


Curso Superior de Informática API	UNICID	
	R. Cesário Galero, 448/475 - Tatuapé, São Paulo - SP, 03071-000 Telefone: (11) 3003-1189	

/ /	Exercícios 6.5   API	NOTA
Nome:	N.º	Turma:

## API – Aplicações para Internet

### ATIVIDADE INDIVIDUAL

#### Contexto:

Você foi contratado como desenvolvedor web júnior por um restaurante chamado "Sabor & Arte". Sua primeira tarefa é criar uma página HTML com o cardápio do dia, seguindo o modelo fornecido pelo gerente (assim como no exemplo da imagem disponibilizada). O gerente já disponibilizou um exemplo básico (.html) e quer que você crie uma página semelhante à imagem de referência, mas adaptada para o contexto de um cardápio de restaurante.

#### Objetivo do Desafio


Criar uma página HTML para o cardápio do dia do restaurante "Sabor & Arte", utilizando tabelas HTML com recursos como:

- `rowspan` e `colspan` para mesclagem de células
- Formatação de texto e imagens
- Links externos
- Listas ordenadas e não ordenadas

#### Requisitos Técnicos

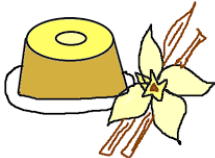
1. Usar a estrutura básica do HTML
2. Criar uma tabela com bordas visíveis (`border="1"`)
3. Implementar pelo menos um `rowspan` e um `colspan`
4. Incluir uma imagem de um prato do cardápio
5. Listar ingredientes (lista não ordenada) e modo de preparo (lista ordenada)
6. Adicionar um link externo para o site completo do restaurante
7. Usar formatação de texto (cabeçalhos, parágrafos)

ELABORAÇÃO	DATA	APROVAÇÃO	DATA
Prof. Paulo Fratta	15/03/2025	Profª. Tatiana	15/03/2025

Curso Superior de Informática API	UNICID	
	R. Cesário Galero, 448/475 - Tatuapé, São Paulo - SP, 03071-000 Telefone: (11) 3003-1189	

/ /	Exercícios 6.5   API	NOTA
Nome:	N.º	Turma:

### Exemplo de Implementação Esperada

Receita do dia	Receita de bolo rápido	
		Essa é uma receita de bolo fácil e rápida de fazer, ideal para aquela sobremesa de última hora.
	<b>Ingredientes</b>	<b>Modo de Preparo</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 ovos</li> <li>• 1 xícara de açúcar</li> <li>• 1 xícara de leite</li> <li>• 2 xícaras de farinha de trigo</li> <li>• 1 colher de sopa de fermento em pó</li> <li>• 1 colher de sopa de essência de baunilha</li> <li>• 1/2 xícara de óleo</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preaqueça o forno a 180°C.</li> <li>2. Em uma tigela, bata os ovos e o açúcar até formar um creme.</li> <li>3. Adicione o leite e a farinha de trigo e misture bem.</li> <li>4. Acrescente o fermento em pó, a essência de baunilha e o óleo e misture novamente até obter uma massa homogênea.</li> <li>5. Coloque a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.</li> <li>6. Leve ao forno por cerca de 35 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme.</li> <li>7. Retire do forno e deixe esfriar antes de servir.</li> </ol>

Bom apetite!

[Para mais receitas como esta, clique aqui](#)

Postar a pasta do projeto .html, imagens “completo” no GitHub do Professor, na pasta com data de 28-04-2025.

**Nota:** Data da entrega do trabalho até (05-05-2025).

Bom trabalho!

ELABORAÇÃO	DATA	APROVAÇÃO	DATA
Prof. Paulo Fratta	15/03/2025	Profª. Tatiana	15/03/2025