



UNIVERZITET U NOVOM SADU
FAKULTET TEHNIČKIH NAUKA



Ivana Ubiparipović AI51/2021
Jovana Vasiljević AI21/2021
Stefan Katai AI52/2021

Katedra za animaciju u inženjerstvu

Web dizajn
Predmetni projekat

Novi Sad, 2024.

1. Tema sajta

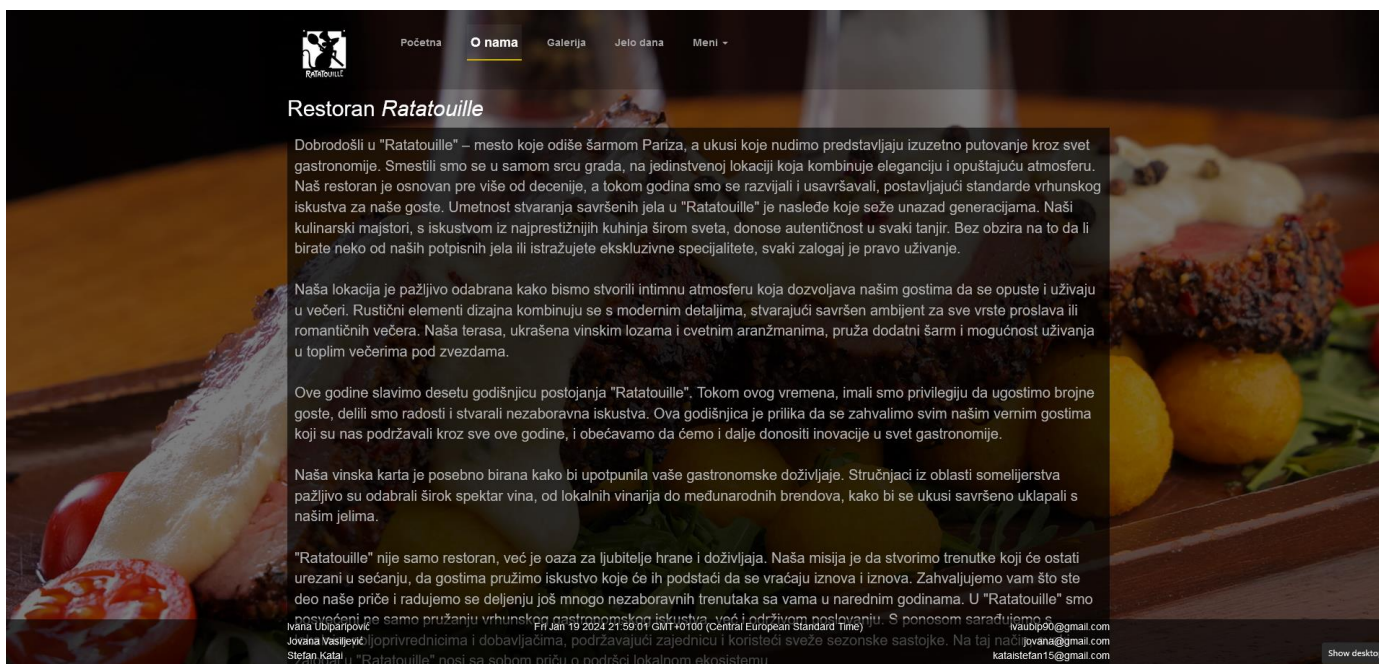
Tematika ovog sajta jeste restoran sa unikatnim menijom, galerijom i specijalitetom kuće.

2. Izazovi pri izradi sajta

Kao najveći izazov pokazao se git kao grupna saradnja i raspodela rada kod istog.

3. Implementacija elemenata

3.1. Dizajn sa sadržajem; navigacijom i podnožjem



Slika 3.1.1 Dizajn stranice sa tekстом, navigacijom i podnožjem

3.2. Bootstrap

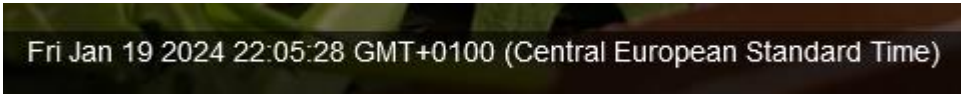
Bootstrapom smo definisali elemente slika, grida itd.. primer možete videti u kodu ispod.

```
<link rel="stylesheet"
href="https://maxcdn.bootstrapcdn.com/bootstrap/3.4.1/css/bootstrap.min.css">

<script src="https://ajax.googleapis.com/ajax/libs/jquery/3.7.1/jquery.min.js"></script>
<script src="https://maxcdn.bootstrapcdn.com/bootstrap/3.4.1/js/bootstrap.min.js"></script>
```

3.3. Java Script

Java Script-om smo omogućili prikaz sata na sajtu kao i mogućnost zatambljivanja navigacione trake i podnožja.



Fri Jan 19 2024 22:05:28 GMT+0100 (Central European Standard Time)

Slika 3.3.1 Sat pravljen preko JS-a

```
<script type="text/javascript">
var clockElement = document.getElementById('clock');

function clock() {
    clockElement.textContent = new Date().toString();
}

setInterval(clock, 1000);
</script>
```

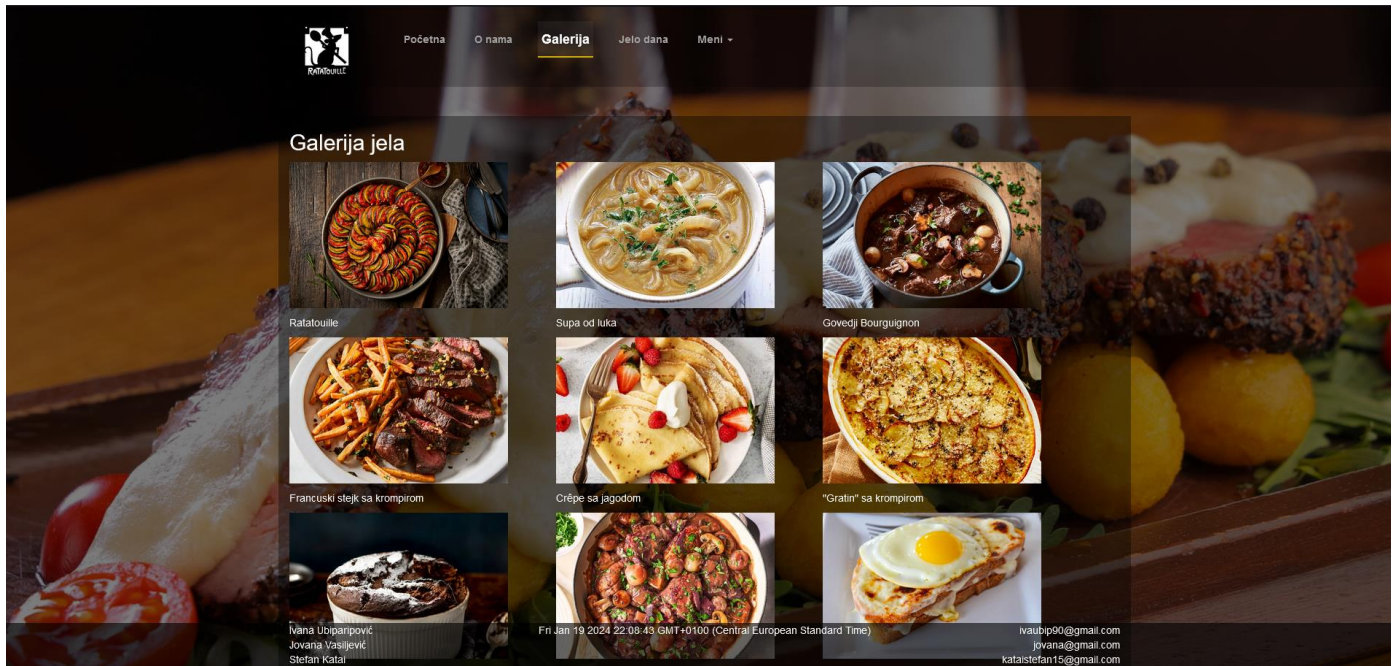
```
<script>
document.addEventListener("DOMContentLoaded", function () {
    var navbar = document.querySelector('.navbar');
    var footer = document.querySelector('.navbar-fixed-bottom');
    var scrollClass = 'scrolled';
    var scrollThreshold = 100;

    function updateScrollClass() {
        if (window.scrollY > scrollThreshold) {
            document.body.classList.add(scrollClass);
            navbar.classList.add('navbar-solid');
            footer.classList.add('footer-solid');
        } else {
            document.body.classList.remove(scrollClass);
            navbar.classList.remove('navbar-solid');
            footer.classList.remove('footer-solid');
        }
    }

    updateScrollClass();

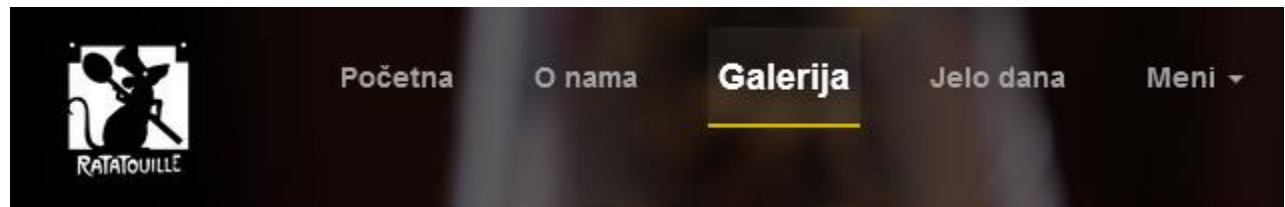
    window.addEventListener('scroll', updateScrollClass);
});
</script>
```

3.4. Galerija

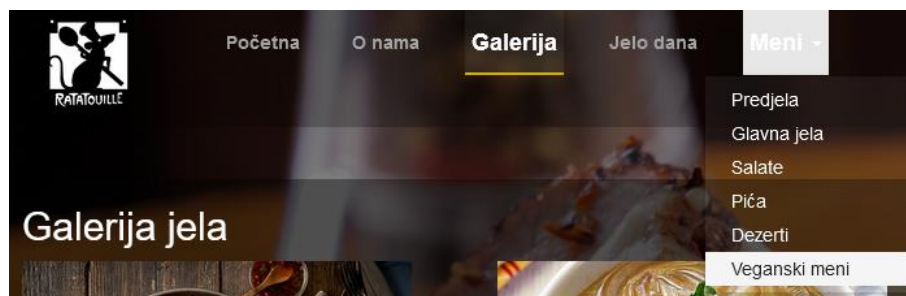


Slika 3.4.1 Galerija sa slikama i tekстом

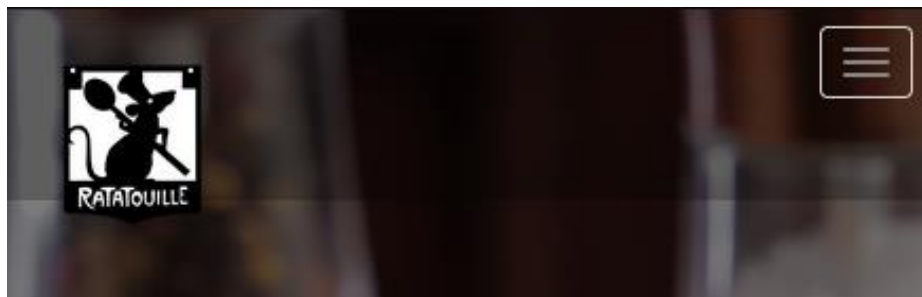
3.5. Navigacija



Slika 3.5.1 Navigaciona traka



Slika 3.5.2 Navigaciona traka sa dropdown meni-jem




Slika 3.5.3. Navigacioni meni na manjim uređajima

3.6. Podnožje


Ivana Ubiparipović Jovana Vasiljević Stefan Katai	Fri Jan 19 2024 22:10:46 GMT+0100 (Central European Standard Time)	ivaubip90@gmail.com jovana@gmail.com kataistefan15@gmail.com
---	--	--

Slika 3.6.1 Podnožje sa informacijama o studentima


3.7. Tekst




očetna O nama Galerija Specijalitet kuće **Meni**



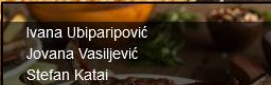
Piletina sa paradajz sosom
 Sočni pileći fileti, pažljivo pečeni do savršenstva, obavijeni bogatim paradajz sosom. Ovaj ukusni obrok uključuje pažljivo odabrane začine poput svežeg belog luka, origana i svežeg bosiljka. Posluži se sa prilogom po izboru i stvara gastronomski doživljaj koji slavi jednostavnost i kvalitet sastojaka. Piletina u rerni sa paradajz sosom je sinonim za ukusnu i elegantnu poslasticu u našem restoranu.
Cena jela: 1200,00 RSD



Pileće ćufte sa barbekyu sosom
 Sočne ćuftice od pažljivo odabrane pilettine, delikatno grilovane i prelivene našim posebno kreiranim barbekyu sosom. Svaka ćuftica je pažljivo začinjena s mešavinom aromatičnih začina, stvarajući savršen sklad ukusa. Poslužene sa priložima po izboru, ove ukusne grilovane pilettine kuglice sa barbekyu unakom predstavljaju gurmansko zadovoljstvo koje oplemenjuje vaš restoranski doživljaj.
Cena jela: 1400,00 RSD



Grilovana piletina sa svežom trešnja salsom
 Uživajte u sočnim komadićima grilovane pilettine obloženim osvežavajućom salsom od svežih trešanja. Mekoća mesa savršeno se uklapa sa slatkim i kiseležnim notama salse, koja se pravi od trešanja, paradajza, crvenog luka, sveže mirođije i limunovog soka. Ovo jelo pruža izuzetno ukusno iskustvo, istovremeno spojivši raznovrsne arome i teksture. Grilovana piletina sa svežom trešnja salsom - nezaboravno gastronomsko putovanje na našem jelovniku.
Cena jela: 1800,00 RSD



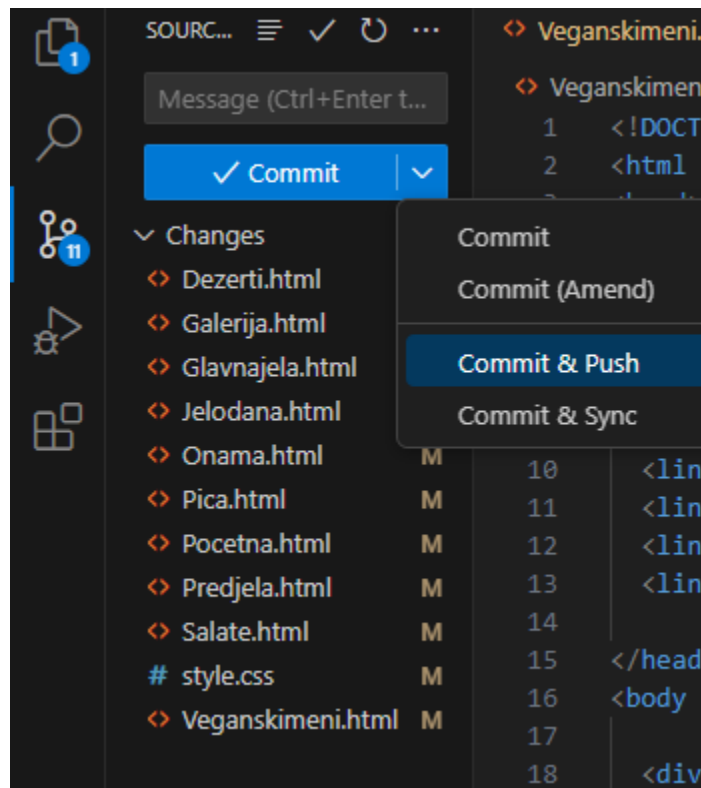
Jagnjeće kotlete sa žara
 Uživajte u jedinstvenom doživljaju mekanosti i punog ukusa naših jagnjećih kotleta s grila. Pažljivo grilovane do savršene sočnosti, ove kotlete predstavljaju istinsku

Ivana Ubiparipović
Jovana Vasiljević
Stefan Katai

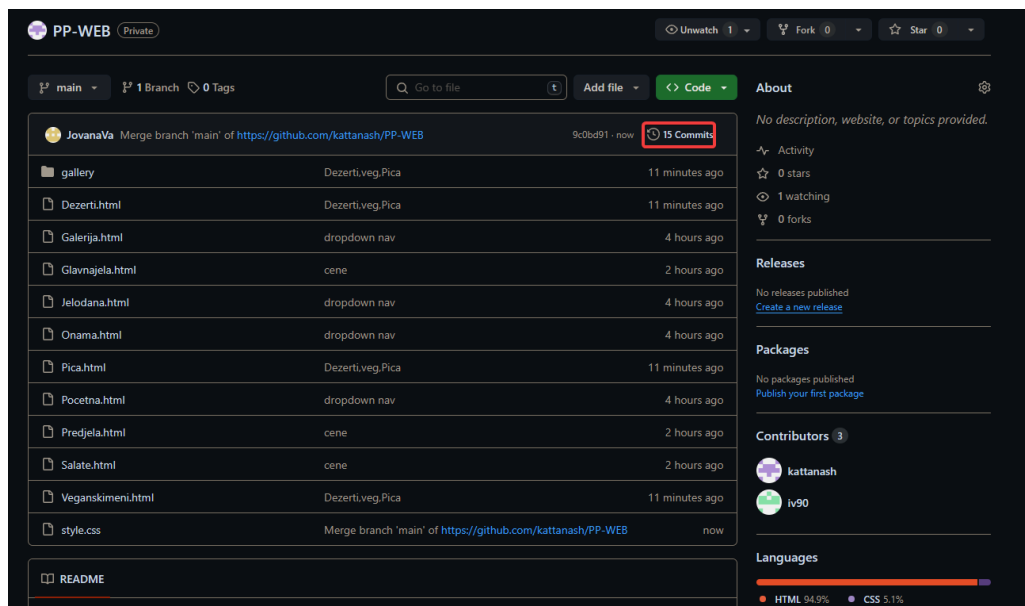
ivaubip90@gmail.com
jovana@gmail.com
kataistefan15@gmail.com

Slika 3.7.1 Tekst odvojen pasusima sa naslovom

3.8. Github/git



Slika 3.8.1. Implementacija gita unutar VSCode-a



Slika 3.8.2. Izgled repositorijuma sa projektom