
3. Csudijó étterem

40 pont

A következő feladatban egy étterem komplex webalkalmazásának fejlesztésében kell részfeladatokat elvégeznie. Az Ön feladata két részből áll:

- a nyilvánosságnak szánt weboldal véglegesítése („Weboldalak kódolása” feladatrész);
- adatbázis lekérdezések elkészítése az üzletvezetés által használt adminisztrációs oldal számára („Adatbázis-kezelés” feladatrész).

A webalkalmazás főbb elemei már rendelkezésére állnak a vizsgakönyvtár 3_feladat\csudijo mappájában. Csak a feladatokban felsorolt állományokat módosítsa!

Amennyiben munkája közben a mappa tartalmában véletlenül olyan módosításokat végezne, ami után a kiszolgáló nem működik megfelelően, akkor a helyreállításhoz a mappa eredeti tartalmát megtalálja a forrás állományok között található csudijo.zip tömörített archív állományában.

Figyelmeztetés: a teljes archívum kitömörítése több percig is eltarthat!

A webszerver indításához a Windows parancssorában tegye aktuálissá a vizsgakönyvtár 3_feladat\csudijo nevű mappáját, majd futtassa az `npm run start` parancsot.

Weboldalak kódolása rész

Az alábbi utasításoknak megfelelően végezze el a nyitólap fejlesztését. Ügyeljen rá, hogy az oldal a módosítások után is megtartsa a reszponzív viselkedését. A feladat megoldása során a következő állományokat kell módosítania:

- 3_feladat\csudijo\web\index.html
- 3_feladat\csudijo\web\csudijo.css
- 3_feladat\csudijo\web\csudijo.js

A munkája végén ezeket az állományokat a feladatlap „Az elkészült munka” beadása részben megadottak szerint a munkakönyvtárának beadott mappájába kell másolnia!

A formázási beállításokat a csudijo.css stílusállományban végezze el, lehetőleg úgy, hogy az új szelektorok létrehozása a stílusállomány végén történjen!

1. Nyissa meg az index.html fájlt! Állítsa be, hogy a böngésző címsorában megjelenő cím „Csudijó Étterem” legyen!
 2. Helyezzen el hivatkozást a csudijo.css stíluslapra! Ügyeljen rá, hogy a csudijo.css stíluslap formázásai felülírják a bootstrap.min.css formázási beállításait.
 3. Az egész dokumentumra vonatkozóan állítsa be, hogy a sormagasság 1,8 értékű legyen.
 4. Alakítsa ki a weboldal navigációs részét az alábbiak szerint:
 - a. A „Navigáció” szekcióban hozza létre az alábbi menüelemeket: „Rólunk”, „Étlap”, „Legnépszerűbb”, „Vendégkönyv”, „Kapcsolat”.
Ehhez a „Menüelemek” szöveget cserélje ki egy ötelemű számozatlan listára, a lista külső HTML-eleme (``) `navbar-nav` és `ml-auto`, a listaelemek pedig `nav-item` osztálykijelölővel legyenek formázva!
 - b. Az egyes listaelemekhez hozzon létre `nav-link` osztályba sorolt hivatkozásokat, melyek sorrendben a `rolunk`, `etlap`, `legnepyszerubb`, `vendegkonyv`, `kapcsolat` horgonyra mutatnak!
 5. A fejléc azonosítókijelölő bővítésével módosítsa a fejléc megjelenését! Állítsa be háttérképnek a `kepek/etterem.jpg` képet! A háttérkép ismétlődés nélkül, teljes
-

mértékben fedje le az elemet úgy, hogy a kép teljes egészében látszódjon! A szöveg fehér színnel jelenjen meg!

6. A „Fejlécszöveg” feliratot cserélje ki az 1-es szintű címsorban szereplő „Csudijó Étterem” címre, és az ezt követő „Ahol az ízek életre kelnek” szövegű motto osztályba sorolt bekezdésre! A motto azonosítókijelölő létrehozásával formázza a bekezdést úgy, hogy a betűmérete legyen fele az egyes szintű címsorhoz beállított betűméretnek!
7. Szűrje be a kepek/csicseri.jpg képet a „Rólunk” szekcióban a bekezdés alá! Ha a kép fölé vesszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „Csicseri patak” szöveg jelenjen meg! Formázza úgy a képet a csudijo.css fájlban létrehozott új bejegyzéssel, hogy maximális szélessége ne haladja meg a szülő elem szélességét, de ez a beállítás csak a rolunk tagkijelölőjű szekcióban található képekre vonatkozzon!
8. Állítsa be a dokumentum bekezdéseiben a betűvastagságot! Állapítsa meg böngészőjének fejlesztői eszköze segítségével, hogy mennyi az aktuális vastagság, és állítson be ennél 100 egységgel kisebb értéket új elemszelektor létrehozásával!
9. Az „Étlap” szekcióban a kettes címsor alatt szűrjön be az ábrának megfelelő szerkezetű négy darab kártyát! Ahol nincs külön jelölve a HTML-elem típusa, ott használjon keretet (<div>)! Formázza az egyes elemeket az ábrán megadott Bootstrap osztálykijelölőkkel! A kártyákat a kartya.txt állományban megadott tartalommal alakítsa ki!
10. A kártyák számára hozzon létre reszponzív viselkedést biztosító rácsot! Közepes és nagy kijelző méret esetén két sorban, soronként két-két kártyát, míg kicsi és extra kicsi kijelzőjű mobil eszközök esetén négy sorban, soronként egy-egy kártyát jelenítsen meg! A megjelenítések közötti váltás a Bootstrap 4 rács alapértelmezett 768 px-es töréspontján történjen.



11. Helyezzen el hivatkozást a csudijo.js JavaScript fájlra weboldal végén!
12. A csudijo.js fájlban hozzon létre olyan JavaScript kódot, ami a szervertől Ajax kéréssel lekérdezi, hogy melyik étel volt a legnépszerűbb az elmúlt évben, és a válaszüzenetben kapott étel nevét betölti a legnépszerűbb tagkijelölővel rendelkező bekezdésbe! A megfelelő server oldali végpont az alábbi jellemzőkkel bír:

-
- Kérés típusa: GET
 - URL: /api/legnepszerubb
 - Választípus: JSON
 - Válasz adat: {etelNev}

Amennyiben nem tudja elvégezni az adatlekérést a szerverről, a „LECSÓ KOLBÁSZCSIPSSZEL” szöveget töltsse be a HTML oldal betöltődését követően JavaScript kód segítségével a legnepszerubb tagkijelölővel rendelkező bekezdésbe.

13. Írjon olyan kódot, ami a weboldal „Vendégkönyv” szekciójában beírt bejegyzést elküldi a szervernek.

- Kérés típusa: POST
- URL: /api/vendegkonyv
- Elküldött adat típusa: JSON
- Elküldött adat: {bejegyzes}
- Választípus: JSON
- Válasz adat: {bejegyzes}

Amennyiben a küldés sikeres, törölje a weboldalon a bejegyzést és egy felugró ablakban jelenítse meg az alábbi üzenetet: „Köszönjük a bejegyzését!”.



Rólunk

A Csudijó Étterem, Magyarország egyik legszebb vidékén, a festő Pátyangtóvis hegy lábánál csöngöszöl. Csomai parki partján találódó. A fákadt uzadt nálunk megtalálható mindazt, amire vágyik: kiváló ételeink, kímélő belsek, mesterszakácsunk kifinomult bölégét dicőrik, a desszerteket a környék melén világghies házmanna cukrászaka szálítja számlunira, a helyben készült otyangtóvis kézműves töbök telt aromáká pedig rabul aji kóstolójukat. Ha nem csak egy mennyi ebédre látogat meg miniat, hanem szívesen időzne még a környék mesebéli táján, akkor partóriban minden igényt kielégítő otthonos apartmánnal várják a családost, párost vagy épp a magányos vendőt. Igén be hoztunk, hogy vendéglátásunkat Önnel a Csudijó mellett varázsolhassunk!



Ízelítő étlapunkról



TEJSZÍNES-MUSTÁROS CSIRKE ALMÁVAL

A csirkét vajon megpirítjuk, sóval és borssal beborítjuk. Hozzáadjuk a megpárolt hagymát, a feldarabolt zellert, és néhány percig együtt pirítjuk, majd felöntjük a borral és az alaplével. A kimagaszt, gőzösködőre vágott aprított megpirítjuk, tejszínes kórumártással, mustárral és a kórumárt leveleire a csodonyelűkét mártást véteztük. A hús, a zöldség- és az alma darabokat beleforgatjuk a mártásba, majd forrón, friss kenyérral kínáljuk.



BÖGRÉBEN SÜLT PARADICSOMOS TÉSZTA

A krumplát kórumárt, lecsóval, és olívaolajjal összekeverjük. Egy bögrébe pirított krumplát, megpárolt felforraltított mozzarellával, felforralt baccakommal, majd tetejét paradicsomlével és mozzarellával bevonjuk. A főtt tésztát a kórumárt és a csodonyelűkét, megpárolt paradicsomlével, majd közöbe rakjuk. A sültt a készült tányérra borítjuk és forrón tálaljuk.



LECSÓ KOLBÁSZCSIPSSZEL

A házszávkönyvre szeletelt kolbászt forró serpenyőben ropogásra sütjük. Kolbászlal megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, majd megpároljuk és elkeverjük a paradicsomlével. Feldarabolt paprikát és paradicsomot sóval ízesítjük. Megpároljuk, megpároljuk, tálaljuk. A frissen elkészített lecsót a ropogós kolbászcsipsszel megpároljuk tálaljuk. Friss kenyérral és főtt rizzsal kínálunk mellé.



TORTELLINIS PARADICSOMLEVES

Lábadban olívaolajon megpároljuk a keltet, felforralt hagymát, és baccakommal adunk hozzá. A hagymás levelekbe forgatjuk a darabolt paradicsomot, lecsóval és baccakommal keverjük össze. A keltet, baccakom, borsot, és a lecsó joghurtot, sót és tortellini-t adunk hozzá. Keverjük, egy leveit aprított baccakommal és felforralt paradicsommal megpároljuk tálaljuk.

Legnépszerűbb étel az étlapunkról az elmúlt évben

LECSÓ KOLBÁSZCSIPSSZEL

Vendégkönyv

Csodá meg másoké, hogy mi készített nálunk, és mondja el nekünk, hogy mivel tetszene még kellemezőbbé tenné legközelebb!

Befüggő:

Befüggő elküldése

Csudijó Étterem
9900 Károkumomony
Maukafajcsa útja 29.
Műhely: +36 30 555 5555
Email: kapcsolat@csudijó-etterem.hu

Adatbázis-kezelés rész

Az adatbázisunk az étteremben rendelhető termékeket és a 2019-es év februári rendeléseit tartalmazza. Az Ön feladata az SQL lekérdezések elkészítése és beillesztése a munkakönyvtárájában található

3_feladat/csudijo/lekerdezések/lekerdezések.sql fájlba. A munkája végén ezt az állományt a feladatlap „Az elkészült munka” beadása részében megadottak szerint a beadott mappába kell másolnia! Az adatbázis-kezelési feladatok javítása során ennek az állománynak a tartalma lesz csak értékelve.

Az üzletvezetés számára is készült egy adminisztrációs oldal, amin keresztül az étteremmel kapcsolatos információkat és statisztikákat lehet megjeleníteni. Az oldalt a böngészőjében a <http://localhost:8000/admin> URL-en keresztül nyithatja meg.

Az adatokat az éttermi rendszer adatbázisából kérdezi le a szerveralkalmazás, ami már fel van készítve, hogy a csudijo/lekerdezések/lekerdezések.sql fájlból kiolvassa a megfelelő SQL utasítást, és ennek megfelelően szolgáltatson adatokat az adminisztrációs oldal számára. A megoldásait ennek megfelelően ellenőrizheti a böngészőjében a <http://localhost:8000/admin> URL megnyitásával is.

A következő adatbázis-kezelési feladatok megoldására elkészített SQL parancsokat a lekerdezések.sql állományba illessze be a feladatok végén zárójelben jelölt elem értékeként!

Ügyeljen arra, hogy a lekérdezésben pontosan a kívánt mezők és mezőnevek szerepeljenek, és felesleges mezőt ne jelenítsen meg!

Az adatbázis a következő táblákat tartalmazza:

termek

id	Egész szám, az étlapon vagy itallapon szereplő termék sorszáma, PK
nev	Szöveg, a termék megnevezése
egysegar	Egész szám, a termék bruttó eladási ára
etel	Egész szám:
kategoriaId	A termék kategóriájának azonosítója, FK

kategoriak

id	Egész szám, a kategória azonosítója, PK
nev	Egész szám, a kategória megnevezése

rendelesek

id	Egész szám, a rendelési tétel azonosítója, PK
mennyiseg	Decimális érték
afakulcs	Decimális érték, az ÁFA-kulcs százaléktétele
datum	Dátum/idő, a rendelés dátuma

Az elsődleges kulcsokat PK-val, az idegenkulcsokat FK-val jelöltük.



-
14. Hozzon létre a lokális SQL szerveren csudijo néven adatbázist! Az adatbázis alapértelmezett rendezési sorrendje a magyar szabályok szerinti legyen! Állítsa be az UTF-8 kódolást alapértelmezettnek az adatbázis létrehozásánál! (14. feladat:)
15. Az adatbázis mappában található adatbázis.sql állomány tartalmazza a táblákat létrehozó és az adatokat a táblába beszűrő SQL parancsokat! Futtassa az adatbázis.sql parancsfájlt a csudijo adatbázisban!
16. A termékek tábla etel mezőjében 1-es érték jelzi, ha az adott tétel étel típusú. Írassuk ki, hány étel szerepel az étlapon! A számított mező neve etelek-szama legyen! (16. feladat:)
17. Listázza ki az összes desszert kategóriába tartozó termék nevét és árát! Rendezze a desszerteket névsorba! A lekérdezésben használja az alábbi kategórianevet: „Desszertek” (17. feladat:)
18. Adjon hozzá a termékekhez egy új desszertet: (18. feladat:)
- | | |
|--------------|----------------------|
| nev: | Málnahabos pohárkrém |
| egysegar: | 1090 |
| kategoriaId: | 6 |
| etel: | 1 |
19. Írassa ki a februárban eladott mennyiség alapján a három legnépszerűbb étel nevét és az eladott mennyiséget! A számított mező neve mennyiség legyen! (19. feladat:)
20. 2019-ben a helyben készülő és helyben is fogyasztott ételek ÁFA-kulcsa 5%, míg az elvitelre kért ételek, valamint az italok ÁFA-kulcsa 27%. A rendelések táblában minden tétel mellett fel van tüntetve a **bruttó** (ÁFA-val növelt) eladási ár, illetve, hogy mekkora ÁFA-kulccsal történt az eladás (5%-os ÁFA-kulcs esetén 0,05, 27%-os ÁFA-nál pedig 0,27).
Határozza meg a teljes **bruttó** árbevételt és a teljes bevétel ÁFA tartalmát! A számított mezők neve brutto és afa legyen! Az ÁFA tartalom meghatározásához használja az alábbi segédletet:
- $$\text{Nettó_ár} = \text{Bruttó_ár} / (1 + \text{ÁFA_kulcs})$$
- Például 1270 Ft bruttó ár és 27% ÁFA-kulcs esetén a nettó ár:
- $$1270 \text{ Ft} / (1 + 0,27) = 1000 \text{ Ft}$$
- $$\text{ÁFA_tartalom} = \text{Bruttó_ár} * (1 - 1 / (1 + \text{ÁFA_kulcs}))$$
- Kerítse a számított értékeket egész számra a ROUND függvény segítségével az alábbi szintaxist használva: ROUND(érték, 0) (20. feladat:)
-

Csudijó Étterem - Adminisztrációs oldal

16. Ételek száma az étlapon	
etelek-szama	
50	
17. Desszertek	
nev	ar
Csokoládé szuflé	990
Málnahabos pohárkrém	1090
Palacsinta	300
Túrógombóc háziasan édes tejföllel, áfonyával	1390
19. A három legnépszerűbb étel februárban	
nev	menyiseg
Bögrében sült paradicsomos tészta	207
Lecsó kolbászcipsszel	201
Palacsinta	118
20. Nettó árbevétel és befizetendő ÁFA	
brutto	afa
4291897	481225
99. Vendégkönyv bejegyzések	
bejegyzes	datum
Remek hely, kiváló vedéglátás, mindenkinek ajánlom!	2019-05-04T22:55:02.000Z

Az elkészült munka beadása

21. Munkájának befejezése után másolja az alábbi állományokat a munkakönyvtárának 3_feladat\beadott mappájába!

- csudijo\web\index.html
- csudijo\web\csudijo.css
- csudijo\web\csudijo.js
- csudijo\lekerdezések\lekerdezések.sql

Munkája csak a beadott mappában található állományok tartalma alapján lesz értékelve! Amennyiben más fájlokat is létrehozott vagy módosított, azok a javítás során nem lesznek figyelembe véve.