

Trabalho Prático

Disciplina	Design para Front-End
-------------------	------------------------------

Objetivos

Exercitar os seguintes conceitos vistos em sala de aula:

- ✓ HTML Semântico.
- ✓ Padrões de Web Design.
- ✓ Técnicas de acessibilidade.
- ✓ Metodologias CSS.
- ✓ Layout CSS Moderno.
- ✓ Boas práticas.

Enunciado

O objetivo deste trabalho é usar o que foi aprendido nas aulas e fazer com que o site provido seja:

- Semanticamente coerente de acordo com as regras do HTML semântico.
- Responsivo.
- De acordo com as regras de acessibilidade e de boas práticas.

O projeto será feito em HTML e CSS padrão, e será usado Flexbox para organização do posicionamento do conteúdo. Usaremos a abordagem Graceful Degradation, e não se preocupem com navegadores antigos (IE), a aplicação tem que funcionar apenas nos modernos (Chrome, Firefox, Safari).

Atividades

Os alunos deverão desempenhar as seguintes atividades:

1. Alterar as tags HTML para que elas sigam os padrões de HTML Semântico.
2. Tornar o site responsivo. Usar técnicas de Responsive Design para fazer um layout responsivo para telas de até 480px (mobile);

Design do Mobile:

Início O Bolo Receita Comentários	Início O Bolo Receita Comentários
<h2>Conheça o bolo</h2>  <h3>A origem do bolo</h3> <p>Acredita-se que a origem dos bolos tenha sido no Egito Antigo na forma de pães adoçados com xarope de frutas, tâmaras e passas. Os gregos e romanos o aperfeiçoaram onde eram oferecidos um preparado redondo de mel e pão, coberto de velas acesas, que simbolizava a lua cheia, símbolo de Ártemis, deusa da fertilidade, caça e maternidade. Porém a real diferença entre pães e bolos só veio a ser caracterizada durante o Renascimento.</p>	<p><i>"Criar uma empresa é como fazer um bolo. Você precisa ter todos os ingredientes na proporção certa."</i></p> <p>- Elon Musk</p> <h3>Receita de Bolo de Chocolate</h3>  <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 ovos 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de manteiga 3 xícaras (chá) de farinha de trigo 2 xícaras (chá) de açúcar 2 colheres (sopa) de fermento 1 xícara (chá) de leite <p>Modo de preparo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos. 2. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.

Início
O Bolo
Receita
Comentários

3. Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos.

Bolos relacionados

- Bolo de Coco
- Bolo de Morango
- Bolo de Milho
- Bolo de Prestigio
- Bolo de Floresta Negra
- Bolo de Ninho com Nutella
- Bolo de Baunilha

Contato

Nome:





Sobrenome:

Telefone:

Email:

Enviar

Não enviar

Bolo 2021 @ Todos os direitos reservados

- Alterar as tags HTML e os atributos CSS para que eles se adequem às regras de acessibilidade.
- Alterar as tags HTML e os seletores CSS para que eles se adequem à metodologia BEM (Block, Element, Modifier).

Respostas Finais

O aluno deve responder às seguintes perguntas: