

PORTIFÓLIO

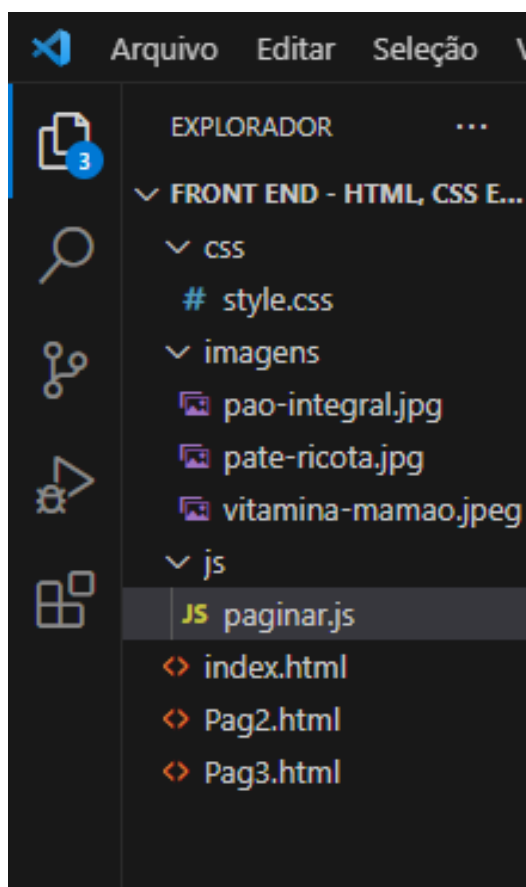
CURSO: SISTEMAS DE INFORMAÇÃO – 2º SEMESTRE

MATÉRIA: PROGRAMAÇÃO PARA INTERNET EM FRONT-END

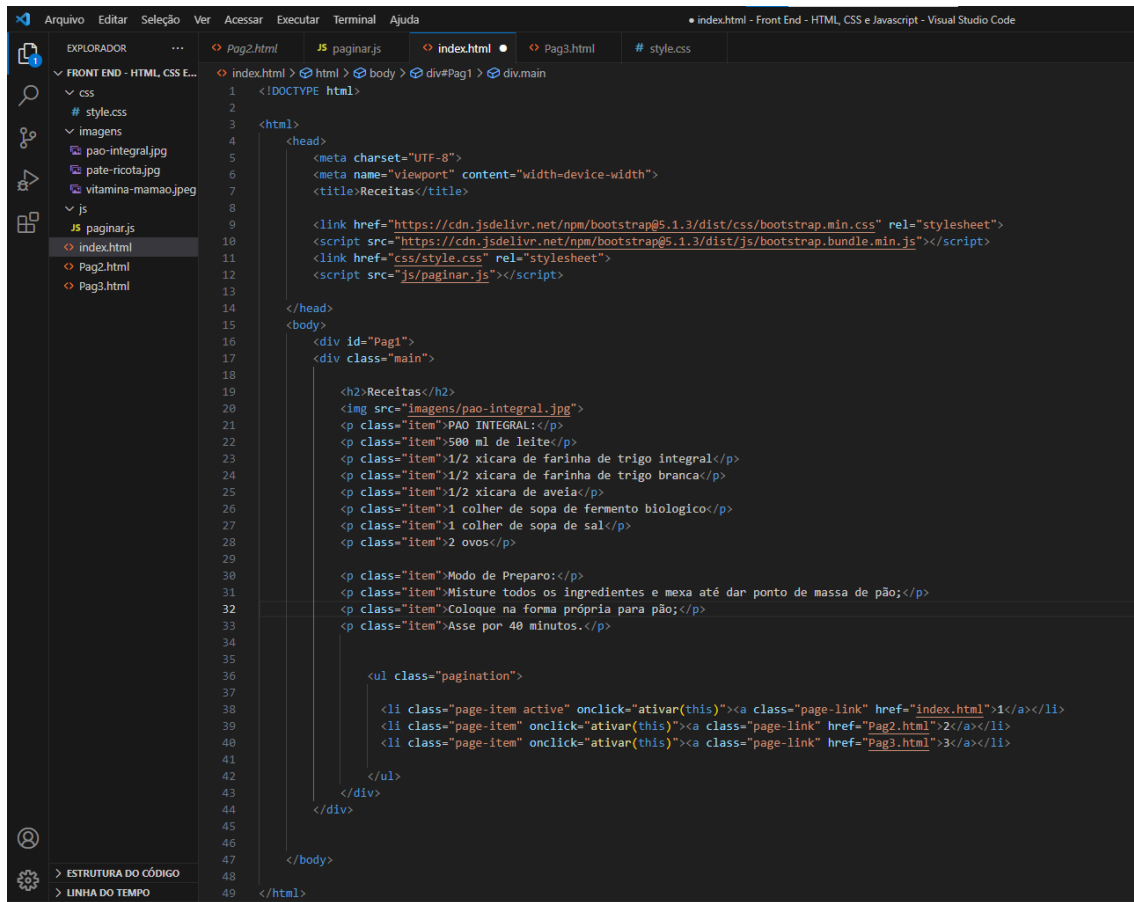
NOME DO PROFESSOR: LEANDRO SANTIAGO SIDON DA ROCHA

NOME DO ALUNO: FERNANDO HENRIQUE PANINI

ARQUIVOS E PASTAS CRIADAS

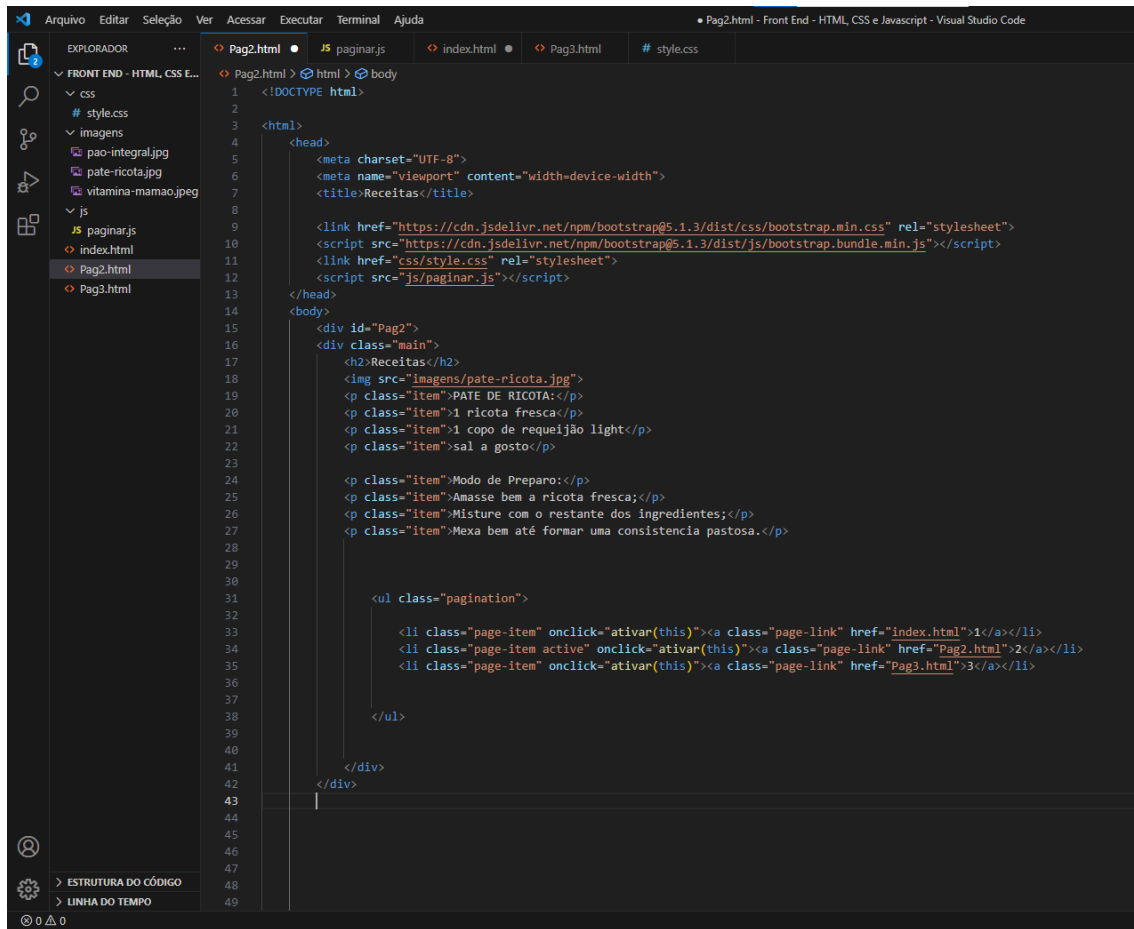


INDEX.HTML



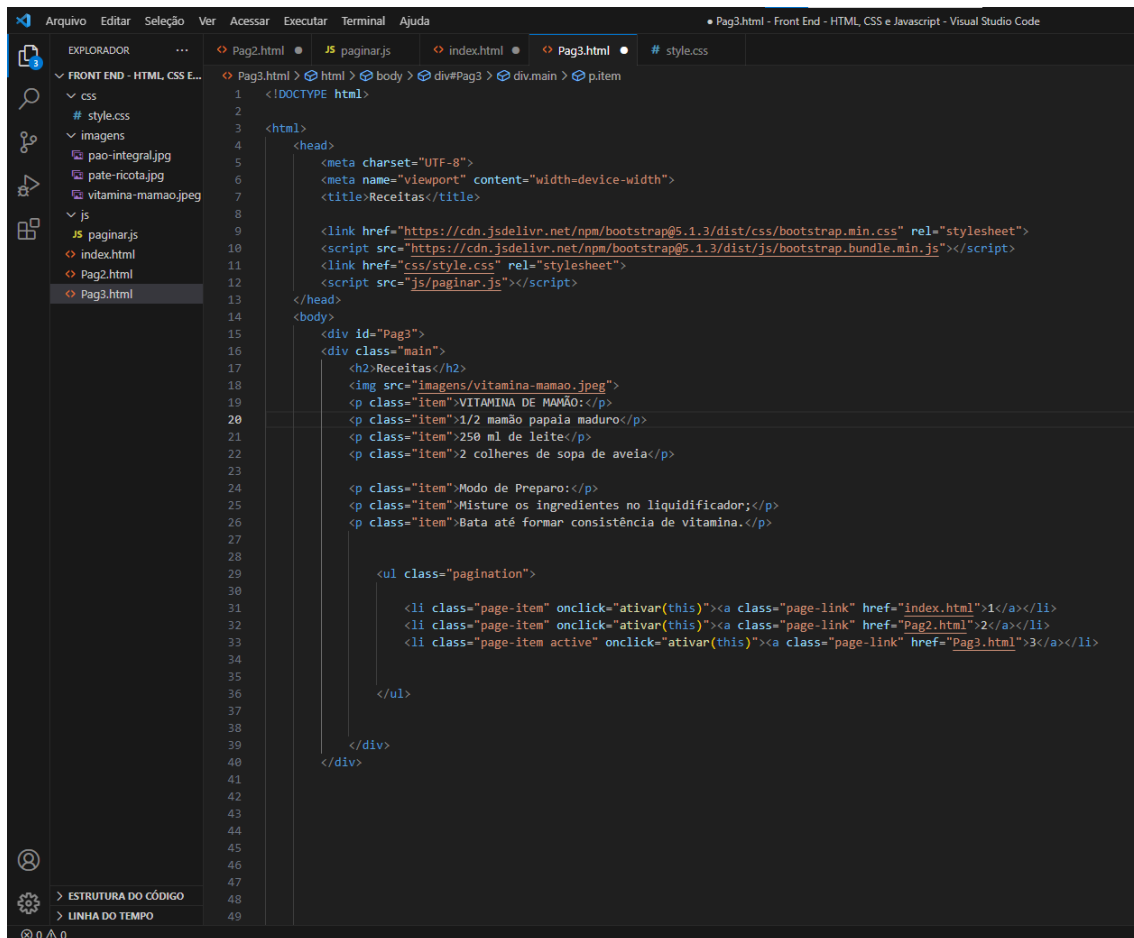
```
1 <!DOCTYPE html>
2
3 <html>
4   <head>
5     <meta charset="UTF-8">
6     <meta name="viewport" content="width=device-width">
7     <title>Receitas</title>
8
9     <link href="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/css/bootstrap.min.css" rel="stylesheet">
10    <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/js/bootstrap.bundle.min.js"></script>
11    <link href="css/style.css" rel="stylesheet">
12    <script src="js/paginar.js"></script>
13
14  </head>
15  <body>
16    <div id="Pag1">
17      <div class="main">
18
19        <h2>Receitas</h2>
20        
21        <p class="item">PAO INTEGRAL:</p>
22        <p class="item">500 ml de leite</p>
23        <p class="item">1/2 xicara de farinha de trigo integral</p>
24        <p class="item">1/2 xicara de farinha de trigo branca</p>
25        <p class="item">1/2 xicara de aveia</p>
26        <p class="item">1 colher de sopa de fermento biologico</p>
27        <p class="item">1 colher de sopa de sal</p>
28        <p class="item">2 ovos</p>
29
30        <p class="item">Modo de Preparo:</p>
31        <p class="item">Misture todos os ingredientes e mexa até dar ponto de massa de pão;</p>
32        <p class="item">Coloque na forma própria para pão;</p>
33        <p class="item">Asse por 40 minutos.</p>
34
35      </div>
36
37      <div class="pagination">
38
39        <li class="page-item active" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="index.html">1</a></li>
40        <li class="page-item" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="Pag2.html">2</a></li>
41        <li class="page-item" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="Pag3.html">3</a></li>
42
43      </div>
44    </div>
45  </body>
46
47 </html>
```

PÁGINA 2.HTML



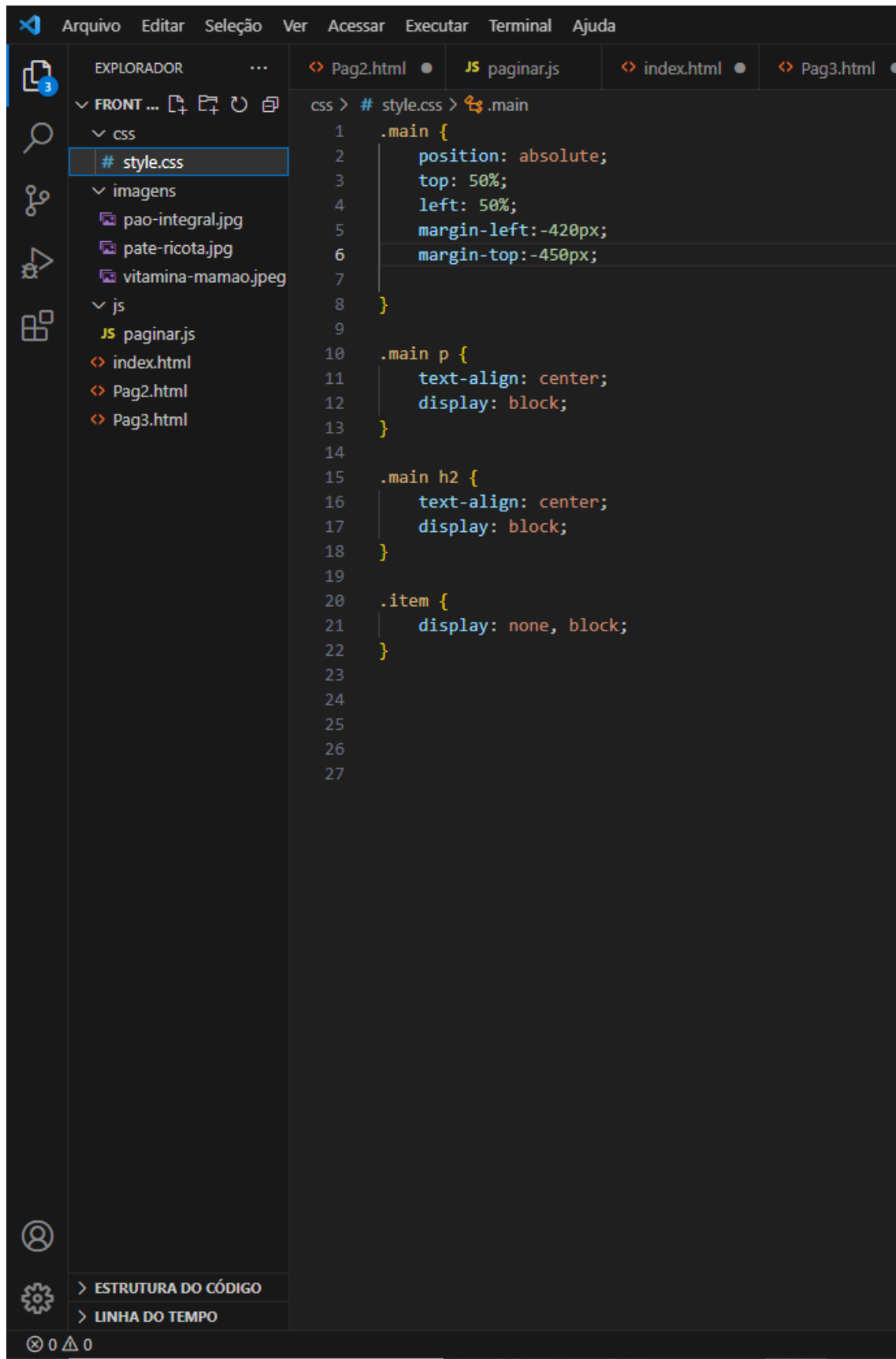
```
1 <!DOCTYPE html>
2
3 <html>
4   <head>
5     <meta charset="UTF-8">
6     <meta name="viewport" content="width=device-width">
7     <title>Receitas</title>
8
9     <link href="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/css/bootstrap.min.css" rel="stylesheet">
10    <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/js/bootstrap.bundle.min.js"></script>
11    <link href="css/style.css" rel="stylesheet">
12    <script src="js/paginar.js"></script>
13  </head>
14  <body>
15    <div id="Pag2">
16      <div class="main">
17        <h2>Receitas</h2>
18        
19        <p class="item">PATE DE RICOTA:</p>
20        <p class="item">1 ricota fresca</p>
21        <p class="item">1 copo de requeijão light</p>
22        <p class="item">sal a gosto</p>
23
24        <p class="item">Modo de Preparo:</p>
25        <p class="item">Amasse bem a ricota fresca;</p>
26        <p class="item">Misture com o restante dos ingredientes;</p>
27        <p class="item">Mexa bem até formar uma consistência pastosa.</p>
28
29      </div>
30
31      <ul class="pagination">
32
33        <li class="page-item" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="index.html">1</a></li>
34        <li class="page-item active" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="Pag2.html">2</a></li>
35        <li class="page-item" onclick="ativar(this)"><a class="page-link" href="Pag3.html">3</a></li>
36
37      </ul>
38
39    </div>
40  </body>
41</html>
```

PÁGINA 3.HTML



```
1 <!DOCTYPE html>
2
3 <html>
4   <head>
5     <meta charset="UTF-8">
6     <meta name="viewport" content="width=device-width">
7     <title>Receitas</title>
8
9     <link href="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/css/bootstrap.min.css" rel="stylesheet">
10    <script src="https://cdn.jsdelivr.net/npm/bootstrap@5.1.3/dist/js/bootstrap.bundle.min.js"></script>
11    <link href="css/style.css" rel="stylesheet">
12    <script src="js/paginar.js"></script>
13  </head>
14  <body>
15    <div id="Pag3">
16      <div class="main">
17        <h2>Receitas</h2>
18        
19        <p class="item">VITAMINA DE MAMÃO:</p>
20        <p class="item">1/2 mamão papaia maduro</p>
21        <p class="item">250 ml de leite</p>
22        <p class="item">2 colheres de sopa de aveia</p>
23
24        <p class="item">Modo de Preparo:</p>
25        <p class="item">Misture os ingredientes no liquidificador;</p>
26        <p class="item">Bata até formar consistência de vitamina.</p>
27
28        <ul class="pagination">
29          <li class="page-item"><a class="page-link" href="index.html">1</a></li>
30          <li class="page-item"><a class="page-link" href="Pag2.html">2</a></li>
31          <li class="page-item active"><a class="page-link" href="Pag3.html">3</a></li>
32        </ul>
33      </div>
34    </div>
35  </body>
36</html>
```

STYLE.CSS



PAGINAR.JAR

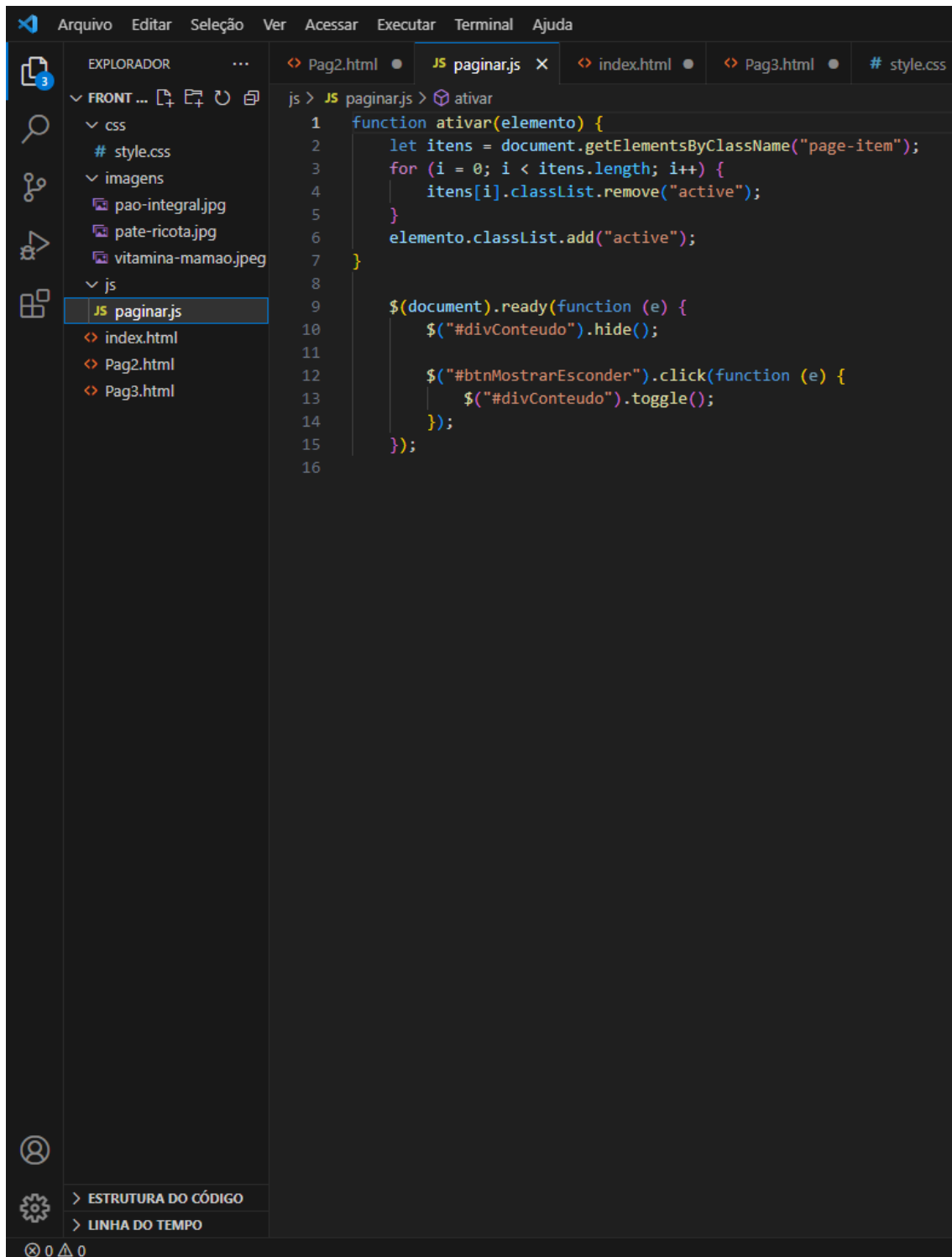



IMAGEM PÁGINA 1 - INDEX

Arquivo | C:\Users\ferpa\OneDrive\Área%20de%20Trabalho\Front%20End%20-%20HTML%20CSS%20e%20JavaScript\index.html

Receitas




PAO INTEGRAL:

- 500 ml de leite
- 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de farinha de trigo branca
- 1/2 xícara de aveia
- 1 colher de sopa de fermento biológico

NUMERAÇÃO DA PÁGINA

← → Arquivo | C:\Users\ferpa\OneDrive\Área%20de%20Trabalho\Front%20End%20-%20HTML%20CSS%20e%20JavaScript\index.html

🔍 ☆ 📄 📁 ⋮



PAO INTEGRAL:

- 500 ml de leite
- 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de farinha de trigo branca
- 1/2 xícara de aveia
- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 1 colher de sopa de sal
- 2 ovos

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e mexa até dar ponto de massa de pão;

Coloque na forma própria para pão;

Asse por 40 minutos.

1 2 3

IMAGEM PÁGINA 2 – PAG2

← → Arquivo C:/Users/ferpa/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/Front%20End%20-%20HTML,%20CSS%20e%20JavaScript/Pag2.html

Receitas



PATÉ DE RICOTA:

1 ricota fresca

1 copo de requeijão light

sal a gosto

Modo de Preparo:

Amasse bem a ricota fresca;

Misture com o restante dos ingredientes;

Mexa bem até formar uma consistência pastosa.

IMAGEM PÁGINA 3 – PAG3

← → Arquivo C:/Users/ferpa/OneDrive/Área%20de%20Trabalho/Front%20End%20-%20HTML,%20CSS%20e%20JavaScript/Pag3.html

Receitas



VITAMINA DE MAMÃO:

1/2 mamão papaia maduro

250 ml de leite

2 colheres de sopa de aveia

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes no liquidificador;

Bata até formar consistência de vitamina.

1 2 3