



Міністерство освіти і науки України
Національний технічний університет України
“Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського”
Факультет інформатики та обчислювальної техніки
Кафедра інформаційні систем та технологій

Лабораторна робота №4
із дисципліни «Розроблення Веб-застосувань»
Тема: «CSS та HTML»

Виконали:
Студенти групи ІА-31
Клим'юк В.Л.
Самелюк А.С.

Перевірив:
Белоус Р.В.

Тема: CSS та HTML

Мета: Робота з CSS та HTML

Хід роботи

1. Всі сторінки мають бути адаптивними.

2. Додати у власний проєкт, наступні сторінки:

○ Авторизації – форма для введення та кнопка відправити:

- email
- пароль

○ Реєстрації – форма для введення та кнопка відправити:

- email
- пароль
- прізвище
- ім'я
- по батькові
- дату народження
- вибір групи зі списку
- завантажити файл певного типу

○ Сторінка FAQ – де будуть питання та відповіді у стовпчик по всій ширині;

○ Сторінка адмін панелі з таблицею (буде використовуватися в майбуніх роботах) в якій буде інформація, що стосується обраної теми(наприклад книжний магазин -> список книг). В кожному рядку таблиці має бути колонка Дії з кнопками перегляд, редагування, видалення. Таблиця також має бути адаптивна(скролитися при зменшеному екрану).

[Меню](#)[Рецепти](#)[Обліковий
запис](#)[FAQ](#)

Новини

1. ОСІННІЙ СЕЗОН: ТОП-5 РЕЦЕПТІВ З ГАРБУЗА

З приходом осені гарбуз стає головною зіркою на кухні! Ми підготували для вас п'ять найсмачніших рецептів, які допоможуть розкрити всі смакові відтінки цього осіннього овоча. Від класичного крем-супу з гарбуза до оригінальних гарбузових десертів — кожен знайде щось для себе!

2. НОВЕ МЕНЮ НА САЙТІ: РЕЦЕПТИ ЗІ СВІТОВОЇ КУХНІ

Ми раді оголосити про розширення нашого кулінарного блогу! Тепер на нашому сайті ви знайдете рецепти зі всього світу — від італійської пасти до мексиканських тако. Вивчайте нові страви та дивуйте рідних вишуканими вечереми.

3. ПОРАДИ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ: ЯК ПРАВИЛЬНО ОБРАТИ ОЛИВКОВУ ОЛІЮ?

Оливкова олія — це ключовий інгредієнт багатьох страв, але як вибрати якісну олію? Наш експерт-шеф ділиться порадами, як не помилитися при покупці та як використовувати олію для приготування найкращих страв.

4. ЗНИЖКА 20% НА КУЛІНАРНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ ЦЬОГО МІСЯЦЯ!

Мрієте навчитися готувати як справжній шеф-кухар? Протягом цього місяця ви можете записатися на наші кулінарні майстер-класи зі знижкою 20%! Поспішайте, кількість місць обмежена!

Про наш проєкт

1. НАШ КУЛІНАРНИЙ ПРОЄКТ: ОБ'ЄДНУЄМО СМАКИ СВІТУ НА ОДНІЙ ПЛАТФОРМІ

Наш проєкт — це більше, ніж просто кулінарний сайт. Ми створили простір, де кожен може знайти натхнення для кулінарних експериментів, незалежно від рівня підготовки. Ми об'єднуємо рецепти з усього світу, щоб ви могли вивчати нові кулінарні культури, покращувати свої навички та тішити близьких неймовірними стравами.

2. МІСІЯ НАШОГО ПРОЄКТУ: РОБИТИ КУЛІНАРІЮ ДОСТУПНОЮ ДЛЯ ВСІХ

Наша місія — зробити кулінарне мистецтво доступним для кожного. Ми пропонуємо прості у виконанні рецепти з покроковими інструкціями та корисні поради від професійних кухарів, щоб кожен міг готувати як справжній майстер. Ми віримо, що кожна страва — це не лише їжа, а й спосіб виразити свою любов та креативність.

3. КОМАНДА ПРОФЕСІОНАЛІВ: ЗНАННЯ І ДОСВІД — ОСНОВА НАШОГО ПРОЄКТУ

Наша команда складається з професійних шеф-кухарів, нутриціологів та кулінарних експертів, які з радістю діляться своїм досвідом. Ми постійно оновлюємо контент, додаючи нові рецепти, поради та кулінарні лайфхаки. Наші спеціалісти завжди готові допомогти вам зробити правильний вибір інгредієнтів і навчитися готувати швидко, корисно та смачно.

[Почати куховарити](#)

НАША КУХНЯ

Рецепти
Інгредієнти
Шеф-кухари

МОЖЛИВОСТІ

Персоналізовані плани харчування
Розробка кулінарних програм на замовлення
Кулінарна освіта та тренінги

КОНТАКТНІ ДАНІ

+0123456789
somerandomemail@mail.com
м. Місто вул. Вулиця буд. 999



[Меню](#)[Рецепти](#)[Обліковий
запис](#)[FAQ](#)

Вхід

Ел. пошта

Пароль

[Увійти](#)

Не маєте облікового запису?
[Створіть його!](#)

[Меню](#)[Рецепти](#)[Обліковий
запис](#)[FAQ](#)

Реєстрація

Ел. пошта

Пароль

Прізвище

Ім'я

По-батькові

Дата народження

Група

Картинка профілю

 Файл не вибрано[Реєстрація](#)[Меню](#)[Рецепти](#)[Обліковий
запис](#)[FAQ](#)

Адмін-панель

Управління кулінарними рецептами

№	Назва Рецепту	Категорія	Час приготування	Інгредієнти	Дії
1	Борщ	Супи	1 год 30 хв	Капуста, буряк, картопля, морква	Очі Печ Видалити
2	Олів'є	Салати	45 хв	Картопля, морква, горошок, ковбаса	Очі Печ Видалити
3	Вареники з картоплею	Основні страви	2 год	Картопля, борошно, цибуля, масло	Очі Печ Видалити

[Меню](#)[Рецепти](#)[Обліковий запис](#)[FAQ](#)

Кулінарний FAQ

Як правильно варити пасту?

Для приготування ідеальної пасты використовуйте багато води, додайте сіль і варіть на великому вогні, помішуючи. Перевіряйте готовність через 8-10 хвилин або згідно з інструкцією на упаковці.

Як зберігати зелень свіжою?

Для зберігання свіжої зелені помийте її, добре висушіть і загорніть у паперовий рушник. Потім покладіть у герметичний контейнер або пакет і зберігайте в холодильнику.

Як правильно приготувати рис?

Промийте рис кілька разів, поки вода не стане прозорою. Додайте води у співвідношенні 1:2, доведіть до кипіння, зменшіть вогонь і накрийте кришкою. Варіть 15-20 хвилин, не знімаючи кришку.

Як запобігти прилипанню млинців до сковорідки?

Переконайтеся, що сковорідка добре розігріта перед тим, як додавати тісто. Змастіть її тонким шаром олії або вершкового масла. Використовуйте рівномірно перемішане тісто.

Чим можна замінити яйце в рецептах випічки?

Якщо потрібно замінити яйце, можна використовувати мелене насіння льону, бананове пюре або яблучне пюре. Одне яйце можна замінити 1 столовою ложкою меленого льону, змішаного з 3 столовими ложками води.



Новини

1. ОСІННІЙ СЕЗОН: ТОП-5 РЕЦЕПТІВ З ГАРБУЗА

З приходом осені гарбуз стає головною зіркою на кухні! Ми підготували для вас п'ять найсмачніших рецептів, які допоможуть розкрити всі смакові відтінки цього осіннього овоча. Від класичного крем-супу з гарбуза до оригінальних гарбузових десертів — кожен знайде щось для себе!

2. НОВЕ МЕНЮ НА САЙТІ: РЕЦЕПТИ ЗІ СВІТОВОЇ КУХНІ

Ми раді оголосити про розширення нашого кулінарного блогу! Тепер на нашому сайті ви знайдете рецепти зі всього світу — від італійської пасты до мексиканських тако. Вивчайте нові страви та дивуйте рідних вишуканими

вечерями.

3. ПОРАДИ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ: ЯК ПРАВИЛЬНО ОБРАТИ ОЛИВКОВУ ОЛІЮ?

Оливкова олія — це ключовий інгредієнт багатьох страв, але як вибрати якісну олію? Наш експерт-шеф ділиться порадами, як не помилитися при покупці та як використовувати олію для приготування найкращих страв.

4. ЗНИЖКА 20% НА КУЛІНАРНІ МАЙСТЕР-КЛАСИ ЦЬОГО МІСЯЦЯ!

Мрієте навчитися готувати як справжній шеф-кухар? Протягом цього місяця ви можете записатися на наші кулінарні майстер-класи зі знижкою 20%! Поспішайте, кількість місць обмежена!

Про наш проект

1. НАШ КУЛІНАРНИЙ ПРОЄКТ: ОБ'ЄДНУЄМО СМАКИ СВІТУ НА ОДНІЙ ПЛАТФОРМІ

Наш проєкт — це більше, ніж просто кулінарний сайт. Ми створили простір, де кожен може знайти натхнення для кулінарних експериментів, незалежно від рівня підготовки. Ми об'єднуємо рецепти з усього світу, щоб ви могли вивчати нові кулінарні культури, покращувати свої навички та тішити близьких неймовірними стравами.

Почати
кухварити

НАША КУХНЯ

Рецепти
Інгредієнти
Шеф-кухарі

МОЖЛИВОСТІ

Персоналізовані плани харчування
Розробка кулінарних програм на замовлення
Кулінарна освіта та тренінги

КОНТАКТНІ ДАНІ

+0123456789
somerandomemail@mail.com
м. Місто вул. Вулиця буд. 999



Висновок: В ході лабораторної роботи було освоєно основи роботи з HTML та CSS, зокрема підключення стилів до HTML, використання каскадування та успадкування стилів, а також базові властивості для оформлення елементів веб-

сторінок, створення анімацій різної організації та наповнення блоків. Отримані знання дозволяють ефективніше працювати з візуальним оформленням сайтів.