

**Bootcamp: Desenvolvedor(a) Front End****Trabalho Prático**

<b>Módulo 1</b>	<b>Design para Front-End</b>
-----------------	------------------------------

**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, a aplicação tem que funcionar apenas nos modernos (Chrome, Firefox, Safari).

## Atividades

Os alunos deverão desempenhar as seguintes atividades:

1. Desenvolver o site a partir do design fornecido;

Estrutura:

- Barra de Navegação:
  - o Início (link para o topo da página);
  - o A origem do bolo (link para a sessão de origem do bolo);
  - o Receita do Bolo (link para a sessão de receita do bolo);
  - o Comentários (link para a sessão de entre em contato).
- Título principal: Conheça o bolo;
- Seção “A origem do bolo”:
  - o Título: A origem do bolo;
  - o Texto: 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.
- Seção de Citação:
  - o Texto: "Criar uma empresa é como fazer um bolo. Você precisa ter todos os ingredientes na proporção certa." - Elon Musk.

- o Link para a citação:  
<https://citacoes.in/citacoes/1973351-elon-musk-criar-uma-empresa-e-como-fazer-um-bolo-voce-precisa/>.

- Seção Receita do bolo:

- o Título: Receita do bolo de chocolate;
- o Receita:

Ingredientes:

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.

Modo de preparo:

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

- Seção de barra lateral:

- o Título: Bolos relacionados;
  - o Texto:
    - Bolo de Coco.
    - Bolo de Morango.
    - Bolo de Milho.
    - Bolo de Prestígio.
    - Bolo de Floresta Negra.
    - Bolo de Ninho com Nutella.
    - Bolo de Baunilha.
- Seção de contato:
  - o Título: Entre em Contato!
  - o Inputs:
    - Nome:
    - Sobrenome:
    - Telefone:
    - E-mail:
    - Mensagem:
    - Botão “Enviar”
    - Botão “Não enviar”
- Rodapé:

- o Links de redes sociais:
  - Instagram (link para [www.instagram.com/bolo](https://www.instagram.com/bolo))
  - Facebook (link para [www.facebook.com/bolo](https://www.facebook.com/bolo))
  - Twitter (link para [www.twitter.com/bolo](https://www.twitter.com/bolo))
  - Wordpress (link para [www.wordpress.com/bolo](https://www.wordpress.com/bolo))
- o Direitos autorais: Bolo 2021 @ Todos os direitos reservados
- Cores usadas:
  - o Background da página: rgb(252, 255, 214)
  - o Background da Barra de navegação: rgb(207, 43, 43)
  - o Background da Citação: rgb(128, 0, 0)
  - o Background do Rodapé: #3e3e3e

Design no desktop:

## Conheça o bolo



### A origem do bolo

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 Artemis, deusa da fertilidade, caça e maternidade. Porém a real diferença entre pães e bolos só veio a ser caracterizada durante o Renascimento.

*"Criar uma empresa é como fazer um bolo. Você precisa ter todos os ingredientes na proporção certa."*  
- Elon Musk

### Receita de Bolo de Chocolate



#### • Ingredientes:

- 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

#### 1. Modo de preparo:

2. 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.
3. 2. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.
4. 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 Prestígio
- Bolo de Floresta Negra
- Bolo de Ninho com Nutella
- Bolo de Baunilha

### Entre em Contato!

Nome:

Sobrenome:

Telefone:

Email:

Mensagem:



Design do Mobile:

## Conheça o bolo



### A origem do bolo

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.

*"Criar uma empresa é como fazer um bolo. Você precisa ter todos os ingredientes na proporção certa."*

- Elon Musk

### Receita de Bolo de Chocolate



#### Ingredientes:

- 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

#### Modo de preparo:

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:



Bolo 2021 @ Todos os direitos reservados

2. Tornar o site responsivo. Usar técnicas de Responsive Design para fazer um layout responsivo para telas de até 480px (mobile) usando Flexbox;
3. Criar as tags HTML e os atributos CSS para que eles se adequem às regras de acessibilidade;
4. Criar as tags HTML e os seletores CSS para que eles se adequem à metodologia BEM (Block, Element, Modifier).