

Отчет по лабораторной работе №5
по курсу «Разработка интернет-приложений»
«Шаблонизация»

Выполнил:

Артемов Николай, ИУ5-51

Преподаватель:

Гапанюк Ю.Е.

2017 г.

Задание

- Создать проект
- Реализовать view, в которых генерируются html-страницы
- В шаблонах должны быть использованы рассмотренные конструкции: переменные, вложенные значения, циклы, условия
- Все шаблоны должны расширять базовый шаблон
- Для элементов списка использовать тег include
- По нажатии на элемент списка должна открываться страница информации об элементе
- Для верстки необходимо использовать Bootstrap

Код программы

mysite/urls.py

```
from django.conf.urls import include, url
from django.conf.urls.static import static
from django.conf import settings
from django.contrib import admin

urlpatterns = [
    url(r'^admin/', admin.site.urls),
    url(r'', include('lab5app.urls')),
    url(r'^home/', include('lab5app.urls')),
    url(r'^show_new/', include('lab5app.urls')),
    url(r'^show_all/', include('lab5app.urls')),
] + static(settings.STATIC_URL, document_root=settings.STATIC_ROOT)
```

lab5app/urls.py

```
from django.conf.urls import url

from . import views

urlpatterns = [
    url(r'^$', views.index, name='index'),
    url(r'^home/', views.navig, name='navigate'),
    url(r'^show_new/', views.show_new, name='show_new'),
    url(r'^show_all/', views.show_all, name='show_all'),
]
```

view.py

```
from django.shortcuts import render

def index(request):
    return render(request, 'index.html')

def navig(request):
    data = [
        {
            'name': 'New recipies',
            'description': 'Cook something new!'
        },
        {
            'name': "All recipies",
```

```

        'description': 'Choose what you want to do'
    },
]
return render(request, 'navigate.html', context={'menu':data})

def show_new(request):
    data_show_n = [
        {
            'name': 'Суп из морской капусты',
            'a': 'Уровень сложности: ',
            'level': '2',
            'description': 'В кипящий бульон положить нарезанный кубиками
картофель. Отдельно на растительном масле с пассеровать репчатый лук и
морковь.Добавить к картофелю и варить на среднем огне до почти! полной
готовности картофеля. Только после этого добавляем морскую капусту (без
жидкости) т.к. от ее кислоты картофель может остаться твердым. После этого
добавляем горошек (без жидкости). Варим еще 5 мин. Пробуем на соль-перец,
если есть необходимость: солим и перчим. При подаче посыпает суп зеленью.',
            'image': 'http://cloudstatic.eva.ru/eva/90000-
100000/99219/channel/16489544490440420.jpg'
        },
        {
            'name': 'Салат с авокадо',
            'a': 'Уровень сложности: ',
            'level': '1',
            'description': 'Из авокадо удаляем косточку. Нарезаем авокадо
кубиками. Добавляем мелкопорезанный огурец, помидоры черри и тертый сыр.
Заправляем чайной ложкой оливкового масла. Солим и перчим по вкусу.',
            'image': 'http://www.vsemzastol.ru/wp-
content/uploads/2011/09/salad_avocado21.jpg'
        }
    ]
    if len(data_show_n)==0:
        return render(request, 'empty.html')
    else:
        return render(request, 'show.html', context={'search':data_show_n})

def show_all(request):
    data_show_all = [
        {
            'name': 'Ролл с картофелем и листовой капустой',
            'a': 'Уровень сложности: ',
            'level': '1',
            'description': '1. Приготовить картофель любым удобным способом
(сварить/запечь) и далее нарезать. 2. Если есть желание, приготовить капусту
(сварив на пару или в микроволновке). 3. Смазать майонезом лаваш, посыпать
зеленым луком и капустой. Затем выложить картофель, приправить солью и перцем
и завернуть.',
            'image': 'http://www.nachalnikov.net/wp-
content/uploads/2012/03/waurma.jpg'
        },
        {
            'name': 'Суп из морской капусты',
            'a': 'Уровень сложности: ',
            'level': '2',
            'description': 'В кипящий бульон положить нарезанный кубиками
картофель. Отдельно на растительном масле с пассеровать репчатый лук и
морковь.Добавить к картофелю и варить на среднем огне до почти! полной
готовности картофеля. Только после этого добавляем морскую капусту (без
жидкости) т.к. от ее кислоты картофель может остаться твердым. После этого
добавляем горошек (без жидкости). Варим еще 5 мин. Пробуем на соль-перец,
если есть необходимость: солим и перчим. При подаче посыпает суп зеленью.',

```

```

        'image': 'http://cloudstatic.eva.ru/eva/90000-100000/99219/channel/16489544490440420.jpg'
    },
    {
        'name': 'Салат с авокадо',
        'a': 'Уровень сложности: ',
        'level': '1',
        'description': 'Из авокадо удаляем косточку. Нарезаем авокадо кубиками. Добавляем мелкопорезанный огурец, помидоры черри и тертый сыр. Заправляем чайной ложкой оливкового масла. Солим и перчим по вкусу.',
        'image': 'http://www.vsemzastol.ru/wp-content/uploads/2011/09/salad_avocado21.jpg'
    },
    {
        'name': 'Куриная отбивная',
        'a': 'Уровень сложности: ',
        'level': '3',
        'description': 'Куриную грудку разрезать на порционные кусочки. Отбить, посолить и поперчить по вкусу. Оставить немного настояться. Отдельно в тарелке смешать яйца, йогурт, зелень. Сыр натереть на тёрке. На каждый кусочек отбитого мяса с помощью ложки накладывать яичную смесь. Выкладывать на раскалённую сковороду яичным соусом к низу.',
        'image': 'http://paragrams.com/wp-content/uploads/2013/02/011.jpg'
    },
    {
        'name': 'Курица с творогом',
        'a': 'Уровень сложности: ',
        'level': '2',
        'description': 'Филе отбиваем, солим, перчим, начиняем творогом 0%, смешанным с чесноком и сворачиваем рулетиком. Затем обертываем фольгой и запекаем в духовке 35 мин. Подаем с отварной брокколи.',
        'image': 'http://img.povar.ru/uploads/b0/80/15/0a/kurica_s_tvorogom_v_duhovke-199650.png'
    }
]
if len(data_show_all) == 0:
    return render(request, 'empty.html')
else:
    return render(request, 'show.html', context={'search':data_show_all})

```

base.html

```

{% load staticfiles %}

<!DOCTYPE html>
<html lang="en">
<head>
    <meta charset="UTF-8">
    <title>{% block title %}{% endblock %}</title>
    <link rel="stylesheet" type="text/css" href="/static/css/bootstrap.css">
    <link href="/static/css/jumbotron-narrow.css" rel="stylesheet">
    <link href="https://fonts.googleapis.com/css?family=Calligraffiti"
rel="stylesheet">
    <style>
    body {
        background: url(/static/111.jpg) no-repeat center center fixed;
        -webkit-background-size: cover;
        -moz-background-size: cover;
        -o-background-size: cover;
        background-size: cover;
    }

    h3 {

```

```

        font-family: 'Calligraffiti';
        font-size: xx-large;
    }
</style>
</head>
<body>
    <div class="container-fluid">
        <style>
            .link1 {
                font-size: 50px;
                color: darkblue;
            }
        </style>
        <div class="text-center">
            <h3><a href="/" class="link1"> Enjoy with cooking </a></h3>
        </div>
    </div>
{% block content %}{% endblock %}

</body>
</html>

```

index.html

```

{% extends 'base.html' %}

{% block title %}Home{% endblock %}
{% block content %}
    <div class="jumbotron">
        <p class="lead">Hello. This is my test project. Nice to meet you!
Click on the link below to begin. </p>
        <a href="/home" class="btn btn-primary" role="button" >Cooking</a>
    </div>
{% endblock %}

```

empty.html

```

{% extends 'base.html' %}
{% block title %}Search{% endblock %}
{% block content %}
    <div class="container-fluid">
        <div class="blog-header">
            <h1 class="blog-title col-lg-offset-5"><b><i><mark>Best recipies!
Do it!</mark></i></b></h1>
        </div>
        <div class="row">
            <div class="col-lg-8 blog-main">
                <h1 class="blog-title col-lg-offset-4">There are no
items: (</h1>
            </div>
        </div>
    </div>

{% endblock %}

```

navigate.html:

```

{% extends 'base.html' %}

{% block title %}menu{% endblock %}

```



```

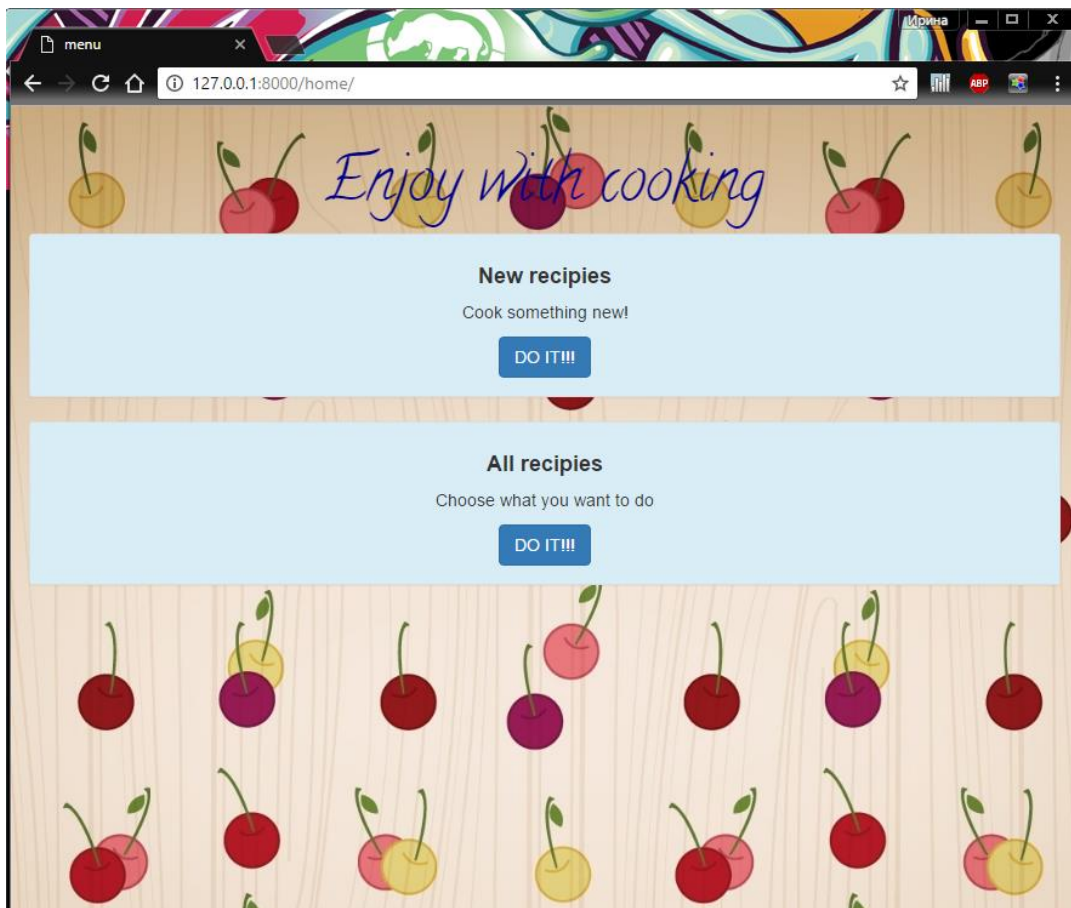
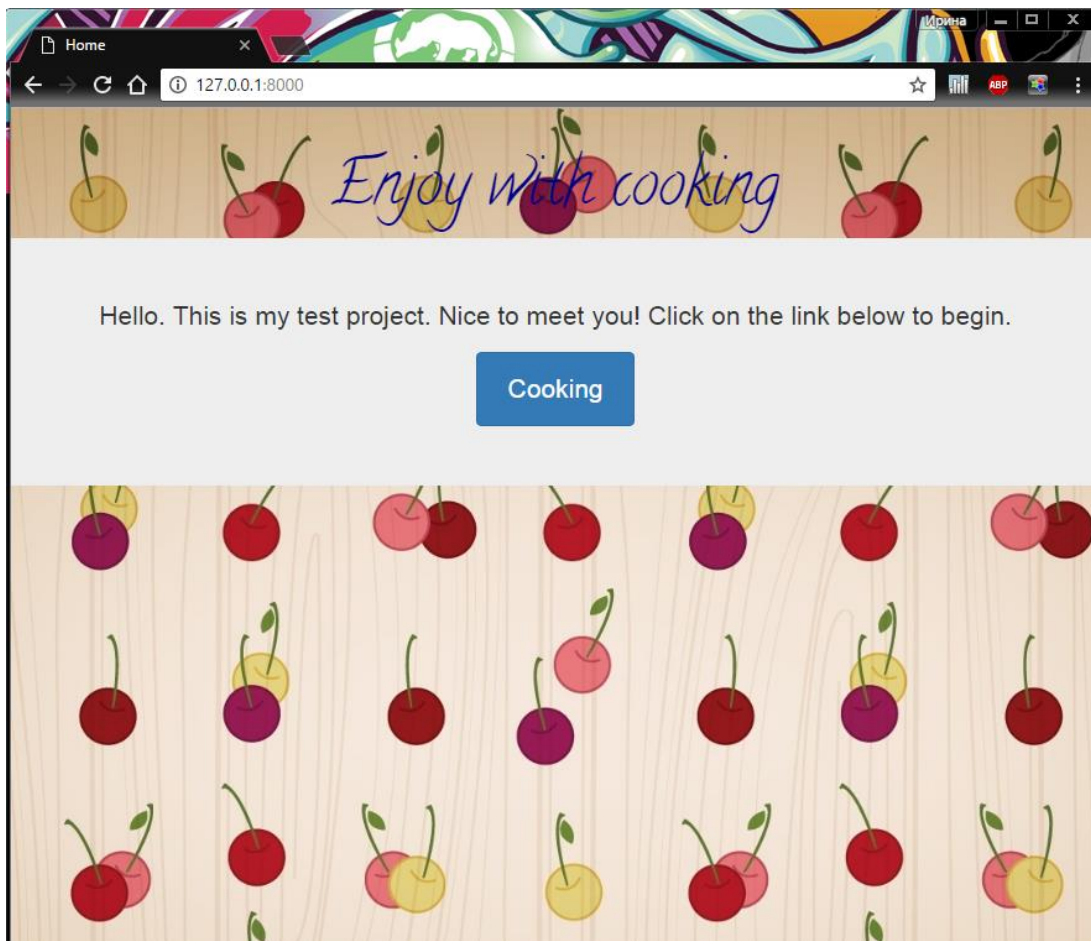
                {{ item.description }}
            </div>
        </div>
    </div>
</section>
{% endfor %}
</div>
<div class="col-lg-3 blog-sidebar">
    <section class="panel panel-search">
        <div class="panel-heading bg-info">
            <div class="panel-title">
                <h3>Search</h3>
            </div>
        </div>
        <h4><div class="col-lg-offset-1">Filters</div></h4>
        <ol class="list-unstyled text-center">
            <li><a href="#">Level low to high</a></li>
            <li><a href="#">Level high to low</a></li>
        </ol>
        <div class="panel-body bg-info">
            <div class="input-group">
                <form data-
key="2af70d95e12e1e4e9344fa7468f8213d00434d93" action="search" method="get"
style="margin-bottom:10px;">
                    <span class="input-group-btn">
                        <input type="text" class="form-control"
name="query" placeholder="Enter here" value="" />
                        <button type="submit" class="btn btn-
default">Find</button>
                    </span>
                </form>
            </div>
        </div>
    </section>
</div>
</div>
</div>
</div>
{% endblock %}

```

show_q.html

DO IT!!!

Результат работы программы



Search


127.0.0.1:8000/show_new/

Enjoy with cooking

Best recipes! Do it!

Суп из морской капусты


Уровень сложности: 2



В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель. Отдельно на растительном масле с пассеровать репчатый лук и морковь. Добавить к картофелю и варить на среднем огне до почти полной готовности картофеля. Только после этого добавляем морскую капусту(без жидкости) т.к. от ее кислоты картофель может остаться твердым. После этого добавляем горошек (без жидкости). Варим еще 5 мин. Пробуем на соль-перец, если есть необходимость: солим и перчим. При подаче посыпаем суп зеленью.

Салат с авокадо

Уровень сложности: 1



Из авокадо удаляем косточку. Нарезаем авокадо кубиками. Добавляем мелкопорезанный огурец, помидоры черри и тертый сыр. Заправляем чайной ложкой оливкового масла. Солим и перчим по вкусу.

Search

Filters

Level low to high

Level high to low

Enter here

Find

Search


127.0.0.1:8000/show_all/

Enjoy with cooking

Best recipes! Do it!

Ролл с картофелем и листовой капустой


Уровень сложности: 1



1. Приготовить картофель любым удобным способом (сварить/запечь) и далее нарезать. 2. Если есть желание, приготовить капусту (сварить на пару или в микроволновке). 3. Смазать майонезом лаваш, посыпать зеленым луком и капустой. Затем выложить картофель, приправить солью и перцем и завернуть.

Суп из морской капусты


Уровень сложности: 2



В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель. Отдельно на растительном масле с пассеровать репчатый лук и морковь. Добавить к картофелю и варить на среднем огне до почти полной готовности картофеля. Только после этого добавляем морскую капусту(без жидкости) т.к. от ее кислоты картофель может остаться твердым. После этого добавляем горошек (без жидкости). Варим еще 5 мин. Пробуем на соль-перец, если есть необходимость: солим и перчим. При подаче посыпаем суп зеленью.

Салат с авокадо

Уровень сложности: 1



Из авокадо удаляем косточку. Нарезаем авокадо кубиками. Добавляем мелкопорезанный огурец, помидоры черри и тертый сыр. Заправляем чайной ложкой оливкового масла. Солим и перчим по вкусу.

Search

Filters

Level low to high

Level high to low

Enter here

Find