

JEGYZŐKÖNYV

Web technológiák I.

Beadandó feladat

Recept adatbázis

Készítette: Takács Bálint

Neptunkód: P2GNFT

Dátum: 2023. 02. 15.

A weblap leírása:

A beadandó feladatom témájának egy recept adatbázist választottam, amelynek a feladata a már előre megadott receptek elérhetővé tétele, valamint a weblapon keresztül feltöltött a receptek nyilvántartása.

Az oldalon szereplő ételekről elolvashatjuk a szükséges hozzávalókat és az étel elkészítésének módját is. Ezek mellett természetesen az oldalon szerepel még az étel neve valamint egy kép is róla. Az ételek feltöltése is ugyanebben a formátumban történik, szükséges a név, egy kép, a hozzávalók valamint az elkészítés módjának megadása az ételről.

Az oldal igényesebb külső megjelenésének az érdekében egyedi stílust valamint animációkat alkalmaztam. A sikeres feltöltések érdekében pedig egy scriptet ami az adatok ellenőrzését hivatott végezni.

1. Stílus

A teljes weblapra egy egyedi stílust alkalmaztam, amelyet a *main.css* fájl határoz meg.

```
{
  margin: 0;
  padding: 0;
  box-sizing: border-box;
}

body {
  font-family: Arial, Helvetica, sans-serif;
  background-image: url("background.jpg");
  color: darkgreen;
}

#content {
  margin: auto;
  max-width: 1000px;
}

a {
  text-decoration: none;
  color: darkgreen;
  font-style: italic;
}

ul {
  list-style-type: none;
}

img {
  display: block;
}

header {
  padding-top: 30px;
}

header img {
  width: 300px;
  margin: auto;
}
```

```
header table {
  width: 80%;
  margin: auto;
  border-collapse: collapse;
  border: none;
}

header td {
  text-align: center;
  cursor: pointer;
}

#menu-bar {
  padding: 30px;
}

#menu-bar ul {
  width: 100%;
  display: flex;
  align-items: center;
  justify-content: space-between;
}

#current {
  font-style: italic;
  text-decoration: underline;
}

main {
  padding: 30px;
  display: flex;
  align-items: center;
  justify-content: space-between;
}

.summary h1 {
  margin-bottom: 10px;
}

.summary ol {
  margin-left: 1em;
}

.summary ol li {
  padding-left: 0.5em;
}
```

```
main img {  
  display: block;  
  max-width: 300px;  
}
```

Itt a weblap stílusát elemenként határoztam meg. Beállítottam többek között a betűtípusokat, a színeket, a szegélyeket, a szövegek elhelyezkedését.

Mivel a menü számára táblázatot alkalmaztam ezért szükséges volt annak a méretének a megadása, a táblázat és a benne szereplő szövegek elhelyezkedésének beállítása illetve még elrejtettem a táblázat szegélyeit is.

Ezek mellet beállításokat alkalmaztam még a különböző fejléc és felsorolás típusokra.

2. Index.html - Főoldal

A kezdőlap alapja egy fejléc, amely tartalmaz egy logót ami saját magára (az index.html-re) mutat, valamint tartalmaz még egy menüt amely a receptek gyűjteményére, a receptek feltöltését végző oldalra és egy külső linkre mutat. Ezek a 3 pont pedig egy táblázatban helyezkedik el.

Az oldal általános leírásokat tartalmaz a gasztronómiáról, magáról a recept fogalmáról és illusztrációként látható még egy kép is. A szövegek és a képek külön szekciókba lettek írva.

Erre az oldalra alkalmaztam a *main.css* fájlt és két scriptet is (*animate1.js* , *animate3.js*) amelyek animációkat hajtanak végre az oldalon.



Az első animáció az oldal szekcióinak a betöltését időzíti, hogy egymás után némi áttűnéssel jelenjenek meg.

```
window.addEventListener("load", (event) => {

  const header = document.querySelector('header');
  header.style.opacity = 0;

  setTimeout(() => {
    header.style.transition = 'all 1s ease';
    header.style.opacity = 1;
  }, 1000);

  const summary = document.querySelector('.summary');
  summary.style.opacity = 0;

  setTimeout(() => {
    summary.style.transition = 'all 1.5s ease';
    summary.style.opacity = 1;
  }, 1500);

  const content = document.querySelector('.content');
  content.style.opacity = 0;

  setTimeout(() => {
    content.style.transition = 'all 2s ease';
    content.style.opacity = 1;
  }, 2000);

  const img = document.querySelector('.img img');
  img.style.opacity = 0;

  setTimeout(() => {
    img.style.transition = 'all 2.5s ease';
    img.style.opacity = 1;
  }, 2500);

});
```

A második animáció az oldalon szereplő képeket növeli meg 20%-al amikor a kurzort rávisszük, miután a kurzort elmozgatjuk a képek mérete visszaáll az eredetire.

```
window.addEventListener("load", (event) => {
  const images = document.querySelectorAll("img");

  images.forEach(img => {
    img.addEventListener("mouseover", function () {
      this.style.transform = "scale(1.20)";
    });
    img.addEventListener("mouseout", function () {
      this.style.transform = "scale(1)";
    });
  });
});
```


3. receptek.html – Receptek

Ez az oldal 3 előre felvett receptet tartalmaz a korábban megfogalmazott pontokban leírva. Ezek egy szekcióban különböző <div> -ekben vannak. A fejléc ugyanúgy a menüt és a logót tartalmazza ami ugyanazokra az oldalakra mutat mint a főoldal esetében.

Ezek mellett ugyanazokat az animációkat valamint stílust tartalmazza mint a főoldal.

Somlói Galuska



Hozzávalók:

30 dkg liszt
15 dkg cukor
5 tojás
1 púpos teáskanál sütőpor
1 csipet só

Elkészítés:

1. A tojásokat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a sót.
2. A tésztát egy 28 cm átmérőjű, lisztezett tortaformában sütjük 180 fokos sütőben 30 percig.
3. A meleg piskótát 4 egyenlő részre vágjuk, az alsó rétegre tegyük a pudingot, rátesszük a második réteget, megint pudingot teszünk rá és így tovább a negyedik rétegegig.
4. A torta tetejét és oldalát is pudinggal kenjük be, és a tetejét kakaóporral meghintjük.

Marhapörkölt



Hozzávalók:

500 g marhapörkölt alap
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma

4. feltoltes.html – Recept feltöltése

Az oldal egy form-ot tartalmaz, amelyen keresztül új recepteket tudunk rögzíteni a megadott formátumban (név megadása – kép feltöltése – hozzávalók megadása – Elkészítési mód megadása). Miután rányomunk a „recept feltöltése” gombra meghívódik egy script amely először ellenőrzi az adatok jó bevitelét és ezután rögzíti őket.



A *validate.js* JavaScript fájl végzi a form ellenőrzését. Egyenként ellenőrzi hogy a form blokkjai nem üresek-e és amennyiben üresek akkor egy hiba üzenetet dob amely emlékezteti a felhasználót a hiányzó mezők megfelelő kitöltésére és hamis értékkel tér vissza. Miután a sikeresen rögzítettünk minden adatot a függvény igaz értékkel tér vissza és az adatok feltöltésre kerülnek erről pedig üzenetet is kapunk.

```
function validateForm() {  
  
    var x = document.getElementById('recipeName').value;  
    if (x == "") {  
        alert("Az étel neve megadása kötelező.");  
        return false;  
    }  
}
```

```
var y = document.getElementById('recipeImage').value;
if (y == "") {
    alert("Kérem adjon meg egy képet az ételről.");
    return false;
}

var z = document.getElementById('recipeIngredients').value;
if (z == "") {
    alert("Kérem adjon meg hozzávalókat az ételhez.");
    return false;
}

var w = document.getElementById('recipeInstructions').value;
if (w == "") {
    alert("Kérem adjon meg elkészítési instrukciókat az  
ételhez.");
    return false;
}

var recipe = {
    recipeName: x,
    recipeImage: y,
    recipeIngredients: z,
    recipeInstructions: w
};

var recipes = [];
if (localStorage.getItem("recipes") !== null) {
    recipes = JSON.parse(localStorage.getItem("recipes"));
}
recipes.push(recipe);
localStorage.setItem("recipes", JSON.stringify(recipes));

alert("Az új étel sikeresen hozzáadva a receptek listájához.");

return true;
}
```

