

KUNG-FU CHA

LUCRARE PENTRU ATESTAREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE

Elev: CARACOTA CRISTO

Clasa: a XII-a E

Profesor coordonator: ALINA MILEA

**CONSTANȚA
2023 – 2024**

CUPRINS

| | |
|---|----|
| I. MOTIVAȚIA ALEGERII TEMEI..... | 3 |
| II. STRUCTURA APLICAȚIEI | 4 |
| III. DETALII TEHNICE DE IMPLEMENTARE..... | 6 |
| IV. RESURSE HARD ȘI SOFT NECESARE..... | 9 |
| V. MODALITĂȚI DE UTILIZARE..... | 9 |
| VI. POSIBILITĂȚI DE DEZVOLTARE | 10 |
| VII. BIBLIOGRAFIE..... | 11 |

I. MOTIVAȚIA ALEGERII TEMEI

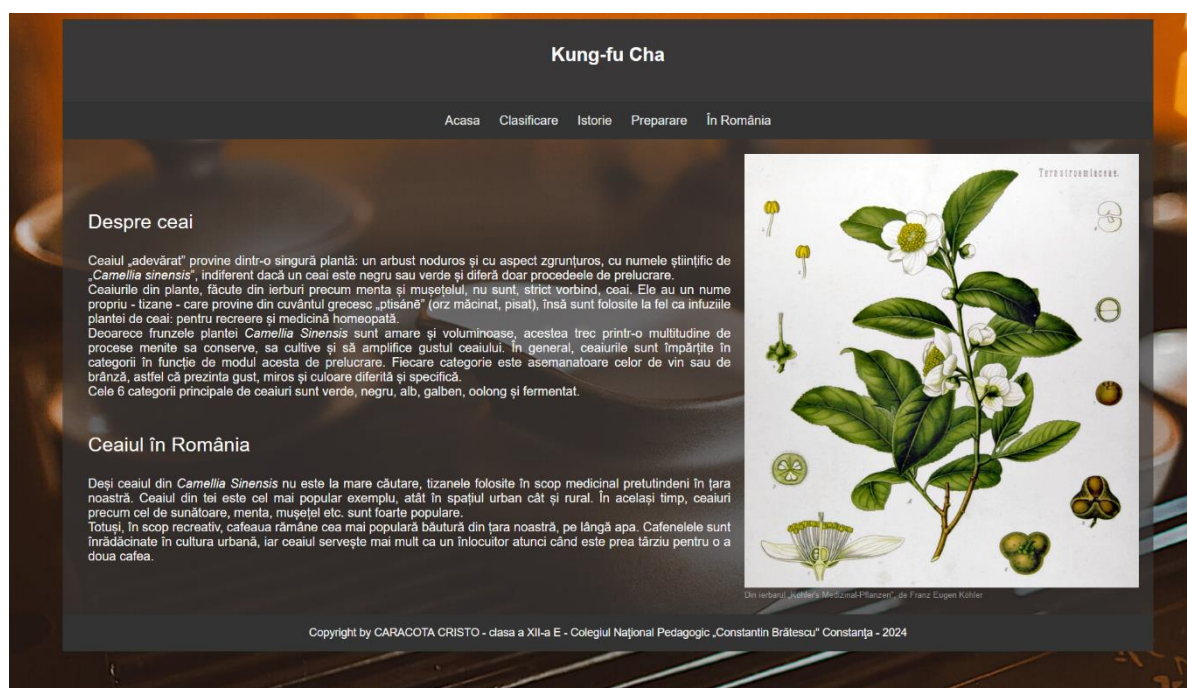
Titlul lucrării mele pentru atestarea competențelor profesionale este *„Kung-fu cha”*, ales deoarece proiectul este menit să dea lectorului o privire de ansamblu asupra tot ce înseamnă ceaiul din planta de ceai, *Camellia Sinensis*, cât și o paralelă la folosirea ceaiului în cultura noastră.

Am ales să abordez acest subiect din dorința de a explora intersecția dintre ceai și cultură, de a pune în lumină aspecte practice și spirituale și de a îmi dezvolta abilitățile și competențele în cadrul designului web prin folosirea limbajelor HTML, CSS și Javascript.

II. STRUCTURA APLICAȚIEI

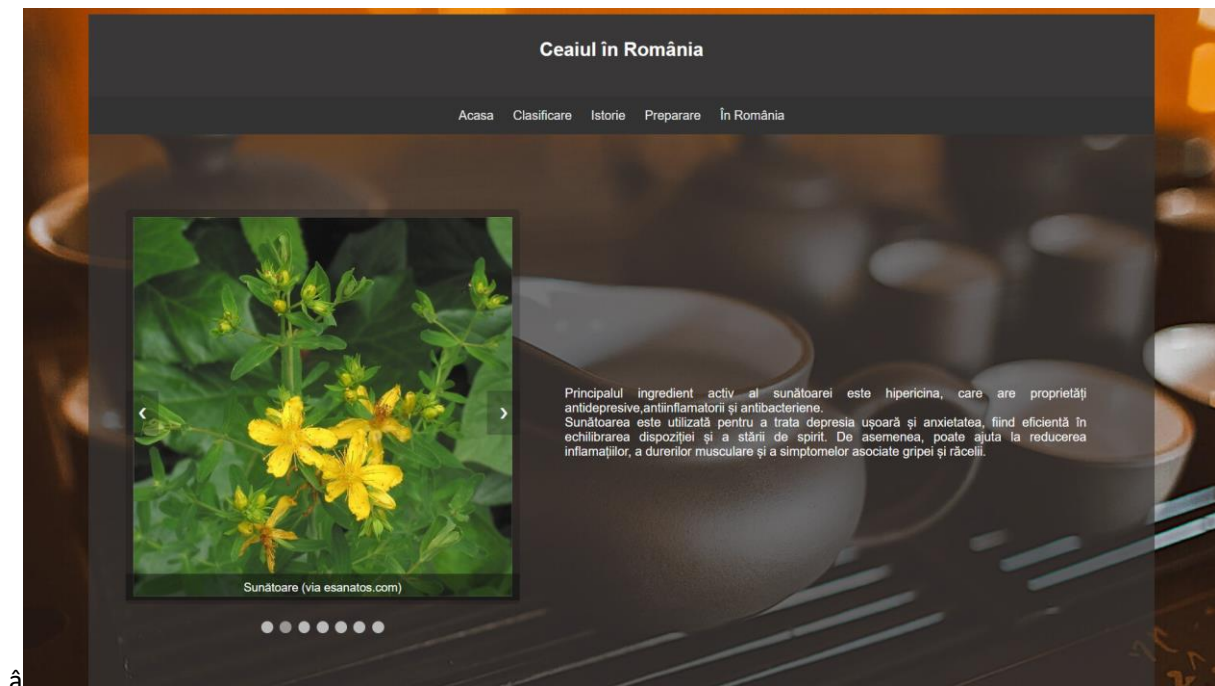
Proiectul este realizat cu ajutorul limbajelor HTML și CSS. Este compus din 5 pagini HTML astfel:

- Prima pagină numită index.html, oferă informații generale despre ceai:

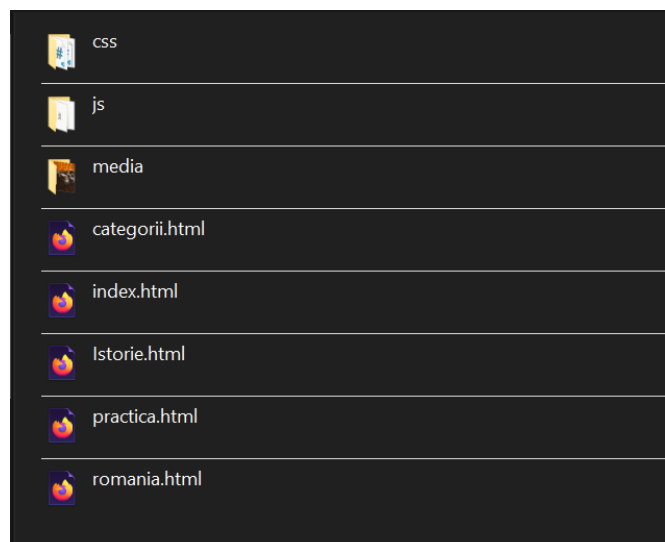


- A doua pagină, categorii.html (numită în „Clasificare” în meniul de navigație) prezintă informații despre categoriile și clasificarea ceaiului, concentrându-se pe cel chinezesc tradițional, împreună cu o galerie interactivă de imagini sugestive:
- A treia pagină, Istorie.html, conține o scurtă istorie despre ceaiul tradițional chinezesc, alături de o hartă a provinciilor Republicii Populare Chineze și un clip video sugestiv.

- A patra pagină, practica.html, (numită „*Preparare*” în meniul de navigație) rezumă procesul de „gong-fu cha”, dând detalii despre modul de preparare a ceaiului și amănunte despre echipamentul necesar, alături de imagini sugestive și un clip video explicativ.
- A cincea pagină, romania.html (numită „*În România*” în meniul de navigație) oferă o imagine de ansamblu despre ce plante sunt folosite în România pentru ceai, împreună cu efectele lor.



Structura proiectului:



III. DETALII TEHNICE DE IMPLEMENTARE

Deoarece proiectul este realizat în limbajele HTML5, CSS și JAVASCRIPT, am dorit să iau în considerare principiile moderne pentru design web astfel:

- Prima pagină HTML se numește „index.html” iar celelalte pagini HTML sunt numite descriptiv (*categorii.html, istorie.html, practică.html etc.*) în funcție de informațiile găzduite, conectate printre ele prin hyperlink-uri.
- Imaginile sunt stocate într-un folder numit „media”, grupate pe foldere în funcție de unde sunt utilizate, fișierele CSS sunt într-un folder numit „css”, iar cele de tip Javascript în folderul numit „js”, folosite pentru codul din spatele galeriei media interactive de pe paginile *categorii.html* și *românia.html*
- Am evitat utilizarea secvențelor de cod care sunt „învechite” (deprecated) precum ``.

Structura paginii *index.html* și a *styles.css*:

```
<!DOCTYPE html>
<html>

<head>
  <title>CARACOTA CRISTO</title>
  <link rel="stylesheet"
type="text/css"
href="css/styles.css">
</head>

<body>
  <div id="antet">
    <h1>Kung-fu Cha</h1>
    <br>
  </div>
  <div id="meniu">
    <a href="index.html">Acasa</a>
    <a
href="categorii.html">Clasificare</a>
    <a
```

```
body{
  background-image:
url(../media/background.jpg);
  background-
color:chartreuse;
  min-height: 950px;
  font-family: sans-serif;
  background-position:
center;
  background-repeat: no-
repeat;
  background-size: cover;
  position: relative;
}
#antet {
  font-family: sans-serif;
  background-color:#393737;
  color:white;
  text-align:center;
  padding:15px;
```

```

href="Istorie.html">Istorie</a>
    <a
href="practica.html">Preparare</a>
    <a href="romania.html">În
România</a>
</div>
<div id="continut">
    <table>
        <tr>
            <td style="padding: 15px;">
                <p style="font-size:
25px;">Despre ceai</p>
                Ceaiul „adevărat” provine
dintr-o singură plantă: un arbust
noduros și cu aspect zgrunțuros, cu
numele
                    științific de „<i>Camellia
sinensis</i>”, indiferent dacă un
ceai este negru sau verde și diferă
doar
                        procedeele de
                        prelucrare.<br>
                        Ceaiurile din plante,
                        făcute din ierburi precum menta și
                        mușețelul, nu sunt, strict
                        vorbind, ceai. Ele au un
                        nume propriu - tizane - care provine
                        din cuvântul grecesc „ptisânē” (orz
                        măcinat,
                        pisat), însă sunt folosite
                        la fel ca infuziile plantei de ceai:
                        pentru recreere și medicină
                        homeopată.<br>
                        Deoarece frunzele plantei
                        <i>Camellia Sinensis</i> sunt amare
                        și voluminoase, acestea trec printr-o
                        multitudine de
                        procese menite sa conserve,
                        sa cultive și să amplifice gustul
                        ceaiului. În general, ceaiurile sunt
                        împărțite
                            în categorii în funcție de
                            modul acesta de prelucrare. Fiecare
                            categorie este asemanatoare celor de
                            vin sau de
                                brânză, astfel că prezinta
                                gust, miros și culoare diferită și
                                specifică.
                                <br>Cele 6 categorii
width:90%;
height:50%;
float:center;
font-size:12px;
margin-right: auto;
margin-left: auto;
margin-top: auto;
margin-bottom:auto;
}
#meniu {
    overflow: hidden;
    background-color: #333333;
    padding:15px;
    width:90%;
    height:50%;
    margin-right: auto;
    margin-left: auto;
    text-align: center;
}
#meniu a {
    float:inline-block;
    color: #f2f2f2;
    text-align: center;
    padding: 10px;
    text-decoration: none;
}
#meniu a:hover{
    transition:1s;
    background-color:
#44444477;
    border: 2px solid #444444;
}
#continut{
    color:white;
    background-
color:#393737aa;
    padding:15px;
    width:90%;
    height:auto;
    float:center;
    margin-right: auto;
    margin-left: auto;
    text-align: justify;
}
#tabel-img{
    text-align:center;
    padding-left:15px;
    padding-bottom: 15px;
    padding-right: 15px;

```

```

principale de ceaiuri sunt verde,
negru, alb, galben, oolong și
fermentat.<br>
    <br>
    <p style="font-size:
25px;">Ceaiul în România</p>
        Deși ceaiul din <i>Camellia
Sinensis</i> nu este la mare căutare,
tizanele folosite în scop medicinal
        pretutindeni în
        țara noastră.
        Ceaiul din tei este cel mai
popular exemplu, atât în spațiul
urban cât și rural. În același timp,
ceaiuri
        precum cel de sunătoare,
        menta, mușețel etc. sunt
foarte populare. <br>
        Totuși, în scop recreativ,
cafeaua rămâne cea mai populară
băutură din țara noastră, pe lângă
apa. Cafenelele
        sunt înrădăcinate în
cultura urbană, iar ceaiul
        servește mai mult ca un
înlocuitor atunci când este prea
târziu pentru o a doua cafea.
    <td colspan="2" style> 
        <div id="credite">Din
ierbarul „Köhler's Medizinal-
Pflanzen“, de Franz Eugen
Köhler</div>
    </tr>
</table>
</div>

<div id=subsol>
    Copyright by CARACOTA CRISTO -
clasa a XII-a E - Colegiul Național
Pedagogic „Constantin Brătescu”
Constanța - 2024
</div>
</body>

</html>

```

```

}
#img-ceai{
    text-align:center;
}
#lista{
    list-style-type: square;
}
#credite{
    font-size: x-small;
    text-align:left;
    opacity:50%;
}

td.istorie{
    vertical-align: top;
}
#youtube-video{
    text-align: center;
}
#subsol {
    color:white;
    clear:both;
    background-color: #333333;
    padding:15px;
    width:90%;
    height:50%;
    margin-right: auto;
    margin-left: auto;
    text-align:center;
    font-family:sans-serif;
    font-size:14px;
}
#detalii-planta{
    color:white;
    padding:15px;
    width:90%;
    height:auto;
    float:center;
    margin-right: auto;
    margin-left: auto;
    text-align: justify;
}

```


IV. RESURSE HARD ȘI SOFT NECESARE

Resurse hardware:

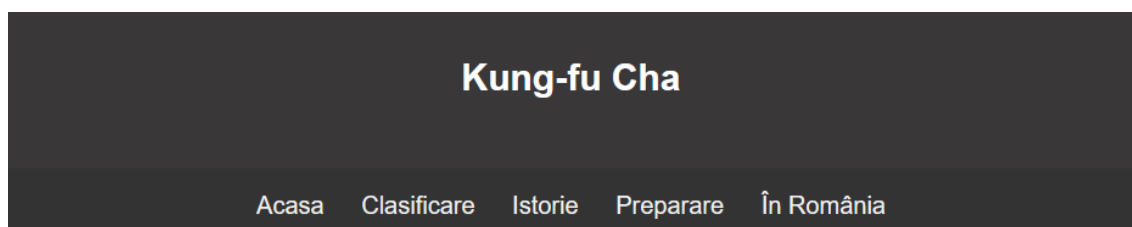
- ✓ Procesor: 2.4 GHz
- ✓ Memorie RAM: min. 512 MB
- ✓ Capacitate HDD: min. 2 GB

Resurse software:

- ✓ Sistem de operare: Windows XP / Windows Vista / Windows 7 / MacOS
- ✓ Aplicații:
 - Browser web capabil să execute cod HTML5, CSS3, JS (ex. Microsoft Edge, Google Chrome, Safari, Brave, Mozilla Firefox, Opera etc.)

V. MODALITĂȚI DE UTILIZARE

Site-ul este ușor și intuitiv de navigat folosind meniul prezent pe fiecare pagina, acestea fiind detaliate anterior:



VI. POSIBILITĂȚI DE DEZVOLTARE

Intrucât site-ul este compus din mai multe fișiere HTML, acesta poate fi extins sau modificat cu ușurință. Poate fi îmbunătățit prin adăugarea mai multor informații despre negoțul cu ceai, istoria ceaiului în Asia, în special zona slavofonă, Africa etc, informații despre alte tipuri de ceai (precum ceaiul din rooibos) sau echipamentele folosite (de ex. ceainice din lut, din sticlă, cești cu profiluri diferite și altele) și cum influențează acestea gustul, mirosul și culoarea infuziei; clipuri video, extinderea galeriilor foto etc

VII. BIBLIOGRAFIE

- ✓ Ierbarul „Köhler's Medizinal-Pflanzen”, de Franz Eugen Köhler et al., (1887)
- ✓ Youtube.com pentru clipuri video.
- ✓ Meileaf.com (pentru galeria foto din categorii.html)
- ✓ Budleaf.com (poze ceai)
- ✓ Teaware.house pentru pozele cu echipament pentru ceai.
- ✓ Pentru galeria foto din romania.html:
 - Eubio.ro
 - Esanatos.com
 - ferma-gradina.ro
 - nasulrosu.ro
 - linella.md
 - pepinieramontegarden.ro
 - garmudo.de
- ✓ Wikimedia.org, (poza provincii.png, original intitulată “PRC Province Population2”, modificată prin ștergerea legendei), <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>