



# WEB 1.

## HTML & CSS

**HO  
GENT**

# Web1 : overzicht les 1 & 2

- HTML & CSS : wat, hoe en waarom
  - Ontstaan
  - Gebruik
  - Gebruikte software in OLOD
- Informatiebronnen
  - Slides
  - (Handboek)
  - Extern (div. sites)
- HTML
  - Elementen & tags: algemeen
  - Elementen en semantiek
  - inline vs. Block
- Folder-structuur en verwijzingen

# Web1 : overzicht les 1 & 2

- HTML
  - Structuur van een HTML-file
  - Enkele elementen
    - h1...
    - p
    - Lijsten (ol, ul, dl, li, dt, dd)
    - q, blockquote, date, time
    - br en pre
    - sub, sup en small
    - a (oa navigatie binnen de site)
    - img, picture en svg
  - Attributen
  - Entities

# Web1 : vandaag

- Nieuwe elementen
  - figure en figcaption (and img)
  - **table** + bijhorende elementen
  - div en span
  - (video, audio, iframe, ...)

# HTML Elements: fig en figcaption

```
<figure>  
    
  <figcaption>Fig.1 - Trulli, Puglia, Italy.</figcaption>  
</figure>
```



Fig.1 - Trulli, Puglia, Italy.

# HTML Elements: Opdracht 2

- Vertrek met een basistekst (zie Wordbestand chamilo).  
Maak een webpagina die de tekst geformatteerd weergeeft.  
Hou rekening met de volgende richtlijnen:
  - Zorg voor **hoofdtitels** en **bijtitels**.
  - Zorg voor minstens **1 bijpassende afbeelding** die voorzien is van **ondertiteling**. (**EXTRAATJE**: centreer)
  - Zorg dat **opsommingen** correct worden weergegeven.
  - Zorg dat **verwijzingen** werken zodat je erop klikt naar deze verwijzing verwezen wordt.
  - Zorg dat **links** werkelijk werken en eruit zien als links.
  - Zorg dat de tekst niet doorloopt maar in **paragrafen** wordt gesplitst zodat het geheel vlot leesbaar is.
  - De quote en blockquote onderaan de pagina mag je veranderen in een andere quote en blockquote.
  - Een voorbeeld hoe de webpagina eruit kan zien, wordt op volgende pagina getoond.
  - Lever de opdracht in als zipbestand maar wel met de **juiste mappenstructuur**.
- **EXTRAATJE: (aan het einde van de les)**  
Zorg ervoor dat de afbeelding **niet breder wordt dan 75% van de webpagina** en dat de **grootte en resolutie** van de afbeelding zich **aanpast naargelang het browservenster groter of kleiner** wordt gemaakt.

**HO  
GENT**



# HTML Elements: Opdracht 2, model

## Wijn

- [Geschiedenis](#)
- [Soorten](#)
- [Wijn tegenwoordig](#)

### Alles over wijn

#### Geschiedenis

De wilde wijnstok *Vitis vinifera* is de wingerdsoort die druiven produceert. Deze wingerd komt uit de Kaukasus. Door deze centrale ligging verspreidde de druif zich snel. In Mesopotamië (het huidige Iran en Irak) zijn bij archeologische opgravingen kruiken van 7000 jaar geleden aangetroffen met sporen van wijn. Wijn werd daar verbouwd in het vruchtbare Tweestromenland (Mesopotamië) van de Tigris en de Eufraat. Door handel met de Levant (Libanon en Palestina) verspreidde de kennis van de wijnbouw zich. Zodoende kwam deze kennis in het oude Egypte terecht. Al vanaf 3000 v.Chr. zijn er vele afbeeldingen en wijnsporten van Egyptische wijnbouw nagelaten.

Circa 2000 jaar v.Chr. bereikte de druivenstok Griekenland. Op Kreta zijn amforen en een wijnpers gevonden die dateren van 1500 jaar voor het begin van de christelijke jaartelling. De kunst van het wijn maken heeft zich daarna vanuit Griekenland verder verspreid naar Zuid-Italië, toentertijd ook wel Oenotria (land van de wijn) genoemd. In Midden-Italië vanaf circa 1000 v.Chr. waren de Etrusken actief in het maken van wijn. De Romeinen (Latijnen) namen later de kennis over. Zij ontwikkelden en verspreiden het verder naar de rest van Europa.



Gezondheid!

Amforen waren kruiken in aardewerk die gebruikt werden om graan of vloeistoffen in te bewaren. Omdat een amfora te poreus was om wijn in te bewaren, werd er hars aan de wijn toegevoegd. Aangezien hars de houdbaarheid van wijn kennelijk verbeterde, bleven de Griekse wijnbouwers hars aan hun wijnen toevoegen: de retsina was de bekendste Griekse wijn en deze wordt nog altijd gemaakt. Een andere reden voor de toevoeging van hars die genoemd wordt, is dat mensen aan de harssmaak gewend zouden zijn geraakt, en deze anders zouden missen. De oude Grieken dronken hun wijn verdund met water, en gebruikten daarvoor een drinkschaal. Vanaf 1980 werden moderne vinificatiemethoden in Griekenland geïntroduceerd en appellations contrôlées ingevoerd.

De meeste wijngebieden in het huidige Frankrijk (de Elzas uitgezonderd) dateren uit de Romeinse tijd. De wijnbouw kende onder de Romeinen een periode van grote bloei. De Romeinen plantten in alle bezette gebieden wijngaarden aan, om hun legers van wijn te voorzien. De Romeinen beschikten niet over hars en ontwikkelden houten tonnen om de wijn te bewaren. Daarmee was de toevoeging van hars overbodig. In de 5e eeuw stortte het Romeinse Rijk ineen en de meeste wijngaarden werden vernietigd door Germanen en Moren. Nadat de wijncultuur aan het begin van de Middeleeuwen in verval was geraakt, kwam ze dankzij het christendom weer tot bloei: elk klooster had een eigen wijngaard om miswijn te maken. In de streek van Doornik tot Luik werd in de 10e eeuw wijn gemaakt.

Tot in de 17e eeuw werd hoofdzakelijk jonge wijn gedronken. Door het gebruik van kurk werd het daarna mogelijk wijn langer in flessen te bewaren.

In de periode vanaf 1864 werden duizenden hectare wijngaarden in Frankrijk vernield door de druifluus (Phylloxera vastatrix). Het onderzoek van Pasteur naar de oorzaken van ziekten van wijn en de methode om wijn te bewaren legde de grondslag voor de oenologie. De Franse wijnbouw werd gered door Europese druivensoorten te enten op Amerikaanse stammen die resistent waren voor de vraatzucht van de druifluus. De Amerikaanse variant bleek namelijk in staat om opnieuw wortelpunten aan te groeien.

**HO  
GENT**

10 oktober 2024

Web 1

# HTML Elements: Opdracht 2, model

**Soorten wijn**

Wijn kan zowel naar kleur als naar type worden ingedeeld. Het eindresultaat wordt door de vinificatie bepaald.

**Volgens kleur:**

- Rode wijn: wordt gemaakt van blauwe druiven. Na kneuzing van de druiven vergist het druivensap samen met de schillen, steeltjes en pitten tot wijn. In de schil zit de natuurlijke rode kleurstof. De intensiteit van de kleur wordt mede bepaald door de tijd waarin de schil in de most aanwezig is.
- Witte wijn: kan worden gemaakt van witte en/of blauwe druiven. Alleen het druivensap, waarin geen kleurstoffen zitten, wordt vergist.
- Roséwijn: wordt, net als rode wijn, gemaakt van blauwe druiven, met als verschil dat de schillen na een bepaald aantal uren, meestal binnen 24 uur, van de most worden gescheiden: zo kan de schil maar een beperkte hoeveelheid kleurstof afgeven. In Frankrijk mogen alleen in de champagne bepaalde witte en rode wijnen gemengd worden om een rosé-wijn te maken.

**Variaties in kleur**

- Grijze wijn (vin gris): vaak gemaakt van rode druiven, met name pinot noir.
- Gele wijn: specifieke wijnen zoals de vin jaune uit de Franse Jura en soortgelijke wijnen uit de Jurançon of Sauternes of uit Georgië.
- Amberkleurige wijn: verschillende Georgische wijnen.
- Taan (goudbruin): als in tawny port. Gemaakt van rode druiven, die langdurig worden gerijpt in houten vaten.

**Volgens type**

- Stille wijn: volledig uitgegist en tot rust gekomen wijn.
- Mousseuze of schuimende wijn: dit is wijn waarbij het koolzuur van de tweede gisting in de wijn achterblijft. Het kan ook (goedkope) "stille" wijn zijn waaraan later koolzuur is toegevoegd.
- Versterkte wijn: de gisting van de most is gestopt door toevoeging van wijnalcohol of geconcentreerd druivensap. Bijvoorbeeld: port, sherry, madeira, banyuls.

**Naar gehalte aan reëtsuiker**

De normen voor de aanduidingen kunnen verschillen per land of per wijnstreek. Deze hangen in eerste instantie af van de hoeveelheid reëtsuikers in de wijn, maar zijn in sommige gevallen mede afhankelijk van het gehalte aan zuren. Vaak is er een onderverdeling als volgt:

- Droge wijn: wijn met een laag gehalte aan reëtsuikers (of met een relatief hoog gehalte aan zuren).
- Halfdroge wijn: tussenliggende waarden, maar droger dan de volgende categorie.
- Halfzoete wijn: tussenliggende waarden, maar zoeter dan de vorige categorie.
- Zoete wijn: wijn met een hoog gehalte aan reëtsuikers (en vaak met weinig zuren).

**Wijn tegenwoordig**

Wijnbouw vindt plaats in wijnstreken verspreid over de wereld in gematigde klimaatzones. Men spreekt vaak van de Oude Wereld (Europa) versus de Nieuwe Wereld (vooral Noord- en Zuid-Amerika, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland). Steeds meer landen gaan zich met wijnbouw bezighouden of breiden hun wijngaandareaal uit. Zo heeft het Verenigd Koninkrijk een enorme groei gerealiseerd: van 100 ha in de jaren tachtig van de 20e eeuw tot 785 ha in 2008, oftewel een productie van 2,2 miljoen hectoliter wijn per jaar. Ook in Nederland neemt de wijnbouw toe en de meeste wijngaarden liggen in de provincie Gelderland. Wijnbouw is mogelijk door het ontwikkelen van zogenoemde hybride rassen, die geschikt zijn voor koele en vochtige klimaten. Ze zijn vroegrijpend en resistent tegen meeldauw. Succesvolle rassen zijn Regent, Johanner en Solaris. In Zweden en Denemarken worden ook al wijngaarden aangelegd, zij het nog niet op commerciële basis.

**Andere interessante links :**

- [Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijnbereiding](#)
- [Proefplan](#)
- [Wijnbouwgeschiedenis](#)
- [Wijndruiven](#)
- [Wijngaard](#)
- [Wijnproeven](#)

**Bekende quotes over wijn**

Simon Carmignat: "Als ik een glas wijn drink, word ik een ander mens, en die ander heeft altijd geweldige doelen."

Tomaten en oregano maken het Italiaans; wijn en dragon maken het Frans. Zure room maakt het Russisch; citroen en kaneel maken het Grieks. Sojasaus maakt het Chinees; knoflook maakt het goed.

Copyright © Wikipedia

10 oktober 2024

web I

**HO  
GENT**



# HTML Elements: table (ea)

```
<table>
  <tr>
    <td></td>
    <th>Kolom 1</th>
    <th>Kolom 2</th>
  </tr>
  <tr>
    <th>Rij 1</th>
    <td>Kolom 1 - Rij 1</td>
    <td>Kolom 2 - Rij 1</td>
  </tr>
  <tr>
    <th>Rij 2</th>
    <td>Kolom 1 - Rij 2</td>
    <td>Kolom 2 - Rij 2</td>
  </tr>
</table>
```

	Kolom 1	Kolom 2
Rij 1	Kolom 1 - Rij 1	Kolom 2 - Rij 1
Rij 2	Kolom 1 - Rij 2	Kolom 2 - Rij 2

# HTML Elements: table rowspan en colspan

```
<table border="1" width="100%">
  <tr>
    <td colspan="2">Row 1, cell 1</td>
    <td>Row 1, cell 2</td>
  </tr>
  <tr>
    <td>Row 2, cell 1</td>
    <td>Row 2, cell 2</td>
    <td>Row 2, cell 3</td>
  </tr>
  <tr>
    <td>Row 3, cell 1</td>
    <td rowspan="2">Row 3, cell 2</td>
    <td>Row 3, cell 3</td>
  </tr>
  <tr>
    <td>Row 4, cell 1</td>
    <td>Row 4, cell 3</td>
  </tr>
</table>
```

Row 1, cell 1		Row 1, cell 2
Row 2, cell 1	Row 2, cell 2	Row 2, cell 3
Row 3, cell 1	Row 3, cell 2	Row 3, cell 3
Row 4, cell 1		Row 4, cell 3

# HTML Elements: table - overzicht

- basis
  - table
  - tr en td
  - th
- Meer elementen (zie ook web)
  - caption (element binnen, visueel buiten)
  - thead, tbody, tfoot
  - colgroup en col (in functie van opmaak)

# HTML Elements: table - oefening

- Maak onderste tabel

Project	Datum	Naam	Uren	€
Projectnaam	07 / 03 / 2024	Kasper	10	400
		Luca	5	200
		Yassir	4	160
		Charlotte	9	360
		Ezzeddin	8	320

# HTML Elements: table – extra oefening

Voeg onderstaande tabel toe aan de oefening met thema “wijn”

**EXTRAATJE: (aan het einde van de les)** : Voeg een achtergrondkleur toe

**Wijnproductie per land in 2016**

Nr	Land	Productie (in <u>hectoliters</u> × miljoen)
1	Italië	50,9
2	Frankrijk	45,2
3	Spanje	39,7
4	Verenigde Staten	23,7

# HTML Elements: div en span

- De tag `<div>` is een **block** container die wordt gebruikt om een divisie of een sectie te definiëren.  
Hij heeft geen invloed op de inhoud of de lay-out en wordt gebruikt om HTML-elementen te groeperen die met CSS kunnen worden gestyled of met scripts kunnen worden bewerkt.
- De tag `<span>` is een **inline** container die wordt gebruikt om een deel van een tekst of een deel van een document aan te geven. De `<span>` tag kan eenvoudig worden gestyled met CSS of gemanipuleerd met JavaScript door gebruik te maken van het class of id attribuut.



# HTML Elements: div en span

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<style>
.myDiv {
  border: 5px outset red;
  background-color: lightblue;
  text-align: center;
}
</style>
</head>
<body>

<h1>The div element</h1>

<div class="myDiv">
  <h2>This is a heading in a div element</h2>
  <p>This is some text in a div element.</p>
</div>

<p>This is some text outside the div element.</p>

</body>
</html>
```

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<body>

<h1>The span element</h1>

<p>My mother has <span style="color:blue;font-weight:bold">blue</span> eyes and my father has <span style="color:darkolivegreen;font-weight:bold">dark green</span> eyes.</p>

</body>
</html>
```

# HTML Elements: div en span

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<head>
<style>
.myDiv {
  border: 5px outset red;
  background-color: lightblue;
  text-align: center;
}
</style>
</head>
<body>

<h1>The div element</h1>

<div class="myDiv">
  <h2>This is a heading in a div element</h2>
  <p>This is some text in a div element.</p>
</div>

<p>This is some text outside the div element.</p>

</body>
</html>
```

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<body>

<h1>The span element</h1>

<p>My mother has <span style="color:blue;font-weight:bold">blue</span> eyes and my father has <span style="color:darkolivegreen;font-weight:bold">dark green</span> eyes.</p>

</body>
</html>
```

## The div element



This is some text outside the div element.

## The span element

My mother has blue eyes and my father has dark green eyes.

+ eerste proevertje ivm opmaak

**HO  
GENT**

# HTML Elements: video

```
<video controls="controls">
  <source src="/examples/video/shuttle.mp4" type="video/mp4">
  <source src="/examples/video/shuttle.ogv" type="video/ogg">
  Your browser does not support the HTML5 Video element.
</video>
```

Attribute	Value	Description
autoplay	autoplay	This Boolean attribute specifies that the video will automatically start playing as soon as it can do so without stopping to finish loading the data.
controls	controls	If specified, the browsers will display controls to allow the user to control video playback, such as play/pause, volume, etc.
height	pixels	Sets the height of the video's display area.
loop	loop	This Boolean attribute specifies that the video will automatically start over again, upon reaching the end.
muted	muted	This Boolean attribute specifies whether the video will be initially silenced. The default value is false, meaning that the audio will be played when the video is played.
poster	URL	Specifies an image to be shown while the video is downloading, or until the user hits the play button. If this attribute isn't specified, nothing is displayed until the first frame of the video is available; then the first frame is displayed as the poster.
preload	auto metadata none	Provides a hint to the browser about whether to download of the video itself or its metadata. The autoplay attribute can override this attribute, because if you want to automatically play a video, the browser will obviously need to download it.
src	URL	Specifies the location of the video file to embed. Alternatively, you can use the preferred <code>&lt;source&gt;</code> tag as it allows for multiple options.
width	pixels	Sets the width of the video's display area.



```
<video id="my-video-stream" width="1280" height="720" controls>
  <source src="vid/vid.mp4" type="video/mp4">
  <track label="English" kind="subtitles" src="sub/vid_sub_en.vtt" srclang="en">
  <track label="French" kind="subtitles" src="sub/vid_sub_fr.vtt" srclang="fr">
</video>
```

Zie ook handboek blz 140 e.v.

**HO  
GENT**

# HTML Elements: audio

```
<audio controls>
  <source src="horse.ogg" type="audio/ogg">
  <source src="horse.mp3" type="audio/mpeg">
Your browser does not support the audio element.
</audio>
```



- Het **controls** attribuut voegt audio controls toe, zoals play, pause, en volume.
- Met het **<source>**-element geef je alternatieve audiobestanden op waaruit de browser kan kiezen. De browser zal het eerst herkende formaat gebruiken.
- De tekst in het element wordt alleen weergegeven in browsers die het **<audio>** element niet ondersteunen.
- Gebruik "muted" toe na "autoplay" om uw audiobestand automatisch (maar gedempt) te laten beginnen afspelen.
- Er zijn drie ondersteunde audioformaten: MP3, WAV, en OGG.
- Zie ook boek blz 145 e.v.

# HTML Elements: iframe (embed html, video, ...)

```
<iframe width="560" height="315" src="https://www.youtube-nocookie.com/embed/YE7Vz1Ltp-4"
title="YouTube video player" frameborder="0"
allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture"
allowfullscreen></iframe>
```



Handboek blz 135 e.v.

10 oktober 2024

Web 1

**HO  
GENT**

# HTML Elements: volgend thema

- Formulieren