

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕЛЕКОМУНІКАЦІЙ

Факультет інформаційних технологій
Кафедра інженерії програмного забезпечення

Практична робота №6
з дисципліни «WEB-технології та WEB-дизайн»
за темою: Позиціювання елементів – «Кулінарні рецепти»

Виконав: 24.11.2019 _____ ст. гр. ПД-22 О.І. Мидинський
(дата, підпис)

Перевірів: _____ викладач. В.О. Яскевич
(дата, підпис)

Оцінка _____

Київ - 2019

Мета роботи:

- Поглибити та закріпити знання з позиціювання елементів веб-сторінки.
- Освоєння практичних навичок верстки веб-сторінок .
- Вжити використовувати різні види позиціювання.

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="ua">
<head>
  <meta charset="UTF-8">
  <title>pr6</title>
  <link rel="stylesheet" href="styles6.css">
</head>
<body>
  <input type="radio" name="view" id="rb1" checked>
  <input type="radio" name="view" id="rb2">
  <input type="radio" name="view" id="rb3">
  <input type="radio" name="view" id="rb4">
  <input type="radio" name="view" id="rb5">

  <div class="library">
    <div class="slide">
      
      <div class="text">
        <a href="#img1"></a>
        <h3>Пражский торт</h3>
        <p><em>Яйця - 10 шт.<br>Борошно - 1 ст.<br>Розпушувач - 1 уп.<br>Цу
кор - 1,5 ст.л.<br>Какао - 2 ст.л.<br>Жовток - 5 шт.<br>Згущене молоко - 0,5 банки
<br>Вершкове масло - 100 г<br>Какао - 1 ст.л</em></p>
        <p class="recipe">Насамперед тобі необхідно зробити тісто, цей проц
ес точно такий же, як і для приготування бісквіта. Відрізняється лише тим, що борош
но потрібно змішати з какао.Розділи отриману масу на дві порції, тому що коржів пов
инно бути два. Вилий в круглі форми і випікаючи в духовці 50 хвилин при температурі
180 градусів.Коли коржі будуть готові, дай їм охолонути.Перейди до приготування кр
ему, почни збивати жовтки з цукром, коли маса почне підніматися, додай поетапно всі
інші інгредієнти.Отриманим кремом змасти коржі, після чого весь торт полів розтопл
еним шоколадом.</p>
      </div>
    </div>

    <div class="slide">
      
      <div class="text">
        <a href="#img2"></a>
        <h3>Торт "Наполеон"</h3>
```

<p>4 склянки борошна,
250 г вершкового масла,
150 мл світлого пива,
щіпка соди,
дрібка солі
800 мл молока,
50 г вершкового масла,
6 яєчних жовтків,
4 ст. ложки борошна,
200 г цукру,
1 ч. Ложка коньяку,
10 г ванільного цукру,
50 г фундука.</p>

<p class="recipe">Приготуй тісто для торта "Наполеон". Для цього просіане борошно змішай з содою і сіллю. У суху суміш натри на тертці заморожене вершкове масло і перемішати. Даси пиво і швидко замісити тісто. За консистенцією тісто має вийти еластичним і не прилипати до рук. Розділи тісто для "Наполеона" на 8 частин, кожен скатай в кулю, загорни в харчову плівку і помісти в холодильник на 30 хвилин. По черзі віддають перевагу катанню кожен шматок тіста в тонкий пласт. Випікати коржі для торта "Наполеон" в розігрітій до 200 ° С духовці приблизно 5-

7 хвилин кожен. Злегка підрівняти коржі, а зайві шматочки розітри в крихту. Приготуй крем для торта "Наполеон". Для цього просій борошно в миску, поклади в неї цукор, ванільний цукор і перемішати. Жовтки з'єднай з теплим молоком і збий. Даси желтков-

молочну суміш в борошно і перемішати. Постав суміш на повільний вогонь, доведи до кипіння, але не кип'ятити. Готуй крем до загустіння, постійно помішуючи, щоб не пригоріла. Заварний крем буде готовий приблизно через 15 хвилин. Зніми крем для "Наполеона" з вогню і дати охолонути. Потім додай вершкове масло, додай коньяк і збий міксером протягом 2-

3 хвилин. Фундук обсуши, очисти від лушпиння і подрібни блендером. Кілька горішкі в залиш цілими для прикраси торта. Збери торт "Наполеон". Готовим кремом змасти коржі. Один шар наповни фундуком. Посип "Наполеон" крихтою, зверху прикрась горішками. Залиш торт "Наполеон" просочитися на 5 годин у прохолодному місці.</p>

</div>

</div>

<div class="slide">

<div class="text">

>

<h3>Торт Сметанник</h3>

<p>2 склянки борошна,
2 яйця,
1 стакан 20% -

й сметани,
1 ст. ложка вершкового масла,
1 склянка цукру,
10 г ванільного цукру,
2 ст. ложки порошку какао,
1 ч. Ложка соди,
дрібка солі,
1 стакан сметани,
100 г цукру,
0,5 ч. Ложки розчинної кави,
1 ст. ложка вершкового масла,
1 ст. ложка сметани,
1 ст. ложка цукру,
2 ст. ложка порошку какао,
50 г чорного шоколаду.</p>

<p class="recipe">Розітри яйця з цукром. Додай сметану і перемішати. Додай просіане борошно, змішане з содою, сіллю, ванільним цукром, какао і замісити тісто. Розділи тісто навпіл, залий в змащені маслом форми і випікати в розігрітій до 180 ° С духовці приблизно 30 хвилин. Приготуй крем для сметанника. Для цього сметану збий міксером з цукром і кавою. Остуди коржі, розріж їх уздовж навпіл і змасти кремом. Приготуй шоколадну глазур. З'єднай і розігрій інгредієнти, а потім ретельно перемішати до однорідної маси. Залий сметанник глазур'ю і постав в холодильник на 2-3 години.</p>

```

    </div>
</div>

<div class="slide">
    
    <div class="text">
        <a href="#img4"></a>
        <h3>Медовий торт</h3>
        <p><em>2 яйця,<br>100 г вершкового масла,<br>2,5 склянки борошна,<br>1 склянка цукру,<br>2 ст. ложки меду,<br>1 ч. Ложка розпушувача,<br>дрібка солі,<br>300 г 30% -й сметани,<br>1 склянка цукру,<br>10 г ванільного цукру.</em></p>
        <p class="recipe">Гарненько розітріть цукор з яйцями. Не перестаючи заважати, додай розм'якшене вершкове масло, рідкий мед, просіяне борошно, розпушувач і сіль. Замісити тісто з консистенцією сметани. Розділи його на 8 частин за кількістю коржів. Розкачай з кожного шматочка тіста корж і випікай в змащеній маслом формі при температурі 180 ° С протягом 10 хвилин. Остуди готові коржі і підрівняй краєм, а обрізки роздавай качалкою в крихту. У сметану додати цукор і ванільний цукор. Гарненько збий крем міксером приблизно 3-4 хвилини, до повного розчинення цукру. Збери медовий торт. Для цього пошарово змасти кремом кожен корж, також змасти боки і верх. Обсип медовий торт крихтою з коржів. Прикраси медовий торт можна горішками, сухофруктами, кокосовою стружкою або шоколадом.</p>
    </div>
</div>

<div class="slide">
    
    <div class="text">
        <a href="#img5"></a>
        <h3>Торт "Графські руїни"</h3>
        <p><em>4 яйця,<br>1 склянка борошна,<br>1 склянка цукру,<br>10 г ванільного цукру,<br>1 ч. Ложка розпушувача,<br>200 г вершкового масла,<br>1 банка згущеного молока,<br>2 яєчних білків,<br>0,5 склянки цукрової пудри,<br>100 г волоських горіхів,<br>100 г чорного шоколаду.</em></p>
        <p class="recipe">Приготуй бісквіт для торта. Для цього яйця збий з цукром до пишності, додай просіяне борошно з розпушувачем і ванільним цукром і акуратно перемішай. Вилий тісто в форму для випікання, застелену пергаментом і змащену маслом і відправляй в розігріту до 180 ° С духовку на 30 хвилин. Готовий бісквіт остудити. Приготуй вершковий крем. Збий м'яке вершкове масло, поступово додаючи в нього згущене молоко. Постав крем в холодильник на 20 хвилин. Приготуй білковий крем. Збий білки з цукровою пудрою і дрібною солі в міцну піну. Подрібни волоські горіхи і акуратно введи в білковий крем. Збираємо торт "Графські руїни". Остиглий бісквіт разреж уздовж на два неоднакових коржа. Тонкий корж змасти товстим шаром вершкового крему і посип горіхами. Товстий корж пореж на кубики розміром приблизно 3x3 см. Занурювати шматочки бісквіта в білковий крем і в хаотичному порядку у вигляді "руїн" виклади на корж. Полів шар вершковим кремом і виклади наступні шари бісквітних
    
```

кубиків. Зверху посип торт горіхами, залий вершковим кремом і розтопленим шоколадом . Постав торт "Графські руїни" в холодильник на 3 години.</p>

</div>

</div>

<div class="slide">

<div class="text">

<h3>Райдужний торт</h3>

<p>700 г борошна,
400 г вершкового масла,
9 яєць,
450 г цукру,
10 г ванільного цукру,
3 ч. Ложки розпушувача,
дрібка солі,
6 харчових барвників,
750 г маскарпоне,
350 г цукрової пудри,
10 г ванільног о цукру.</p>

<p class="recipe">З'єднай всі інгредієнти для райдужного торта, крім харчових барвників, і збий до однорідної маси. Можеш приготувати відразу все тісто, а можеш розділити на частини і готувати в міру випікання коржів.
Все тісто роздягли на шість рівних частин. Додай в кожную частину тесту відповідний барвник. Кількість фарби регулюй в залежності від того, наскільки інтенсивний колір веселкового торта ти хочеш отримати.
Тісто виклади в змащені маслом і застелені папером для випічки форми і відправляй в розігріту до 180 ° С духовку. Випікати коржі приблизно 15 хвилин. Перевірити готовність можна дерев'яною паличкою - вона повинна бути сухою. Готові коржі остуди.
Приготуй крем в райдужний торт. Для цього збий маскарпоне з цукровою пудрою і ваніллю до однорідної гладкої маси.
Збери райдужний торт, викладаючи і промащуючи кремом коржі в такій послідовності: фіолетовий, синій, зелений, жовтий, помаранчевий, червоний. Верх і боки торта також змасти кремом, замаскувавши під білим кольором райдужний торт. Готовий торт прикрась на свій розсуд.</p>

>

</div>

</div>

<div class="slide">

<div class="text">

<h3>"Мурашник"</h3>

<p>500 г борошна,
200 г сметани,
400 г вершкового масла,
1 банка згущеного вареного молока,
60 г цукру,
100 г горіхів,
50 г шоколадної посипки (для прикраси),
10 г розпушувача,
дрібка солі.</p>

<p class="recipe">З'єднай просіяне борошно, розпушувач, цукор, сіль, сметану і половина: холодного вершкового масла і замісити тісто. Постав тісто в холодильник на півгодини. Остигнуло тісто пропусти через м'ясорубку. Отримане печиво виклади на деко, змащене маслом і відправляй в розігріту до 180 ° С духовку. Випікати печиво 10-

15 хвилин до золотистого кольору. Приготуй крем для торта "Мурашник". Для цього з'єднай варене згущене молоко і не холодне вершкове масло і збий суміш до однорідної маси. Горіхи подрібни і трохи підсушити. Подрібни готове тепле печиво до шматочків р

озміром з горошини і до більш дрібної крихти. З'єднай печиво, горіхи, крем і ретельно перемішати. Виклади торт "Мурашник" на тарілку у вигляді гірки. Зверху прикрась шоколадною посипкою. Постав торт в холодильник на 3 години або на ніч, щоб він просочився і застиг.

```
<div id="img3" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

<div id="img4" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

<div id="img5" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

<div id="img6" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

<div id="img7" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

<div id="img8" class="modal">
  
  <a href="#" class="close"></a>
</div>

</body>
</html>
```

```
body {
  font-family: PTSans, Verdana, sans-serif;
}

.library {
  margin-left: 50px;
  margin-right: 50px;
  margin-top: 50px;
  display: flex;
  justify-content: space-between;
}
```

```
.slide {
  margin-left: 10px;
  margin-right: 10px;
  height: 250px;
  width: 350px;
  float: left;
}

.in {
  height: 260px;
  width: 400px;
}

.out {
  height: 200px;
  width: 300px;
  box-shadow: 0 0 10px rgba(0,0,0,0.5);
}

.slide:not(:hover) .text {
  display: none;
}

.text {
  width: 400px;
  position: relative;
  top: -250px;
  left: -50px;
  border: 1px solid silver;
  padding: 20px;
  background-color: white;
  box-shadow: 0 0 10px rgba(0,0,0,0.5);
}

h3 {
  color: royalblue;
  text-decoration: underline;
  cursor: pointer;
}

em {
  font-size: 12px;
}

#rb1:checked ~ .library .slide:nth-child(n+5) {
  display: none;
}
```



```
}

#rb2:checked ~ .library .slide:nth-child(1),
#rb2:checked ~ .library .slide:nth-child(n+6) {
    display: none;
}

#rb3:checked ~ .library .slide:nth-child(-n+2),
#rb3:checked ~ .library .slide:nth-child(n+7) {
    display: none;
}

#rb4:checked ~ .library .slide:nth-child(-n+3),
#rb4:checked ~ .library .slide:nth-child(n+8) {
    display: none;
}

#rb5:checked ~ .library .slide:nth-child(-n+4),
#rb5:checked ~ .library .slide:nth-child(n+9) {
    display: none;
}

.modal {
    position: fixed;
    top: 0;
    left: 0;
    width: 100%;
    height: 100%;
    background-color: rgba(0, 0, 0, 0.9);
    display: none;
}

.modal_img {
    position: absolute;
    display: block;
    margin: auto;
    left: 0;
    top: 0;
    bottom: 0;
    right: 0;
}

.close:before {
    content: '\2716';
    font-size: 50px;
    color: white;
    position: absolute;
```

```
display: block;
top: 0;
right: 0;
}

.modal:target {
display: inline;
}
```

Питання до теми лабораторної роботи

1. position: static

За замовчуванням всі елементи на сторінці мають статичне позиціонування (**position: static**), це означає, що елемент не позиціонується, і з'являється в документі на своєму звичайному місці, тобто в тому ж порядку, як і в html-розмітці.

Немає необхідності спеціально призначати цю властивість будь-якого елементу, якщо тільки вам не потрібно змінити раніше встановлений позиціонування на дефолтний.

2. position: relative

Положення елемента встановлюється щодо його вихідного місця. Додавання властивостей **left**, **top**, **right** і **bottom** змінює позицію елемента і зрушує його в ту чи іншу сторону від початкового розташування.

Наприклад, потрібно перемістити блок **#content** на 20 пікселів вниз, і на 40 пікселів вліво

3. position: absolute

Значення **absolute** властивості **position** задає елементу абсолютне позиціонування.

Абсолютне позиціонування використовується тоді, коли потрібно помістити елемент саме в тому місці екрана, де ми хочемо його бачити. Відповідно, відміряється його положення відступами зверху, праворуч, знизу і зліва кордону вікна.

Абсолютно позиційований елементи мають наступні особливості:

- Випадають з потоку документа. Місце, яке вони займали, стає як би порожнім і його займають сусідні елементи.
- Ширина за замовчуванням залежить від вмісту (а не розтягується на всю доступну ширину).
- Залишаються на тому ж місці, де були, якщо не задані значення властивостей **top**, **left**, **right**, **bottom**.
- Якщо рядковий елемент позиційований абсолютно, то він поводить себе точно так само, як і абсолютно позиційовані блоки (можна задавати розміри).
- Властивості **left**, **top**, **right** і **bottom** для «відносних» елементів задають зміщення відносно початкової позиції, а для «абсолютних» елементів вони задають розташування щодо якоїсь системи координат (вікно браузера за замовчуванням, або одного з батьків).
- Якщо батьківський елемент має **position: relative** а дочірній блок **position: absolute**, то елемент буде позиціонуватися відносно батьківського елемента

4. position: fixed

Фіксоване позиціювання (**position: fixed**), є підрозділом абсолютного позиціонування. Єдина його відмінність в тому, що він завжди знаходиться у видимій області екрана, і не рухається під час прокрутки сторінки. В цьому відношенні, він трохи схожий на фіксований фонове зображення.

Плаваючими будемо називати такі елементи, які обтікають по контуру іншими об'єктами веб-сторінки, так і з текстом. Слід розуміти, що ніхто і ніде не плаває, тому правильніше говорити «обтічні елементи», але з іншого боку термін «плаваючий елемент» давно вже прижився, так що його і будемо використовувати надалі.

Плаваючі елементи досить активно застосовуються при верстці і в основному служать для втілення таких завдань.

- Обтікання картинок текстом.
- Створення візок.
- Розташування шарів по горизонталі (додавання колонок).

Все це виконує одне стильове властивість **float**, а допомагають йому в цьому інші властивості. Хоча спочатку **float** не планувався на настільки універсальну роль, але життєві реалії розставили все по своїх місцях.