

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 1. Jó étek

Manapság egyre több társaság foglalkozik ebédszállítással. Egy ilyen cégnek kell elkészítenie a heti menüt bemutató weboldalát és a megrendelőlapját. A megrendelőlap elkészítéséhez szükséges források a *felirat.png* és a *rendforras.txt*, a weboldal elkészítéséhez pedig a *tabla.txt*, a *sav.png* és a *felirat.png* állományok.

### Megrendelőlap

1. Készítse el a minta és a leírás alapján az ebédszállító cég megrendelőlapját! Ehhez olvassa be a *rendforras.txt* UTF-8 kódolású állományban lévő szöveget, majd mentse a dokumentumot *rendelolap* néven a program alapértelmezett formátumában!
2. A dokumentum legyen A4-es méretű, jobb és bal margóját pedig állítsa egyformán 2,3 cm-esre! A minta és az alábbi leírás alapján állítsa be a dokumentumban előforduló szövegek betűtípusát! A szöveg legyen Arial (Nimbus Sans), illetve Times New Roman (Nimbus Roman) betűtípusú, mérete pedig 24, 20, 12 pontos!
3. A bal margóhoz igazítva szúrja be a *felirat.png* képet a mintának megfelelően! A kép mellett a *rendforras.txt* állomány első két sora legyen! A két bekezdés középre zárt legyen!
4. A két bekezdés mindegyike után állítson be 12 pontos (0,42 cm) térközt! A kép és a második bekezdés alá illesszen egy a mintához hasonló vonalat!
5. A táblázatig tartó szövegekre a következő formázások vonatkoznak:
  - a. Az „**Azonosító**” bekezdés előtt 30 pontos (1,06 cm) térköz van.
  - b. Mindegyik bekezdés után 18 pontos (0,63 cm) térköz van.
  - c. A bekezdésekhez tartozó pontozott vonalat tabulátorral alakítsa ki! Ügyeljen arra, hogy felesleges tabulátorokat ne alkalmazzon! A tabulátorpozíciók az első öt bekezdésnél 12 cm-nél, az utolsónál 2 cm-nél legyenek!
6. A „**Megrendelés**” és „**Lemondás**” szavakat rendezze egy bekezdésbe a mintán látható módon! Készítsen két jelölőnégyzetet, amelyeket a szavak mellé illesszen be! A jelölőnégyzetek oldala legyen 0,5 cm, a pozíciójuk pedig a bal margótól 2,7 és 7,2 cm!
7. Készítsen táblázatot a minta szerinti tartalommal a „**(Kérjük jelölje, ...)**” kezdetű bekezdés után! A táblázat tulajdonságait a következőképpen állítsa be:
  - a. A táblázat legyen 11 soros, 7 oszlopos és középre igazított!
  - b. Az első oszlop 1,6 cm széles, a többi pedig 2,3 cm széles legyen!
  - c. Az első sor 1 cm magas, a többi magassága pedig 0,6 cm legyen!
  - d. Az első sor háttere legyen RGB(205, 92, 92) kódú, vörös árnyalatú szín! A benne lévő szöveg pedig félkövér stílusú, és függőlegesen, illetve vízszintesen is középre igazított!

*A feladat folytatása a következő oldalon található!*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Weboldal**

8. Készítsen weboldalt *joetek.html* néven a minta és a leírás alapján az étlap bemutatására! A weboldalnak a böngésző címsorában megjelenő címe legyen „Jó Étek”!
9. Az oldal háttérszíne legyen burgundy (#900020 kódú), bordó árnyalatú szín; a szöveg és a linkek színe pedig minden állapotban pink (#FFC8CB kódú), rózsaszín árnyalatú!
10. Készítsen egy 4 sorból, 4 oszlopból álló táblázatot a fejrész kialakításához! A táblázat legyen keret nélküli, 80% széles és középre igazított! A celláknak ne legyen belső margójuk, és a cellák között se maradjon ki hely!
11. A táblázat második és negyedik sorának háttere legyen indianred (#CD5C5C kódú), vörös árnyalatú szín!
12. Az első sorban vonja össze úgy a cellákat, hogy két cella maradjon! A bal oldali cellába illessze be a *felirat.png* képet, a jobb oldaliba pedig írja be a „Jó Étek” és az „Ebéd Házhozszállítás” szövegeket! A cím legyen egyes szintű címsor, az alcímet pedig formázza kettes szintű címsorral, és mindkettőt igazítsa középre!
13. A második sorban vonja össze a 2. és 3. cellát! Az így keletkezett három cellába írja be a mintának megfelelően a „Telefon: 06-1-234-5678”, „Web: <http://www.joetek.hu>”, „E-mail: [rendel@joetek.hu](mailto:rendel@joetek.hu)” szövegeket!
14. A harmadik sorban vonja össze a cellákat, és helyezze el középre a *sav.png* képet!
15. A negyedik sorba írja be, majd formázza hármas szintű címsorral a „Magunkról”, „Étlap”, „Rendelés”, „Információ” szavakat, és igazítsa azokat középre! A „Rendelés” szóra készítsen linket, mely az elkészített *rendelolap* dokumentumra mutat! (Amennyiben nem készítette el a dokumentumot, akkor a hivatkozás a *rendforras.txt* állományra mutasson!)
16. A *tabla.txt* – UTF-8 kódolású állomány – egy hiányos táblázat html kódját tartalmazza. Illessze be ezt a kódot a weboldalra, és alakítsa át a következőképpen:
  - a. A táblázat legyen 80% széles és középre igazított!
  - b. Legyen 1 pontos szegélye és 2 pontos cellamargója!
  - c. Az első oszlop 10% szélességű legyen!
  - d. Az első sor és az első oszlop háttérszíne legyen indianred (#CD5C5C kódú) szín! A benne lévő szövegek félkövér stílusúak és az alapértelmezettnél nagyobb betűméretűek legyenek! Igazítsa a szövegeket középre!
  - e. Az első oszlop celláit a minta szerint vonja össze!
17. A következő táblázat és a minta alapján szűrje be a hiányzó sorokat a táblázatba, és vonja össze a cellákat! Az egyes menük megnevezését írja kettes címsor stílussal középre igazítva a sorokba!

A1, A2	LEVESEK
B	FŐZELÉK
C, D	FŐÉTEL
T1, T2	TÉSZTÁK
S	SALÁTÁK
V	VEGETÁRIÁNUS
Z	DESSZERT

**30 pont**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Minta a Jó éték feladathoz:**



## Megrendelőlap

Étek-rendelő, illetve –lemondó lap

Azonosító: .....

Megrendelő neve: .....

Szállítási cím: .....

Telefonszám: .....

Szállítás időpontja: .....

Hét: .....

Megrendelés: ☐      Lemondás: ☐

(Kérjük jelölje, hogy rendelni vagy lemondani szeretne!)

Menü	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Összesen
A1						
A2						
B						
C						
D						
T1						
T2						
S						
V						
Z						

(A táblázatba a kívánt adagok mennyiségét írja be!)



## Jó Étek

Ebéd Hazhozszállítás

Telefon : 06-1-234-5678      Web: <http://www.joetek.hu>      E-mail: [rendel@joetek.hu](mailto:rendel@joetek.hu)



Magunkról
Étlap
Rendelés
Információ

MENÜ	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	CSÜTÖRTÖK	PÉNTEK
<b>LEVESEK</b>					
<b>A1</b>	Tefőles, gombás sertéssaguleves 365 Ft	Marhahúsleves tésztával 380 Ft	Frankfurti leves 340 Ft	Zoldborsóleves 320 Ft	Palócleves (pulyahúsból, tejfólos, zoldbabos) 350 Ft
<b>A2</b>	Görög gyümölcsleves 330 Ft	Sárgabarack krémleves 255 Ft	Málnakrém leves 290 Ft	Citromos almaleves 295 Ft	Meggyleves habcsóppal 330 Ft
<b>FŐZELÉK</b>					
<b>B</b>	Zoldbabfőzelék 300 Ft	Tefőles krumplifőzelék 300 Ft	Mezkói chásabab 295 Ft	Spenót tükörtőjással 285 Ft	Paradicsomos káposzta 285 Ft
<b>FŐÉTEL</b>					
<b>C</b>	Rántott csirkemell filé rizsben 595 Ft	Vasi pecsenye tepsi burgonya 650 Ft	Sertéspörkölt nokedlival 575 Ft	Tejszínes-gombás csirkeragu penne tésztával 555 Ft	Kolozsvári rakott káposzta 630 Ft
<b>D</b>	Borsos tokány, tarhonya 560 Ft	Dubary sertésszelet, tepsi burgonya 585 Ft	Hékkifilé párizsiasan petrezs burgonya 495 Ft	Grill csirkemáj bacon szalonnával, burgonyapüré 545 Ft	Csikós tokány, galuska 540 Ft
<b>TÉSZTÁK</b>					
<b>T1</b>	Bolognai makaróni 555 Ft	Túrós tészta 520 Ft	Káposztás tészta 490 Ft	Sajtos, csirkehúsos perne 540 Ft	Spagetti Carbonara 540 Ft
<b>T2</b>	Szilvás gombóc 490 Ft	Aranygaluska vanília szósz 490 Ft	Diós guba 490 Ft	Lékvárós derelye 490 Ft	Mákos nudli 490 Ft
<b>SALÁTÁK</b>					
	Zoldfőzelék	gyümölcsleves	csirke	csirke	csirke