

Csudijó étterem

A következő feladatban egy étterem komplex webalkalmazásának fejlesztésében kell részfeladatokat elvégeznie. A feladata elsősorban a nyilvánosságnak szánt weboldal véglegesítése, valamint az üzletvezetés által használt adminisztrációs oldal számára adatbázis lekérdezések elkészítése lesz.

A webalkalmazás Node.js és Express.js segítségével elkészített szerverkörnyezetben működik, amely már rendelkezésre áll a munkakönyvtárának `csudijo` mappájában. Csak a feladatokban felsorolt állományokat módosítsa! Amennyiben munkája közben a mappa tartalmában véletlenül olyan módosításokat végezne, ami után a kiszolgáló nem működik megfelelően, akkor a helyreállításhoz a mappa eredeti tartalmát megtalálja a munkakönyvtárának `csudijo.zip` tömörített archív állományában.

(Figyelmeztetés: a teljes archívum kitömörítése több percig is eltarthat!)

A webszervert az alkalmazás `csudijo` nevű mappájában a parancssorból kiadott `npm run start` paranccsal lehet futtatni. A nyilvános oldal ezután a `http://localhost:8000` URL-en keresztül érhető el. A nyilvános weblap nyitólapja a munkakönyvtárának `csudijo/web/index.html` fájljában található. A nyitólap már tartalmazza az oldal alapszerkezetét tartalmazó Bootstrap 4 keretrendszer segítségével készült kódot.

Weboldalak kódolása rész

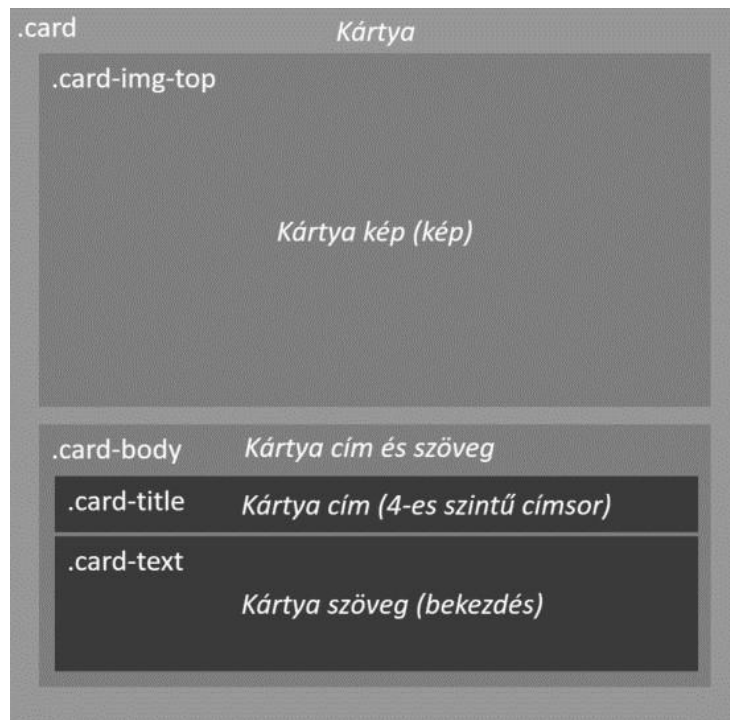
Az alábbi utasításoknak megfelelően végezze el a nyitólap fejlesztését. Ügyeljen rá, hogy az oldal a módosítások után is megtartsa a reszponzív viselkedését. A feladat megoldása során a következő állományokat kell módosítania: `csudijo/web/index.html`, `csudijo/web/csudijo.css`, `csudijo/web/csudijo.js`

A munkája végén ezeket az állományokat a feladatlap „Az elkészült munka” beadása részben megadottak szerint a `beadott` mappába kell másolnia!

A formázási beállításokat a `csudijo.css` stílusállományban végezze el, lehetőleg úgy, hogy az új szelektorok létrehozása a stílusállomány végén történjen!

1. Nyissa meg az `index.html` fájlt! Állítsa be, hogy a böngésző címsorában megjelenő cím „Csudijó Étterem” legyen!
2. Helyezzen el hivatkozást a `csudijo.css` stíluslapra! Ügyeljen rá, hogy a `csudijo.css` stíluslap formázásai felülírják a `bootstrap.min.css` formázási beállításait.
3. Az egész dokumentumra vonatkozóan állítsa be, hogy a sormagasság 1,8 értékű legyen.
4. Alakítsa ki a weboldal navigációs részét az alábbiak szerint:
 - a. A „Navigáció” szekcióban hozza létre az alábbi menüelemeket: „Rólunk”, „Étlap”, „Legnépszerűbb”, „Vendégkönyv”, „Kapcsolat”. Ehhez a „Menüelemek” szöveget cserélje ki egy ötelemű számozatlan listára, a lista külső HTML-eleme (``) `navbar-nav` és `ml-auto`, a listaelemek pedig `nav-item` osztálykijelölővel legyenek formázva!

- b. Az egyes listaelemekhez hozzon létre `nav-link` osztályba sorolt hivatkozásokat, melyek sorrendben a `rolunk`, `etlap`, `legnepszerubb`, `vendegkonyv`, `kapcsolat` horgonyra mutatnak!
5. A `fejléc` azonosítókijelölő bővítésével módosítsa a fejléc megjelenését! Állítsa be háttérképnek a `kepek/etterem.jpg` képet! A háttérkép ismétlődés nélkül, teljes mértékben fedje le az elemet úgy, hogy a kép teljes egészében látszódjon! A szöveg fehér színnel jelenjen meg!
 6. A „Fejlécszöveg” feliratot cserélje ki az 1-es szintű címsorban szereplő „Csudijó Étterem” címre, és az ezt követő „Ahol az ízek életre kelnek” szövegű `motto` osztályba sorolt bekezdésre! A `motto` azonosítókijelölő létrehozásával formázza a bekezdést úgy, hogy a betűmérete legyen fele az egyes szintű címsorhoz beállított betűméretnek!
 7. Szúrja be a `kepek/csicseri.jpg` képet a „Rólunk” szekcióban a bekezdés alá! Ha a kép fölé visszük az egeret, vagy a kép valamiért nem jeleníthető meg, akkor mindkét esetben a „Csicseri patak” szöveg jelenjen meg! Formázza úgy a képet a `csudijo.css` fájlban létrehozott új bejegyzéssel, hogy maximális szélessége ne haladja meg a szülő elem szélességét, de ez a beállítás csak a `rolunk` tagkijelölőjű szekcióban található képekre vonatkozzon!
 8. Állítsa be a dokumentum bekezdéseiben a betűvastagságot! Állapítsa meg böngészőjének fejlesztői eszköze segítségével, hogy mennyi az aktuális vastagság, és állítson be ennél 100 egységgel kisebb értéket új elemszelektor létrehozásával!
 9. Az „Étlap” szekcióban a kettes címsor alatt szúrjon be az ábrának megfelelő szerkezetű négy darab kártyát! Ahol nincs külön jelölve a HTML-elem típusa, ott használjon keretet (`<div>`)! Formázza az egyes elemeket az ábrán megadott Bootstrap osztálykijelölőkkel! A kártyákat a `kartya.txt` állományban megadott tartalommal alakítsa ki!
 10. A kártyák számára hozzon létre reszponzív viselkedést biztosító rácsot! Közepes és nagy kijelző méret esetén két sorban, soronként két-két kártyát, míg kicsi és extra kicsi kijelzőjű mobil eszközök esetén négy sorban, soronként egy-egy kártyát jelenítsen meg! A megjelenítések közötti váltás a Bootstrap 4 rács alapértelmezett 768 px-es töréspontján történjen.



11. Helyezzen el hivatkozást a `csudijo.js` JavaScript fájlra weboldal végén!
12. A `csudijo.js` fájlban hozzon létre olyan JavaScript kódot, ami a szervertől Ajax kéréssel lekérdezi, hogy melyik étel volt a legnépszerűbb az elmúlt évben, és a válaszüzenetben kapott étel nevét betölti a `legnépszerűbb` tagkijelölővel rendelkező bekezdésbe! A megfelelő szerver oldali végpont az alábbi jellemzőkkel bír:

- Kérés típusa: `GET`
- URL: `/api/legnépszerűbb`
 - Választípus: `JSON`
 - Válasz adat: `{etelNev}`

Amennyiben nem tudja elvégezni az adatlekérést a szerverről, a „LECSÓ KOLBÁSZCSIPSSZEL” szöveget töltsse be a HTML oldal betöltődését követően JavaScript kód segítségével a `legnépszerűbb` tagkijelölővel rendelkező bekezdésbe.

13. Írjon olyan kódot, ami a weboldal „Vendégkönyv” szekciójában beírt bejegyzést elküldi a szervernek.

- Kérés típusa: `POST`
- URL: `/api/vendegkonyv`
 - Elküldött adat típusa: `JSON`
 - Elküldött adat: `{bejegyzes}`
 - Választípus: `JSON`
 - Válasz adat: `{bejegyzes}`

Amennyiben a küldés sikeres, törölje a weboldalon a bejegyzést és egy felugró ablakban jelenítse meg az alábbi üzenetet: „Köszönjük a bejegyzését!”.



Csudijó Étterem

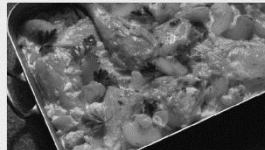
Ahol az ízek életre kelnek

Rólunk

A Csudijó Étterem Magyarország egyik legzöldebb vidékén, a Festő-Pápayangyos-hegy lábánál, csodálatos Csicseri parki partján található. A farszt utad nélkül megtalálhatsz mindazt, amire vágyol: kiváló ételeink mindről benedek mesterszakácsunk kifinomult bölögét dicsérik, a desszertjeit a környék máján világ híres Máriaanna cukrászata szállja szívesen, a helyben készült pápayangyos kázműves sörtét pedig rábír a legkóstolókat. Ha nem csak egy menüre ébédre vágyol, magunkkal hozunk tölves ebédre még a környék másbéli tölves, akkor pápayangyos minden igényt kielégítő otthonos apartmanjaink várják a családostól pársonig vagy épp a magányos kázművet. Hívjuk be hozzád, hogy vendéglátásunkat Önnel a Csudijó mellett ismerd meg!



Étlapunkról



TEJSZÍNES-MUSTÁROS CSIRKE ALMÁVAL

A csirkét vajon megpirítjuk, sóval és borssal ízesítjük. Hozzáadjuk a megszórt hagymát, a feldarabolt zellert, és néhány percig együtt pirítjuk, majd felöntjük a tejjel és az almával. A kimagasló, gőzölgésre állított simán megpirítjuk, ígyszer kázművesen, mustárt és a kázművet levelem a csirkevel, és mártást készítek. A hús, a zöldség- és az alma darabokat beleforgatjuk a mártásba, majd forrón, friss kenyérről kínáljuk.



LECSŐ KOLBÁSZCSIPSZSEL

A hazai élelmiszer szelést kolbász forró serpenyőben ropogásra sütjük, kolbászon megforrasztjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd megpároljuk és elkevezzük a paradicsomlével. Feldarabolt paprikát és paprikaszemes apróra vágott hagymát, megforrasztjuk, ölel szedem. A frissen elkészített lecső a ropogós kolbászcsipsszel megpárolva tálaljuk, friss kenyérről és főtt rizzsal kínálunk málna.



BÖGRÉBEN SÜLT PARADICSOMOS TÉSZTA

A tésztát kifőzzük, lecsűrjük, és olívszájja öntözöljük. Egy bögrébe pirított kázművet, megpároljuk felkockázott mozzarella, felkockázott borsóval, majd ígyszer paradicsomlével és mozzarella tésztával. A főtt tésztát a bögrébe rakjuk az edényünkkel, megpároljuk paradicsomlével, majd szőzbe rakjuk. A kását a tésztát tésztára borítjuk és forrón tálaljuk.



TORTELLINIS PARADICSOMLEVES

Létszájban olívszájja megforrasztjuk a kázművet felkockázott hagymát, és borsóval elkevezzük a paradicsomlével. A hagymát levelembe forgatjuk a darabot paradicsomlével, felkockázott borsóval, megpároljuk, majd szőzbe rakjuk. A levelet, joghurtot, diófélét és borsóval megpároljuk. Hűvösen, egy levelet aprított borsóval és felkockázott parmezinnal megpárolva tálaljuk.

Legnépszerűbb étel az étlapunkról az elmúlt évben

LECSŐ KOLBÁSZCSIPSZSEL

Vendégkönyv

Dicső meg másokkal, hogy mi tetszett nálunk, és mondja el nekünk, hogy mivel teherünk még kellemesebbé tehetjük legközelebb!

Befogadók:

Befogadók elküldése

Adatbázis-kezelés rész

Az adatbázisunk az étteremben rendelhető termékeket és a 2019-es év februári rendelkezéseit tartalmazza. Az Ön feladata az SQL lekérdezések elkészítése és beillesztése a munkakönyvtárjában található `csudijo/lekerdezesek/lekerdezesek.sql` fájlba. A munkája végén ezt az állományt a feladatlap „Az elkészült munka” beadása részében megadottak szerint a `beadott` mappába kell másolnia! Az adatbázis-kezelési feladatok javítása során ennek az állománynak a tartalma lesz csak értékelve.

Az üzletvezetés számára is készült egy adminisztrációs oldal, amin keresztül az étteremmel kapcsolatos információkat és statisztikákat lehet megjeleníteni. Az oldalt a böngészőjében a `http://localhost:8000/admin` URL-en keresztül nyithatja meg.

Az adatokat az éttermi rendszer adatbázisából kérdezi le a szerveralkalmazás, ami már fel van készítve, hogy a `csudijo/lekerdezesek/lekerdezesek.sql` fájlból kiolvassa a megfelelő SQL utasítást, és ennek megfelelően szolgáltatson adatokat az adminisztrációs oldal számára. A megoldásait ennek megfelelően ellenőrizheti a böngészőjében a `http://localhost:8000/admin` URL megnyitásával is.

A következő adatbázis-kezelési feladatok megoldására elkészített SQL parancsokat a `lekerdezesek.sql` állományba illessze be a feladatok végén zárójelben jelölt elem értékeként!

Ügyeljen arra, hogy a lekérdezésben pontosan a kívánt mezők és mezőnevek szerepeljenek, és felesleges mezőt ne jelenítsen meg! Az adatbázis a következő táblákat tartalmazza: `termekek`

<code>id</code>	Egész szám, az étlapon vagy itallapon szereplő termék sorszáma, PK
<code>nev</code>	Szöveg, a termék megnevezése
<code>egysegar</code>	Egész szám, a termék bruttó eladási ára
<code>etel</code>	Egész szám:
<code>katgoriaId</code>	A termék kategóriájának azonosítója, FK <code>katgoriak</code>
<code>id</code>	Egész szám, a kategória azonosítója, PK
<code>nev</code>	Egész szám, a kategória megnevezése
<code>rendelesek</code>	
<code>id</code>	Egész szám, a rendelési tétel azonosítója, PK
<code>mennyisege</code>	Decimális érték
<code>afakulcs</code>	Decimális érték, az ÁFA-kulcs százaléértéke
<code>datum</code>	Dátum/idő, a rendelés dátuma

Az elsődleges kulcsokat PK-val, az idegenkulcsokat FK-val jelöltük.



14. Hozzon létre a lokális SQL szerveren `csudijo` néven adatbázist! Az adatbázis alapértelmezett rendezési sorrendje a magyar szabályok szerinti legyen! Állítsa be az UTF-8 kódolást alapértelmezettnek az adatbázis létrehozásánál! **(14. feladat:)**
15. Az `adatbázis` mappában található `adatbázis.sql` állomány tartalmazza a táblákat létrehozó és az adatokat a táblába beszűrő SQL parancsokat! Futtassa az `adatbázis.sql` parancsfájlt a `csudijo` adatbázisban!
16. A `termekek` tábla `etel` mezőjében 1-es érték jelzi, ha az adott tétel étel típusú. Írassuk ki, hány étel szerepel az étlapon! A számított mező neve `etelek-szama` legyen! **(16. feladat:)**
17. Listázza ki az összes desszert kategóriába tartozó termék nevét és árát! Rendezze a desszerteket névsorba! A lekérdezésben használja az alábbi kategórianévet: „Desszertek” **(17. feladat:)**
18. Adjon hozzá a termékekhez egy új desszertet: **(18. feladat:)** `nev`: Málnahabos pohárkrém
`egysegar`: 1090
`kategoriaId`: 6 `etel`:
 1
19. Írassa ki a februárban eladott mennyiség alapján a három legnépszerűbb étel nevét és az eladott mennyiséget! A számított mező neve `mennyiseg` legyen! **(19. feladat:)**
20. 2019-ben a helyben készülő és helyben is fogyasztott ételek ÁFA-kulcsa 5%, míg az elvitelre kért ételek, valamint az italok ÁFA-kulcsa 27%. A `rendelesek` táblában minden tétel mellett fel van tüntetve a **bruttó** (ÁFÁ-val növelt) eladási ár, illetve, hogy mekkora ÁFA-kulccsal történt az eladás (5%-os ÁFA-kulcs esetén 0,05, 27%-os ÁFÁ-nál pedig 0,27).
 Határozza meg a teljes **bruttó** árbevételt és a teljes bevétel ÁFA tartalmát! A számított mezők neve `brutto` és `afa` legyen! Az ÁFA tartalom meghatározásához használja az alábbi segédletet:

$$\text{Nettó_ár} = \text{Bruttó_ár} / (1 + \text{ÁFA_kulcs})$$

 Például 1270 Ft bruttó ár és 27% ÁFA-kulcs esetén a nettó ár:

$$1270 \text{ Ft} / (1 + 0,27) = 1000 \text{ Ft}$$

$$\text{ÁFA_tartalom} = \text{Bruttó_ár} * (1 - 1 / (1 + \text{ÁFA_kulcs}))$$

Kerekítse a számított értékeket egész számra a ROUND függvény segítségével az alábbi szintaxist használva: ROUND(érték, 0) (20. feladat:)

Csudijó Étterem - Adminisztrációs oldal

16. Ételek száma az étlapon	
etelek-szama	
50	

17. Desszertek	
nev	ar
Csokoládé szuflé	990
Málnahabos pohárkrém	1090
Palacsinta	300
Túrógombóc háziasan édes tejjel, áfonyával	1390

19. A három legnépszerűbb étel februárban	
nev	mennyiség
Bögrében sült paradicsomos tészta	207
Lecsó kolbászcspisszel	201
Palacsinta	118

20. Nettó árbevétel és befizetendő ÁFA	
brutto	afa
4291897	481225

99. Vendégkönyv bejegyzések	
bejegyzes	datum
Remek hely, kiváló vedéglátás, mindenkinek ajánlom!	2019-05-04T22:55:02.000Z