

웹프로그래밍 실습

기말 대체 과제

2015313992 김민수

적용 사항 정리

검색해서 보실 수 있게 "//적용사항1"과 같이 주석을 달아 놓았습니다.

Final_term_Main_list.html

1. 적용사항1

```
// 적용사항1
var hoverFunc = function () {
    $('.articles').hover(
        function () {
            $(this).addClass('articleshover');
        },
        function () {
            $(this).removeClass('articleshover');
        }
    );
}
```

각각 나뉘져 있는 아티클에 마우스가 올라가면 width와 shadow를 조정하여 포인트 효과를 주었음

2. 적용사항2

```
// 적용사항2
$(document).ready(function () {
    setInterval(function () {
        $('#interval').animate({ opacity: 1 }, 1000).animate({ opacity: 0.5 }, 1000)
    })
    hoverFunc();
}
```

상단에 위치한 집 아이콘이 interval로 투명도가 바뀌는 애니메이션 효과를 줌

3. 적용사항3

```
// 적용사항3
function last() {
  function showLightBox(index) {
    $('#item1').empty()
    console.log(articleDict[index]['page1'][0])
    $('#item1').append(`
      <div class="modalImage">
        <img style="width: 500px; height:400px; border-radius: 10px; m
        <p>${articleDict[index]['page1'][1]}</p>`)
    $('#item2').empty()
  }
}
```

아티클을 클릭할 경우, 라이트박스의 내용을 empty()로 지우고 아티클의 제목을 인자로 받아 라이트 박스에 객체 정보를 \$('#item1').append(`\${}`)로 뿌려질 수 있도록 함

4. 적용사항4

```
// 적용사항4
$('.articles').click(function (e) {
  if (!$(e.target).hasClass('like_botton')) {
    console.log(e.target)
    var index = $(this).find('.article-head').text()
    console.log(index)

    showLightBox(index);
  }
})
```

제육볶음



아티클에 포함된 찜하기 버튼을 클릭할 경우, 라이트박스가 아닌 찜하기 숫자를 올리는 함수가 작동할 수 있도록 \$(e.target).hasClass('like_botton')를 통해 클릭한

곳이 like_botton인지 확인하고 아닐 경우에만 라이트박스 show()함수 실행

5. 적용사항5

```
// 적용사항5
function likeClick(obj) {
  var temp = Number($(obj).find('.like').text()) + 1
  let like = $(obj).find('.like')
  console.log(like)
  $(like).text(temp)
  $(like).animate({
    fontSize: '150%'
  }, 400).animate({
    fontSize: '1em'
  }, 400)
}
```

비빔국수



찜 하기
♥67

찜 하기 버튼을 클릭할 경우 해당 아티클에서 onclick("likeClick(this)")를 통해 객체를 인자로 받고 해당 객체에서 like클래스가 있는 숫자부분을 불러와 +1업데이트 하고 애니메이션을 통해 숫자가 커졌다 작아지는 효과를 줌

6. 적용사항6

```
let articleDict = {
  '제육볶음': {
    'food': '제육볶음',
    'thumbnail': 'https://search.pstatic.net/common/?src=http%3A%2F%
    'desc': "콤직콤직 제대로 제육볶음 만들기",
    'likeNum': 21,
    'page1': ['data:image/jpeg;base64,/9j/4AAQSkZJRgABAQAAQABAAD/2
    '양념장을 먼저 만들어주세요. 고춧가루 2TS, 고추장 2TS, 간장 2TS
    'page2': ['https://recipe1.ezmember.co.kr/cache/recipe/2016/01/
    '프라이팬에 아주 살짝, 1TS 정도만 기름을 들렸습니다. 프라이팬이
    'page3': ['https://recipe1.ezmember.co.kr/cache/recipe/2016/01/
    '요렇게 고기가 다 익고, 맛있는 제육볶음의 비주얼이 나오면 마지막
  },
  '김치찌개': {
    'thumbnail': 'https://recipe1.ezmember.co.kr/cache/recipe/2015/01/
```

딕셔너리형 객체를 통해서 아티클과 라이트 박스에 뿌려질 데이터를 관리하도록 함

7. 적용사항7

```
// 적용사항7
$(document).ready(function () {
    var loadFunction = function () {
        for (impo in articleDict) {
            var contents = articleDict[impo]
            $('#main-section').append(`
                <article class="articles">
                    <div class="article-content">
                        <h2 class="article-head">${impo}</h2>
                        <div class="checkbox">
                            <div class="pull-right">
```

객체에 있는 데이터를 하나씩 받아서 아티클들이 배치될 main-section에 \${}에 해당 데이터들을 넣어서 append를 통해 추가되도록함

8. 적용사항8

```
// 적용사항8
$(window).scroll(function () {
    var scrollHeight = $(window).scrollTop() + $(window).height();
    var documentHeight = $(document).height();

    if (scrollHeight == documentHeight) {
        loadFunction();
        last();
    }
}
```

무한 스크롤을 적용하고 앞서 만든 아티클들을 뿌려주는 함수로 실행되도록 함.

9. 적용사항9

```
// 적용사항9
$(document).ready(function () {
    event = e || event;
    $(document).addEventListener('dragstart drop', event => event.preventDefault());
    //드래그 방지
});
</script>
</head>
<body ondragstart="return false;" ondrop="return false;">
    <header>
```

preventDefault()함수를 통해 드래그를 방지하도록 함

Final_term_My_list.html

10. 적용사항10

```
// |적용사항10
function delete_func(obj) {
    var article = $(obj).parents('article')
    console.log(article)
    $.when($(article).fadeToggle('slow')).done(function () {
        $(article).remove();
    })
    ;
}
```

우리집 집밥 레시피

김치찌개

[수정](#)[삭제](#)

삭제 버튼을 클릭할 경우, fadeToggle('slow') 와 remove()로 사라지는 효과와 함께 없어지도록 함. fadeToggle이 다 실행되기 전에 remove() 함수가 실행되는 것을 동기적 처리로 방지하기 위해 \$.when 과 .done으로 처리

Final_term_input_recipe.html

11. 적용사항11

```
// 적용사항11
window.onload = function(){
    var input_1 = document.querySelectorAll('.phnum')[0];
    var input_2 = document.querySelectorAll('.phnum')[1];

    input_1.onkeydown = function(){
        if (input_1.value.length >= 4){
            input_2.focus();
        }
    };
    input_2.onkeydown = function(event){
        var event = event || window.event;
        if (event.keyCode == 8 && input_2.value.length == 0){
            input_1.focus();
        }
    }
}
```

전화번호를 입력할 때 4자리 수가 넘어가면 자동으로 다음 4자리 수 입력 칸으로 이동하도록
그리고 백스페이스로 돌아올 때도 돌아올 수 있도록 함

12. 적용사항11

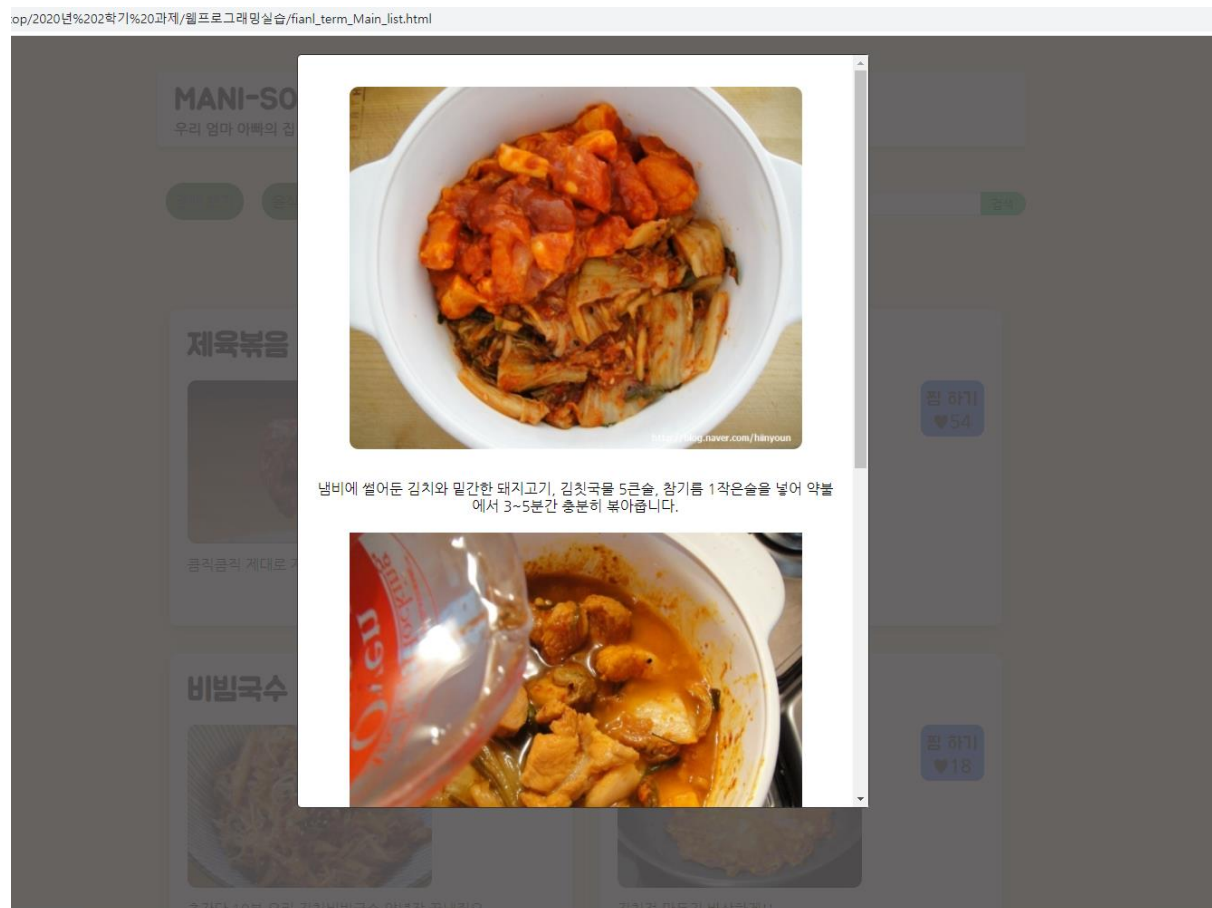
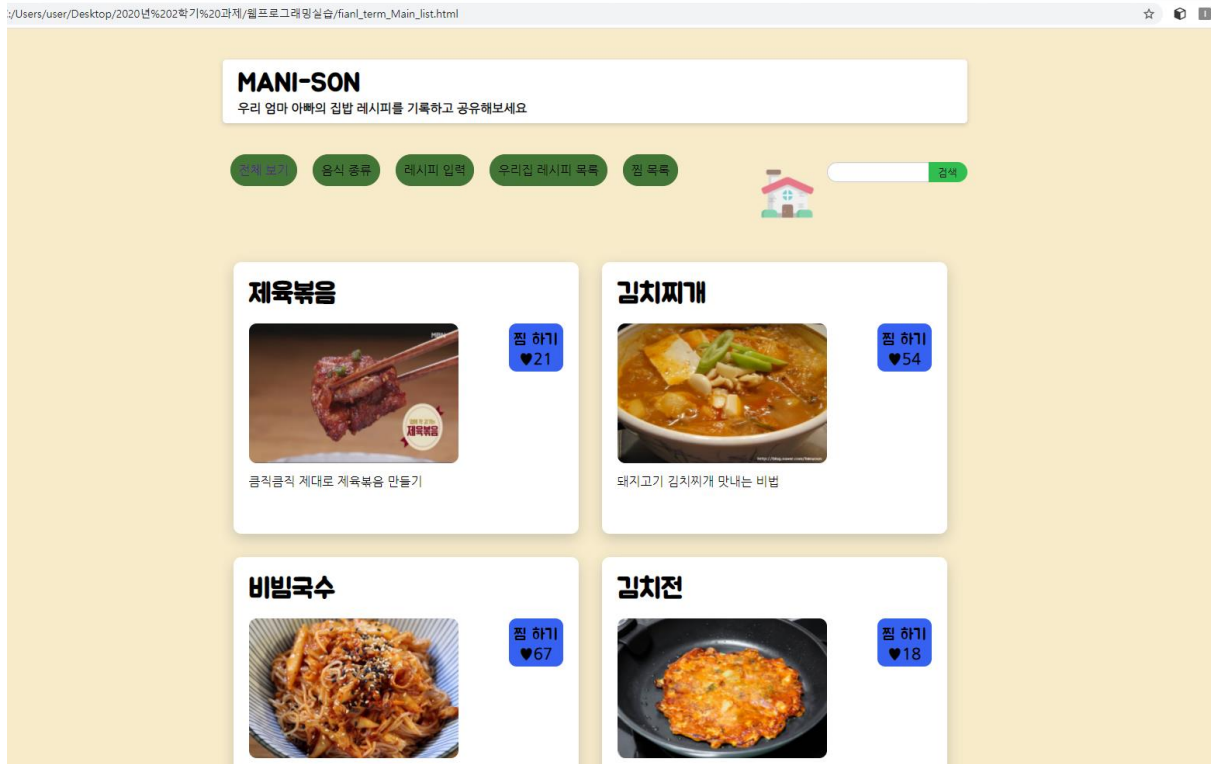
```
// 적용사항12
var clock = document.getElementById('clock');

setInterval(function(){
    var now = new Date();
    clock.innerHTML = now.toLocaleString();
}, 1000)
```

입력시간이 제출과 함께 넘어가도록 현재시각을 표기해주는 부분을 추가

각 페이지

final_term_Main_list.html



final_term_My_list.html

sp/2020년%20학기%20과제/웹프로그래밍실습/final_term%20My_list.html

MANI-SON

우리 엄마 아빠의 집밥 레시피를 기록하고 공유해보세요

로그인

음식 종류

레시피 입력

우리집 레시피 목록

찜 목록



검색

우리집 집밥 레시피

제육볶음

220 x 120

Powered by HTML.COM

수정

삭제

1. 뜨겁게 달군 팬에 식용유 1큰술을 두르고 채 썬 양파를 살짝 볶아놓는다. 2. 다시 팬을 달구어 식용유 1큰술을 두르고 중간 불에서 양념한 돼지고기를 타지 않게 저어가며 볶는다. 돼지고기가 완전히 익으면 볶아놓은 양파와 길쭉하게 썬 파를 넣어 잘 섞는다. 3. 잘 익은 돼지고기를 그릇에 담고 송송 썬 파를 올려서 낸다. [네이버 지식백과] 제육볶음 [Jeyuk-bokkeum] (한국음식 200선, 2017. 12. 01., 한복선, Gloryvee Ramos, James Robert Nasella, 담연, 한식진흥원)

인기글

돼지고기김치찌개 황...
제육볶음 레시피 삼싸...
집밥음선생 된장찌개 ...
제주멸치액젓 한스푼...

김치찌개

220 x 120

수정

삭제

final_term_input_recipe.html

r/Desktop/2020년%20학기%20과제/웹프로그래밍실습/final_term_input_recipe.html

MANI-SON

우리 엄마 아빠의 김밥 레시피를 기록하고 공유해보세요

한식 보기

음식 종류

레시피 입력

우리집 레시피 목록

찜 목록

검색

레시피 저장하기

작성자

아이디

이메일

휴대폰

010

글제목

음식 종류

☐ 한식

☐ 중식

☐ 양식

☐ 일식

☐ 기타

내용

2020. 12. 16. 오후 8:22:02

저출

Copyright 2020 by minsu
Webprogramming Mid-term Report

final_term sorted_by_kind.html

2020년%20학기%20과제/웹프로그래밍실습/final_term%20sorted_by_kind.html

MANI-SON

우리 엄마 아빠의 김밥 레시피를 기록하고 공유해보세요

한식 보기

음식 종류

레시피 입력

우리집 레시피 목록

찜 목록

검색

한식

제육볶음

찜 하기

1. 뜨겁게 달군 팬에 식용유 1큰술을 두르고 채 썬 양파를 살짝 볶아놓는다. 2. 다시 팬을 달구어 식용유 1큰술을 두르고 중간 불에서 양념한 돼지고기를 타지 않게 저어가며 볶는다. 돼지고기가 완전히 익으면 볶아놓은 양파와 김쪽하게 썬 파를 넣어 잘 섞는다. 3. 잘 익은 돼지고기를 그릇에 담고 송송 썬 파를 올려서 낸다. [네이버 지식백과] 제육볶음 [Jeyuk-bokkeum] (한국음식 200선, 2017. 12. 01., 한복선, Gloryvee Ramos, James Robert Nasella, 담연, 한식진흥원)

김치찌개

찜 하기

1. 냄비에 물을 붓고 무와 양파를 넣어, 센불에 8분 정도 올려 끓으면, 중불로 낮추어 20분 정도 더 끓이다가 다시마를 넣고 불을 끈다음 5분정도 두었다가 체에 걸러 찌개국물을 만든다(1.2kg)【사진 2】2. 냄비를 달구어 참기름을 두르고, 돼지고기를 넣어 중불에서 2분 정도 볶다가, 배추김치를 넣고

인기글

돼지고기김치찌개 황...

제육볶음 레시피 삼싸...

김밥용선생 된장찌개 ...

제주멸치액젓 한스훈,...

final_term Like_list.html

esktop/2020년%20학기%20과제/웹프로그래밍실습/final_term%20Like_list.html

MANI-SON

우리 엄마 아빠의 집밥 레시피를 기록하고 공유해보세요

전체 보기

음식 종류

레시피 입력

우리집 레시피 목록

찜 목록



검색

내가 찜한 레시피

제육볶음

찜 해제

1. 뜨겁게 달군 팬에 식용유 1큰술을 두르고 채 썬 양파를 살짝 볶아놓는다. 2. 다시 팬을 달구어 식용유 1큰술을 두르고 중간 불에서 양념한 돼지고기를 타지 않게 저어가며 볶는다. 돼지고기가 완전히 익으면 볶아놓은 양파와 김쪽하게 썬 파를 넣어 잘 섞는다. 3. 잘 익은 돼지고기를 그릇에 담고 송송 썬 파를 올려서 낸다. [네이버 지식백과] 제육볶음 [Jeyuk-bokkeum] (한국음식 200선, 2017. 12. 01., 한복선, Gloryvee Ramos, James Robert Nasella, 담연, 한식진흥원)

인기글

돼지고기김치찌개 황...
제육볶음 레시피 쌤싸...
집밥음선생 된장찌개 ...
제주멸치액젓 한스푼,...

김치찌개

찜 해제

1. 냄비에 물을 붓고 무와 양파를 넣어, 센불에 8분 정도 올려 끓으면, 중불로 낮추어 20분 정도 더