Azonosító								
jel:								

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!

Informatika —	emelt szint
ппоннанка —	CHICH SZIIIL

Azonosító								
jel:								

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" 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 színtű 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 szúrja 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
В	FŐZELÉK
C, D	FŐÉTEL
T1, T2	TÉSZTÁK
S	SALÁTÁK
V	VEGETÁRIÁNUS
Z	DESSZERT

30 pont

1	Informa	tika —	- emelt	szint

Azonosító								
jel:								

Minta a Jó étek feladathoz:

JÓ ÉTE	K Étek		e grende elő, illetve	előlap e –lemondó	lap		
Azonosító:							
Megrendelő neve:							
Szállítási cím:							
Telefonszám:							
Szállítás időpontja:							
Hét:							
Megrendelés:	Lemondás:						
Kérjük jelölje, hogy rer Menü Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek Összes	sen		
A1							
B B							
C D							
T1							
T2							
S V							
		10	ÉTEK			Jó Étek Ebéd Házhozszál	llítás
	100	JÓ (ETEK	Web: 1	nttp://www.joctck.hu Rene	Ebéd Házhozszál	llítás rendel@joctek.hu - 5 Információ
	100	JÓ l lefon: 06:1-23 Magu	A-5678 Mikról HÉTFÓ	KEDD	Rene SZERDA LEVESEK	Ebéd Házhozszál	rendel@joetek.hu
	Ed	MENÜ Tejt	HÉTFŐ	KEDD	SZERDA	Ebéd Házhozszál	Információ PÉNTEK Palócieves (pulyahásból
		MENÜ Tejt sert 365	HÉTFŐ Tölös, gombás fistaguleves Ft	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft	Ebéd Házhozszál E-mail: r Letes CSÜTÖRTÖK Zoldborsóleves 320 Ft	Információ PÉNTEK Palócleves (pulyahúsbó tejfölös, zöldbabos) 350 Ft
		MENÜ Tejt sert 365	HÉTFŐ fölős, gombás ésraguleves Ft fög gyűmölcsleves	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Mainakrém leves 290 Ft	Ebéd Házhozszál E-mail: 1 lelés CSÜTÖRTÖK Zoldborsóleves	Információ PÉNTEK Palócleves (pulyahúsbó tejfölös, zóldbabos) 350 Ft
	Tel	MENÜ A1 Tejf sert 365 A2 Gör 330	HÉTFŐ volos, gombás ésraguleves Ft og gyumólcsleves Ft	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Mainakrém leves 290 Ft FÖZELÉK	Ebéd Házhozszál E-mail: 1 E-mail: 1 CSÜTÖRTÖK Zoldborsóleves 320 Ft Citromos almaleves 295 Ft	Információ PÉNIEK Palócleves (pulyahúsból tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsőppei 330 Ft
		MENÜ A1 Tejf sert 365 A2 Gör 330	HÉTFŐ volos, gombás ésraguleves Ft og gyümolcsleves Ft	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Månakrém leves 290 Ft FÖZELÉK Menikój chlisbab 295 Ft	Ebéd Házhozszál E-mail: 1 E-mail: 1 Zoldborsóleves 320 Ft Cutromos almaleves	Információ PÉNTEK Palócleves (pulyahisbó tejfölös, zöldbabos) 350 Ft Maggyleves habcsöppe 330 Ft
		MENÜ A1 Teirt sert sert 365 A2 Gör 330	HÉTFŐ volos, gombás ésraguleves Ft og gyümolcsleves Ft	KEDD Marhalnísleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft Tejfölös krumplifőzelék	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Målnakrém leves 290 Ft FÖZELÉK Menikói chalisbab	Ebéd Házhozszál E-mail: t E-mail: t CSÜTÖRTÖK Zoldborsóleves 320 Ft Ctromos almaleves 295 Ft Spenót tukörtojással	Pálócleves (pulyahúsbó) tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsöppei 330 Ft
		MENÜ	HÉTFŐ Oldos, gombás éstagaleves Ft og gyűmölcsleves Ft Ilbabőőzelék Ft	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft Tejfölös krumplifőzelék 300 Ft Vasi pecsenye tepsis burgonya	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Mahakrém leves 220 Ft FÓZELÉK Menkói chlábbab 2295 Ft FÓÉTEL Sertéspórkólt nokedlival	Ebéd Házhozszál E-mail: r E-mail: r Zoldborsóleves 320 Ft Ctromos almaleves 295 Ft Spenót tukortojással 285 Ft Tejszínes-gombás csűkeragy penne tésztával	PÉNTEK Palócleves (pulyahásból tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsöppel 330 Ft Paradicsomos káposzta 285 Ft Kolozsvári rakott kápos
		MENÜ	HÉTFŐ Oldos, gombás éstagaleves Ft og gyűmölcsleves Ft Ilbabőőzelék Ft	KEDD Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft Tejfölös krumplífőzelék 300 Ft Vasi pecsenye tepsis burgonya 650 bry sertésszelet, tepsis	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Månakrém leves 290 Ft FÖZELÉK Menkói chilisbab 295 Ft FÓÉTEL Sertéspörkölt nokedlival 575 Ft Hekkfillé párizsiasan	Ebéd Házhozszál E-mail: 1 E-mail: 1 Zoldborsóleves 320 Ft Ctromos almaleves 295 Ft Spenót tükörtojással 285 Ft Tejszínes-gombás csirkeragu penne tésztával 555 Ft Grill csirkemáj bacon	PÉNTEK Palócleves (pulyahásból tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsöppel 330 Ft Paradicsomos káposzta 285 Ft
		MENÜ	HÉTFŐ Oldos, gombás séragaleves Ft Og gyumólcsleves Ft Ibabőőzelék Ft tott csirkemell filé rizi- Ft Ft Sos tokány, tarhonya	Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft Tejfölös krumplífőzelék 300 Ft Vani pecsenye tepsis burgonya 650 Ft Dubary sertésszelet, tepsis burgonya 585 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Mainakrém leves 290 Ft FÖZELÉK Mesikói chlásbab 295 Ft FÖÉTEL Sertéspörkölt nokedlival 575 Ft Hekkülé páruzsiasan petrezs burgonya 495 Ft	Ebéd Házhozszál E-mail: 1 E-mail: 1 Zoldborsóleves 320 Ft Citromos almaleves 295 Ft Spenót tukórtojással 285 Ft Tejszánes-gombás csirkeragu penne tésztával 555 Ft	PÉNTEK Palócleves (pulyahásból tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsöppel 330 Ft Paradicsomos káposzta 285 Ft Kolozsvári rakott kápos 630 Ft
		MIENÜ	HÉTFŐ Oldos, gombás séragaleves Ft Og gyumólcsleves Ft Ibabőőzelék Ft tott csirkemell filé rizi- Ft Ft Sos tokány, tarhonya	Marhahúsleves tésztával 380 Ft Sárgabarack krémleves 255 Ft Tejfölös krumplífőzelék 300 Ft Vani pecsenye tepsis burgonya 650 Ft Dubary sertésszelet, tepsis burgonya 585 Ft	SZERDA LEVESEK Frankfurti leves 340 Ft Mahakrém leves 290 Ft FÓZELÉK Menkói chlásbab 295 Ft FÓÉTEL Sertésporkólt nokedlival 375 Ft Hekkfilé párizsiasan petrezs bugonya	Ebéd Házhozszál E-mail: r E-mail: r Zoldborsóleves 320 Ft Citromos almaleves 295 Ft Spenót tükörtojással 285 Ft Tejszínes-gombás csarkeragu penne tésztával 555 Ft Grill csrkemáj bacon szalonnával, burgonyapűré	PÉNTEK Palócleves (pulyahásból tejfölös, zóldbabos) 350 Ft Meggyleves habcsóppel 330 Ft Paradicsomos káposzta 285 Ft Kolozsvári rakott kápos 630 Ft Csikós tokány, galuska