

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

## 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” 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 Háhozszállítás

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>					
A1	Tefőlós, gombás sertésraguleves 365 Ft	Marhabúleves tésztával 380 Ft	Frankfurti leves 340 Ft	Zoldborsóleves 320 Ft	Palóclevés (pulyahúsból, tefőlós, zoldbabos) 350 Ft
A2	Görög gyümölcsleves 330 Ft	Sárgabarack krémleves 255 Ft	Málnakrém leves 290 Ft	Citromos almaleves 295 Ft	Meggyleves habcsóppal 330 Ft
<b>FŐZELEK</b>					
B	Zoldbabfőzelék 300 Ft	Tefőlós krumplifőzelék 300 Ft	Memkós chilisbab 295 Ft	Spenót túrótojással 285 Ft	Paradisomos káposzta 285 Ft
<b>FŐETEL</b>					
C	Rántott csirkemell filé rizsben 595 Ft	Vasi pecsenye tepsi burgonya 650 Ft	Sertéspörkölt nokedlival 575 Ft	Tejszínes-gombás csirkerepce penne tésztával 555 Ft	Kolozsvári rakott káposzta 630 Ft
D	Borros tokány, tathonya 560 Ft	Dubary sertésszelet, tepsi burgonya 585 Ft	Hétközi párizsisan petrezs. burgonya 495 Ft	Grill csirkemáj bacon szalonnával, burgonyapüré 545 Ft	Cnikós tokány, galuska 540 Ft
<b>TÉSZTÁK</b>					
T1	Bolognai makaróni 555 Ft	Túrós tészta 520 Ft	Káposztás tészta 490 Ft	Sajtos, csirkelúcas penne 540 Ft	Spagetti Carbonara 540 Ft
T2	Szűcs gombóc 490 Ft	Aranygaluska vanília szósz 490 Ft	Dús guba 490 Ft	Lekváros derelye 490 Ft	Mákos nudli 490 Ft
<b>SALÁTÁK</b>					