

HTML alapok – röpdolgozat

Idő: 45 perc

Maximális pontszám: 30 pont

A megoldásod neve és kiterjesztése legyen: `Vnev_Knev_osztaly_csokolade.html`

Például: `Kovacs_Janos_9b_csokolade.html`

Feladat

Módosítsd a kapott `csokolade.html` állományt a következő leírás és a minta szerint!

1. Az oldal nyelve magyar legyen, karakterkódolása UTF-8! [2]
2. A weblap böngészőfülön megjelenő címe „Csokoládé” legyen! [1]
3. Az oldal tetején lévő „Csokoládé” felirat 1-es szintű címsor legyen, az alcímek pedig 2-es szintű címsorok! [2]
4. A bekezdéseket a minta szerint alakítsd ki! (Összesen 6 darab van, az oldal alján lévő linkek is bekezdésben legyenek!) [2]
5. Szúrd be a `pictures` mappában lévő `chocolate.jpg` képet a minta szerinti helyre. Alternatív szöveggént a „Változatos csokoládé darabok” jelenjen meg. A képet az arányok megtartásával méretezd át úgy, hogy a magassága 180 képpont legyen! [3]
6. A legnépszerűbb típusok kerüljenek számozott felsorolásba, melynek felsorolásjele a minta szerinti! [2]
7. A táblázat elé kerüljön egy vízszintes vonal! [1]
8. A táblázat kialakítása!
 - a. A táblázatot egy 6 soros és 3 oszlopos táblázatból alakítsd ki cellák összevonásával a minta szerint! [2]
 - b. A táblázat első sora a fejléce, melynek 2. és 3. celláit vond össze! Érd el, hogy az összevont cella tartalma sortörés segítségével két sorban jelenjen meg! [3]
 - c. A táblázat többi sorának első 2 cellája adatcella, melyben a megfelelő adatok jelennek meg! [1]
 - d. A táblázat 3. oszlopában vond össze a megfelelő cellákat! [1]
9. A források hivatkozások legyenek, melyekre kattintva új lapon nyílnak meg a megfelelő oldalak! [3]
10. Az oldal alján lévő „Oldal teteje” felirat szintén hivatkozás legyen, melyre kattintva visszajutunk az oldal tetején lévő „Csokoládé” 1-es szintű címsorhoz. [2]
11. A „2011” felirat legyen dőlt stílusú, a „kakaótermékek” és „cukrok” karakterek pedig kiemelten félkövérek! Az első bekezdés végén lévő B_{12} vitaminnál a 12-es kerüljön alsó indexbe! [3]
12. Az első bekezdésben lévő „xocolatl” szót formázd rövidítésként, melyre az egér kurzorral rámutatva az „ejtsd: sokolátl” magyarázó szöveg jelenjen meg! [2]

Minta

Csokoládé

Bevezető

A csokoládé egy kakaóbabból készített édesség. Elterjedten vékony lapokban, bonbonként vagy italként lehet fogyasztani. A szó a csokoládé 16. század óta használt navatl indián nevéhez, a xocolātlhoz hasonló hangzású névként került a világ legtöbb nyelvére, a magyarba is. Számos vitamin, például A, D, E vagy B₁₂ is megtalálható a csokoládében.



Legnépszerűbb típusok

- A. Készerű csoki
- B. Fekete csoki
- C. Tejszokoládé
- D. Fehér csokoládé
- E. Couverture csokoládé

Összetétele

A csokoládé olyan termék, amely **kakaótermékekből** (kakaómassza, kakaóvaj, esetleg kakaópor) és **cukrokból** készül, legalább 35% összes kakaó-szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírmes kakaó-szárazanyag.

Az étcsokoládé csak kakaómasszát és -vaját, valamint cukrot tartalmaz, a tejszokihoz adnak tejsport is. A fehér csoki alig nevezhető csokoládénak: nem is tartalmaz kakaómasszát; innen a jellegzetes elefántcsontszín. A csokoládénak tulajdonított jótékony hatás csak a jó minőségű étcsokoládéra jellemző. A Ruby csokoládét 2017-ben Barry Callebaut Belga-Svájci cég mutatta be. Ezt nevezik a negyedik fajta csokoládénak az ét-, tej- és fehér csokoládé mellett. Jellegzetessége a természetes rózsaszín szín, íze enyhén édes-savanykás leginkább bogyós, epres gyümölcsös jelleggel.

A csokoládé körülbelül 300 ismert vegyületet tartalmaz, többek között serkentőszereket, például metil-xantinokat: koffeint és teobromint. Élettani szempontból fontos komponens a hisztamin, a szerotonin, a triptofán, a feniletilamin, a tiramin és a magnézium.

Csokoládéfogyasztás Európában - 2011

Ország	Egy főre jutó évi csokoládé (kg)
Németország	11,60
Ausztria	8,65
Franciaország	6,64
Spanyolország	3,24
Bulgária	1,35

Források:

- [Wikipédia Profitline](#)
- [Oldal teteje](#)

Pontozás

Alsó határ	0%	40%	55%	70%	85%
Osztályzat	1	2	3	4	5