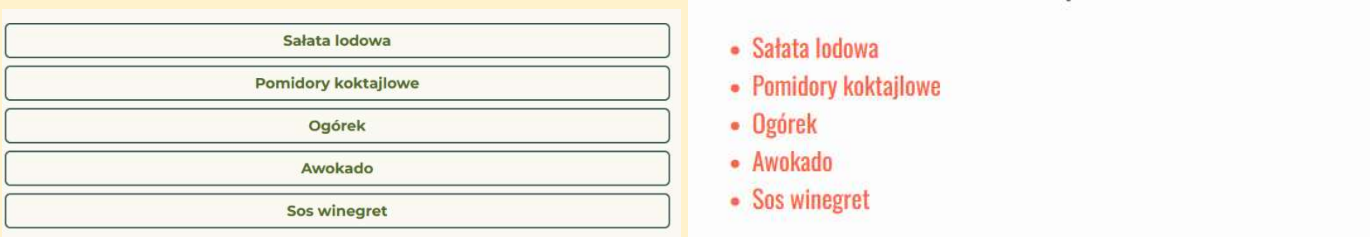
Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych akapitów w stylu 1 i stylu 2:



Punkty:	0	1
---------	---	---

LISTY

Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych list w stylu 1 i stylu 2:



Punkty:	0	1
---------	---	---

Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych nagłówków (header) w stylu 1 i stylu 2:



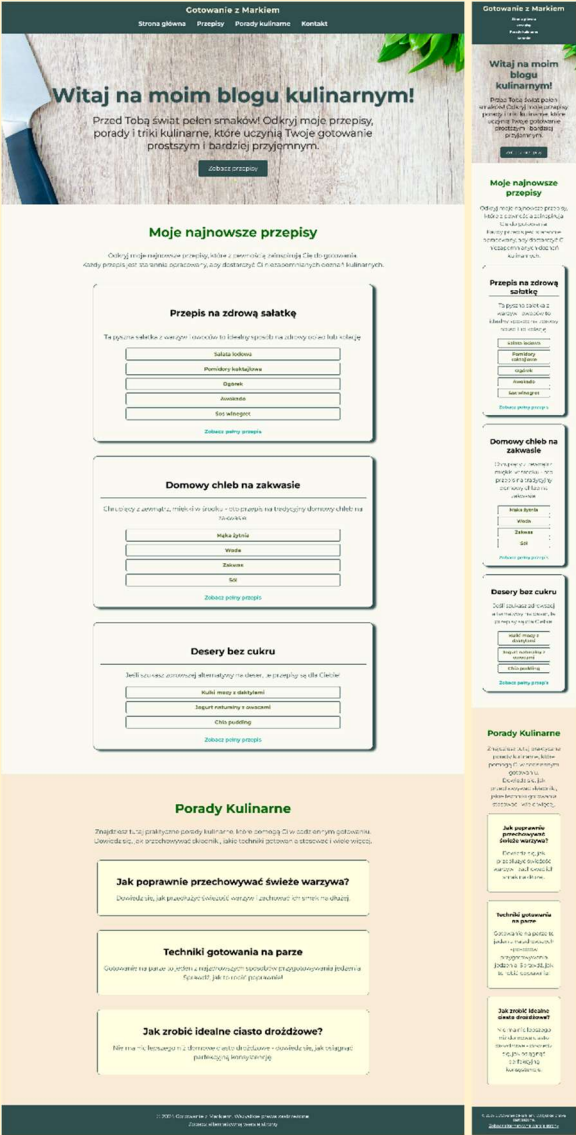
Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd różnie ostylowanych stopek (footer) w stylu 1 i stylu 2:



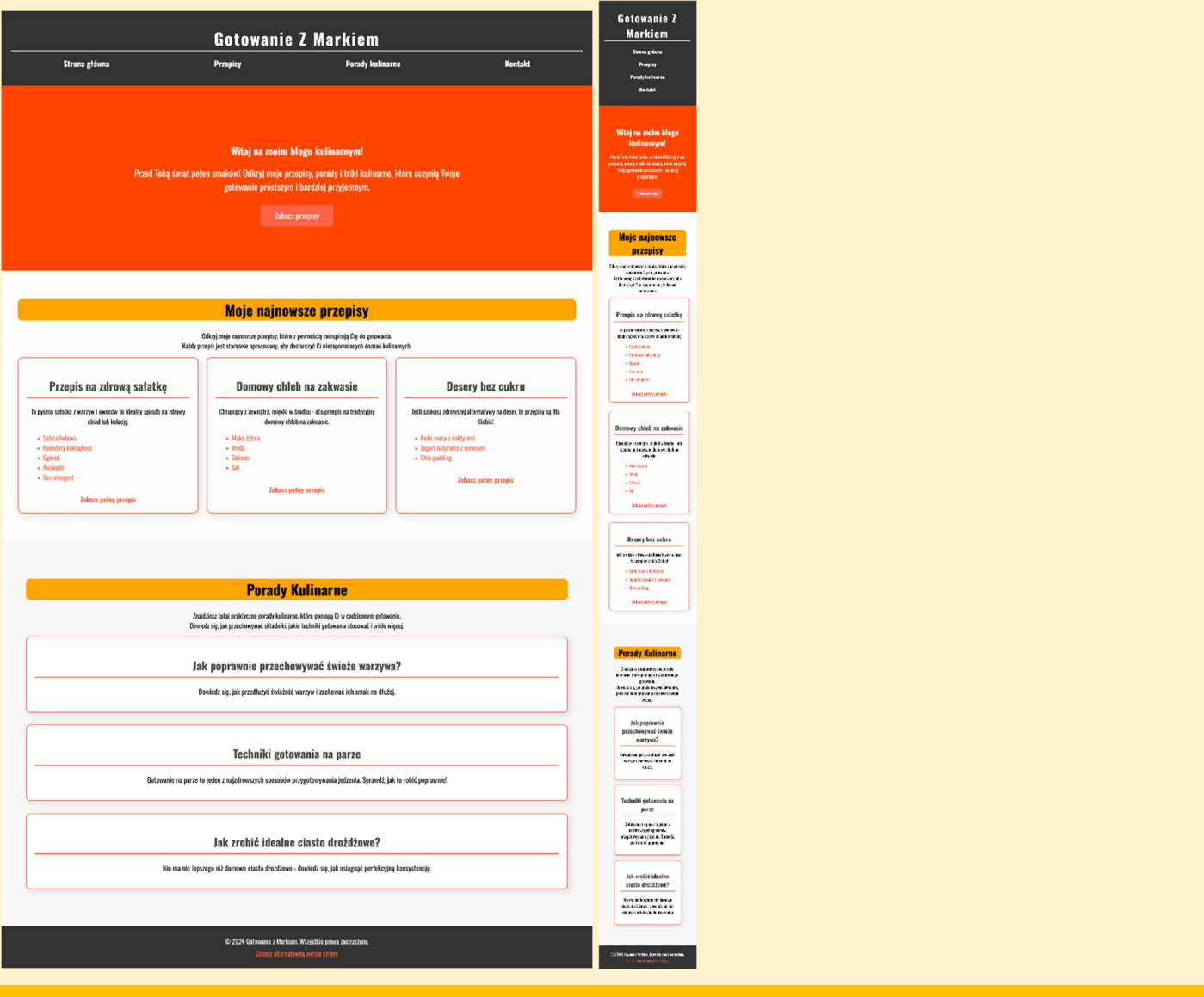
Punkty:	0	1
---------	---	---

RESPANSYWNOSĆ

Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd strony w stylu 1 w szerokości 1440px i 375px:



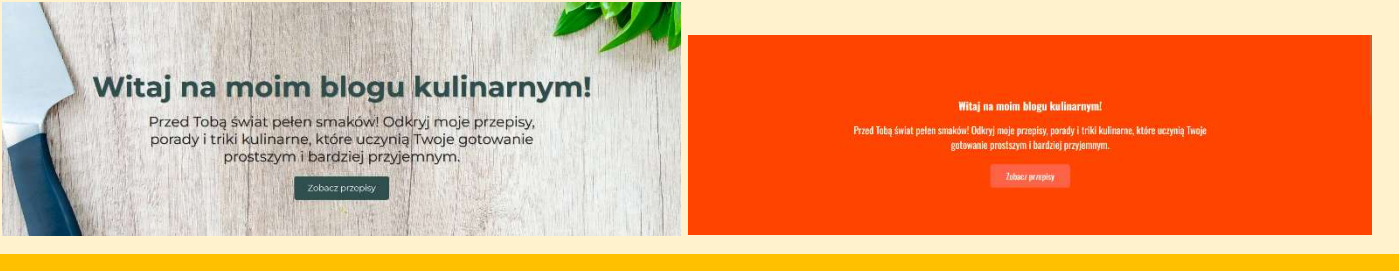
Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd strony w stylu 2 w szerokości 1440px i 375px:



Punkty:	0	1
---------	---	---

ILUSTRACJE W TLE

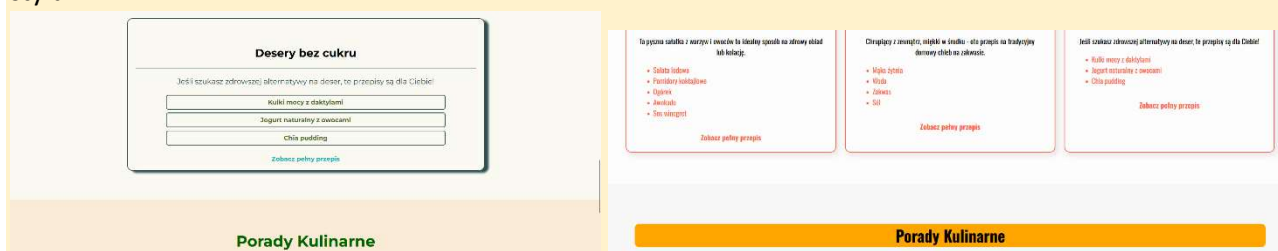
Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd ilustracji w tle w stylu 1 i stylu 2:



Punkty:	0	1
---------	---	---

WIZUALNE OBRAMOWANIA

Wstaw zrzuty ekranu przedstawiające wygląd wizualnego obramowania poszczególnych sekcji strony w stylu 1 i stylu 2:



Punkty:	0	1
---------	---	---

COMMIT PROJEKTU DO GIT

Otwórz projekt w PhpStorm lub VS Code. Edytuj plik .gitignore i dodaj do listy ignorowanych plików wszystkie pliki/katalogi konfiguracyjne Twojego IDE.

W przeglądarce wejdź na stronę założonego wcześniej repozytorium. Znajdź instrukcję wysyłania do repozytorium nowego projektu.

...Or create a new repository on the command line

```
echo "# a12-pogodynka-202310" >> README.md
git init
git add README.md
git commit -m "first commit"
git branch -M master
git remote add origin https://github.com/ideaspot-pl/a12-pogodynka-202310.git
git push -u origin master
```

...or push an existing repository from the command line

```
git remote add origin https://github.com/ideaspot-pl/a12-pogodynka-202310.git
git branch -M master
git push -u origin master
```

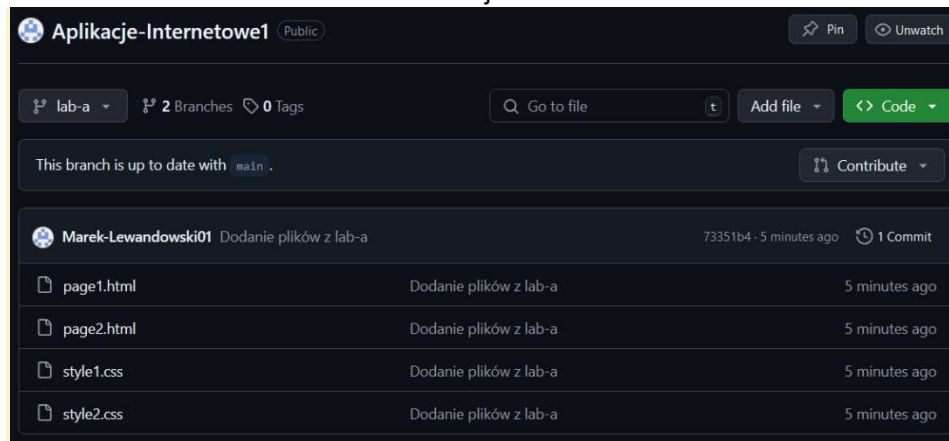
Postępuj zgodnie z instrukcjami aby wysłać swój projekt do repozytorium. Możesz też skorzystać z narzędzi wbudowanych w Twoje IDE, lub zainstalowanego na serwerze wydziałowym TortoiseGIT.

Upewnij się, czy wszystko dobrze się wysłało. Jeśli tak, to z poziomu przeglądarki utwórz branch o nazwie **lab-a** na podstawie głównej gałęzi kodu.

Podaj link do brancha **lab-a** w swoim repozytorium:

<https://github.com/Marek-Lewandowski01/Aplikacje-Internetowe1/tree/lab-a>

Umieść zrzut ekranu strony brancha **lab-a** w swoim repozytorium:



Punkty:	0	1
---------	---	---

PODSUMOWANIE

W kilku zdaniach podsumuj zdobyte podczas tego laboratorium umiejętności.

Wykonując zadania do laboratorium nauczyłem się przede wszystkim jak ogromny wpływ ma plik .css na wygląd całej strony. Nauczyłem się również tworzyć responsywne strony oraz tworzyć i stylizować sekcje z HTML-a.

Zweryfikuj kompletność sprawozdania. Utwórz **PDF** i wyślij w terminie. Pliki inne niż PDF lub wysłane po terminie nie będą sprawdzane.