

Buổi 08:

BÀI TẬP TỔNG HỢP: QUẢN LÝ HOA TƯƠI & MÓN ĂN

Bài 01: Quản Lý Hoa Tươi

Bước 01: Tạo CSDL tên là **ql_ban_hoa**

Bước 02: Tạo bảng sau đây:

Bảng **hoa_tuoi**

Tên	Kiểu	Bảng mã đối chiếu	Thuộc tính	Null	Mặc định	Ghi chú	Thêm
id 	int(11)			Không	Không		AUTO_INCREMENT
Ten_Hoa	varchar(50)	utf8_general_ci		Không	Không		
Gia_Ban	int(11)			Không	Không		
hinh	varchar(20)	utf8_general_ci		Không	Không		

Bước 03: Tạo trang themhoa.php với giao diện sau:

Thêm Bó Hoa Mới

Tên bó Hoa

Giá Bán

Hình bó Hoa

No file chosen

Đã thêm bó hoa thành công






Tên bó hoa: **Bó Hồng Đẹp A315**

Giá Bán: **550000**

[Xem Các Bó Hoa Đã Thêm](#)

- Khi bấm vào link Xem “Các Bó Hoa Đã Thêm” thì xuất hiện giao diện sau:
- Khi người dùng Bấm vào link “Thêm Bó Hoa Mới” thì trở về trang thêm hoa

HOA ĐẸP BỐN MÙA - [Thêm Bó Hoa Mới](#)

Hoa Tình Yêu A316 Giá bán: 950,000VNĐ 	Bó Hồng Đẹp A315 Giá bán: 550,000VNĐ 	Bó Hồng Xanh A310 Giá bán: 1,500,000VNĐ 
Bó Hoa Đẹp A309 Giá bán: 2,250,000VNĐ 	Bó Hồng Tím A312 Giá bán: 900,000VNĐ 	

Bài 02: Quản Lý Món Ăn

Bước 01: Tạo CSDL tên là ql_mon_an

Bước 02: Tạo các bảng sau đây:

Bảng loai_mon

#	Name	Type	Collation	Attributes	Null	Default	Comments	Extra
1	id 🗝	int(11)			No	None		AUTO_INCREMENT
2	ten_loai_mon	varchar(50)	utf8_general_ci		No	None		

Bảng mon_an

Name	Type	Collation	Attributes	Null	Default	Comments	Extra
id 🗝	int(11)			No	None		AUTO_INCREMENT
id_Loai_Mon	int(11)			No	None		
Ten_Mon_An	varchar(50)	utf8_general_ci		No	None		
Cach_Che_Bien	text	utf8_general_ci		No	None		
hinh	varchar(20)	utf8_general_ci		No	None		

Bước 03: dùng lệnh INSERT INTO nhập dữ liệu cho bảng loại_mon







id	ten_loai_mon
1	Chiên
2	Xào
3	Nấu
4	Nướng
5	Hấp

Bước 03: Tạo trang ThemMonAn.php ban đầu có giao diện như sau:

THÔNG TIN MÓN ĂN	
 <p>Chọn hình món ăn: <input type="button" value="Choose File"/> No file chosen </p>	<p>Tên Món Ăn: <input type="text"/></p> <p>Loại Món: <input type="text" value="Hấp"/></p> <p>Cách chế biến: <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="Thêm Món Ăn"/></p>

Danh Mục Các Loại Món	Thông Tin Món Ăn
<p> Chiên</p> <p> Xào</p> <p> Nấu</p> <p> Nướng</p> <p> Hấp</p>	<p>Loại 5 này chưa thêm món ăn !!!</p>

- Khi chưa chọn loại món ăn hiển thị 1 món đầu tiên trong bảng món ăn

Danh Mục Các Loại Món	Thông Tin Món Ăn
<p> Chiên</p> <p> Xào</p> <p> Nấu</p> <p> Nướng</p> <p> Hấp</p>	<p> Phở Rán Cách chế biến: - Bánh phở chiên với các loại nguyên liệu. - Rải thịt bò xào lên. - Ăn cùng với các loại rau sống</p>







- Khi người dùng chọn 1 loại món ăn thì hiển thị các món ăn thuộc loại đã chọn (ví dụ: chọn món chiên thì hiển thị:)

Danh Mục Các Loại Món	Thông Tin Món Ăn
<p> Chiên</p> <p> Xào</p> <p> Nấu</p> <p> Nướng</p> <p> Hấp</p>	<p> Phở Rán Cách chế biến: - Bánh phở chiên với các loại nguyên liệu. - Rải thịt bò xào lên. - Ăn cùng với các loại rau sống</p> <p> Tôm chiên xù Cách chế biến: - Tôm lột vỏ và ướp gia vị. - Lăn tôm vào bột xù - Bỏ vào chảo dầu để lửa vừa phải</p>

- Người dùng chọn món xào:

Danh Mục Các Loại Món	Thông Tin Món Ăn
 Chiên  Xào  Nấu  Nướng  Hấp	 Ốc Len Xào Dừa Cách chế biến: <ul style="list-style-type: none"> - Ốc len xào với nước cốt dừa và ớt, gia vị. - khi ăn thêm một ít rau dăm.  Thịt Bò Xào Cần Tây Cách chế biến: <ul style="list-style-type: none"> - Món ăn này không chỉ thơm ngon mà còn mang đến nhiều giá trị dinh dưỡng. - Món thịt bò xào có thời gian chế biến nhanh chóng, giá thành rẻ, nhiều dinh dưỡng nên sẽ là món ngon cho bữa cơm gia đình.

- Người dùng chọn móng nướng:

Danh Mục Các Loại Món	Thông Tin Món Ăn
 Chiên  Xào  Nấu  Nướng  Hấp	 Cánh Gà nướng tỏi Cách chế biến: <ul style="list-style-type: none"> - Cánh gà ướp gia vị. - Thêm một chút mật ong cho mềm và thơm. - Tỏi giã nhỏ, trộn đều với cánh gà