

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ КОМПЬЮТЕРНЫХ И ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИХ НАУК  
КАФЕДРА ПРИКЛАДНОЙ ИНФОРМАТИКИ

**ОТЧЕТ**  
**по учебной практике №2**

студента 2 курса  
группа ПИБ-2301-01-00  
Багаева Ильи Владимировича  
Ф. И. О.  
Руководитель учебной практики  
Стариков Андрей Иванович  
Ф. И. О.

Киров 2017

# Введение

- Актуальность прохождения учебной практики заключается в непосредственном знакомстве с процессом разработки сайта; приобретением практических навыков по специальности.
- Учебная практика способствует реализации теоретических знаний, умений и навыков; развитию навыков в разметке веб-страницы с помощью тегов HTML, прикреплении таблицы стилей CSS, установке сайта на CMS WordPress. А также получению представления о практической деятельности по специальности.

# Цели и задачи

- Целью прохождения учебной практики является совершенствование навыков создания веб-сайтов.
- Для достижения поставленных целей при прохождении практики ставились следующие задачи:
  - 1) совершенствовать умения в разметке веб-страницы с помощью тегов HTML;
  - 2) приобретение навыков по оформлению веб-страницы с помощью таблицы стилей CSS;
  - 3) установка сайта на CMS WordPress.

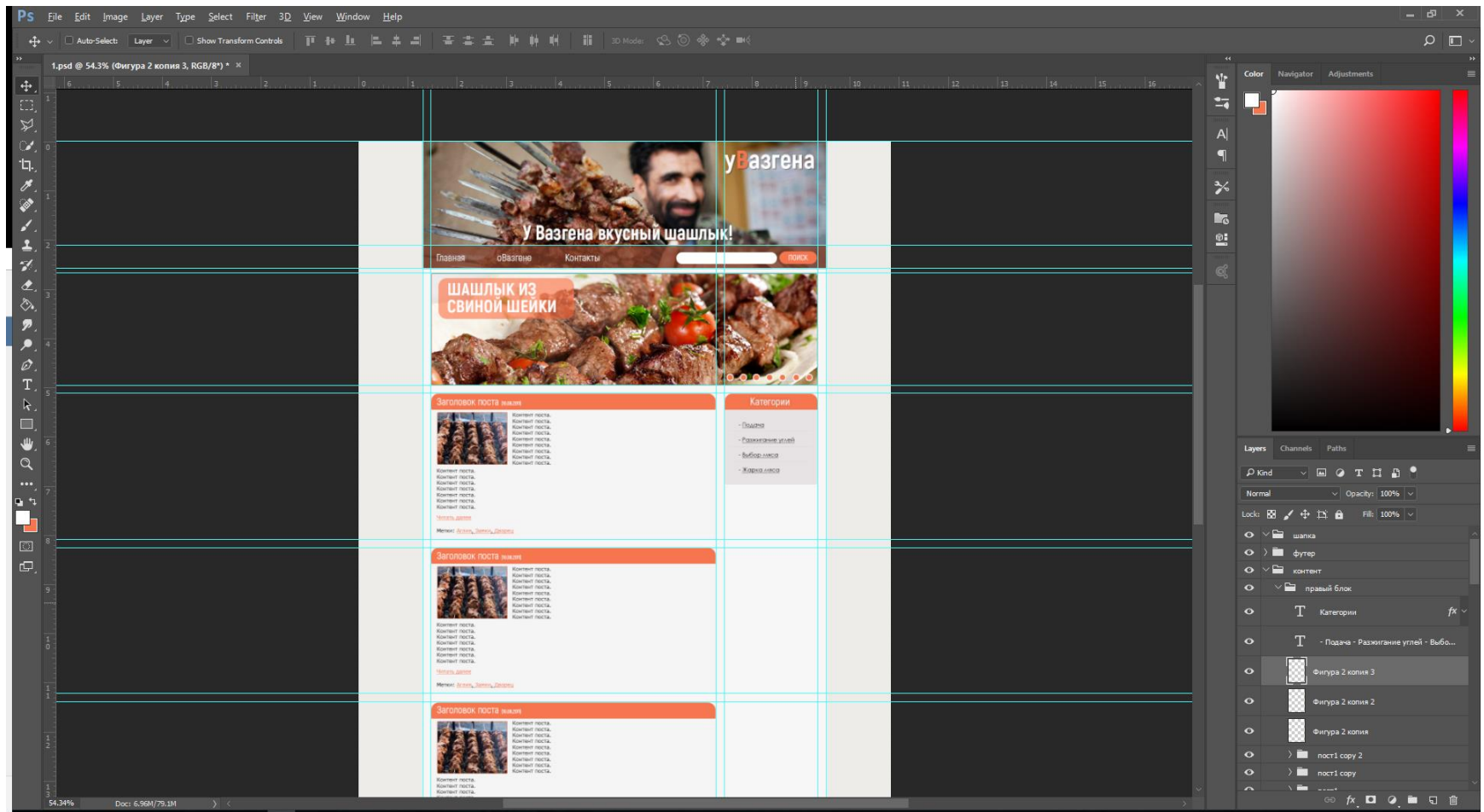
# Задачи

- Для удобства процесс выполнения учебной практики был разбит на ряд задач:
  - 1) Совершенствование умения в разметке веб-страницы с помощью тегов HTML
  - 2) Приобретение навыков по оформлению веб-страницы с помощью таблицы стилей CSS
  - 3) Рисование макета сайта
  - 4) Вёрстка сайта
  - 5) Знакомство со скриптовым языком PHP
  - 6) Знакомство с CMS WordPress, изучение соответствующей документации
  - 7) Установка сайта на CMS WordPress

# Рисование макета

- Разметка макета сайта была сделана в программе Adobe Photoshop. Для данных задач в данном программном обеспечении имеется огромное количество инструментов. Направляющие и сетка помогают точно расположить изображения или элементы. Направляющие значительно облегчают нам вёрстку сайта.
- В процессе работы были обработаны различные изображения, разработан макет шапки сайта, меню, ротатор изображений, блок основного контента главной страницы.
- Кроме того, был добавлен поиск по сайту, правый блок с категориями постов. Ещё были созданы посты, которые можно будет удобно читать, сделан футер, который будет давать всю необходимую информацию о сайте.

# Макет веб-страницы в программе Adobe Photoshop



# Вёрстка сайта

Для успешного отображения веб-страницы, необходимо хорошо продумать разметку будущей HTML-страницы. Необходимо выделить основные блоки, из которых она будет состоять:

- 1) «шапка» сайта (включая меню и ротатор изображений);
- 2) блок основного контента (включая раздел с категориями постов);
- 3) футер («подвал») (включая все входящие в него списки, меню).

Закончив с разметкой, необходимо оформить веб-страницу с помощью таблицы стилей CSS.

## У Вазгена вкусный шашлык!

[Главная](#)[оВазгене](#)[Контакты](#) [поиск](#)

Шашлык из свиной шейки

Выбираем и маринуем мясо (10.08.2011)

Шашлык начинается с выбора мяса. Я против магазинных маринадов – это яд. Готовить нужно только то, что покупаешь сам. Или сказать другому, какое мясо купить. Фермерские хозяйства – это номер один в плане выбора мяса, и за много лет зарекомендовал себя Комаровский рынок. Хороший мясник задаст вопрос: «Ван для чего?» Вы объясните и скажете, как его порубить.

Самый простой и быстрый шашлык – из свинины. Это мясо более нежное и проще поддается термической обработке. С дичью нужны навыки и опыт. Хорошо, когда есть мясо на кости: там есть прослойка жира, которая дает сочность. Далее делаем маринад. Существует масса рецептов, но три основных ингредиента – репчатый лук, порезанный кольцами, соль и перец. Можно импровизировать: добавить сушеный базилик, например. В маринаде нет ни кефира, ни майонеза – не нужно. В фермерское мясо не нужно наливать минералку или вино. Это добавлялось в дичь, чтобы смягчить или проdezинфицировать, а люди подумали: о, мы тоже так сделали. Есть еще и четвертый, самый главный ингредиент – любовь. Без нее ничего не получится.

[Читать далее](#)Метки: [Шашлык](#), [Маринад](#), [Свинина](#)Выбираем и маринуем мясо (10.08.2011)

Шашлык начинается с выбора мяса. Я против магазинных маринадов – это яд. Готовить нужно только то, что покупаешь сам. Или сказать другому, какое мясо купить. Фермерские хозяйства – это номер один в плане выбора мяса, и за много лет зарекомендовал себя Комаровский рынок. Хороший мясник задаст вопрос: «Ван для чего?» Вы объясните и скажете, как его порубить.

Самый простой и быстрый шашлык – из свинины. Это мясо более

[Читать далее](#)Метки: [Шашлык](#), [Маринад](#), [Свинина](#)Выбираем и маринуем мясо (10.08.2011)

Шашлык начинается с выбора мяса. Я против магазинных маринадов – это яд. Готовить нужно только то, что покупаешь сам. Или сказать другому, какое мясо купить. Фермерские хозяйства – это номер один в плане выбора мяса, и за много лет зарекомендовал себя Комаровский рынок. Хороший мясник задаст вопрос: «Ван для чего?» Вы объясните и скажете, как его порубить.

Самый простой и быстрый шашлык – из свинины. Это мясо более

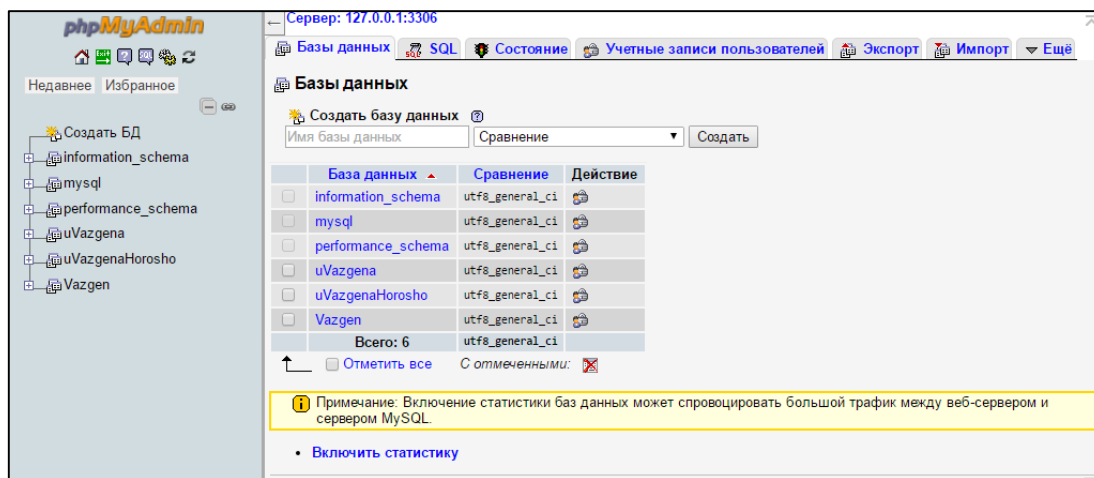
[Читать далее](#)Метки: [Шашлык](#), [Маринад](#), [Свинина](#)

## Категории

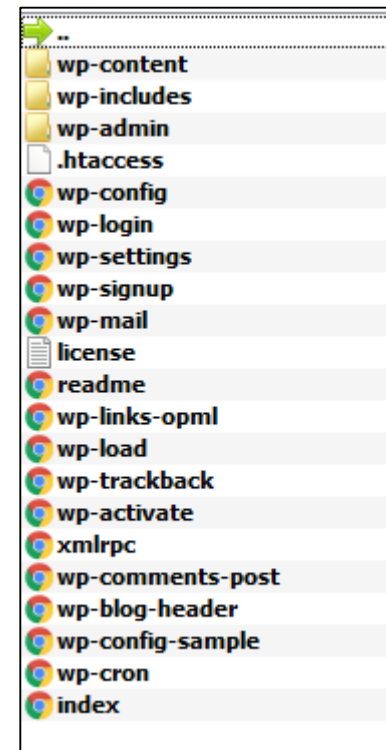
[- Свинина](#)[- Баранина](#)[- Кошка](#)[- Собака](#)[- Свинина](#)[- Баранина](#)[- Кошка](#)[- Собака](#)[- Главная](#)[- оВазгене](#)[- Контакты](#)



# Подготовка к установке сайта на CMS WordPress



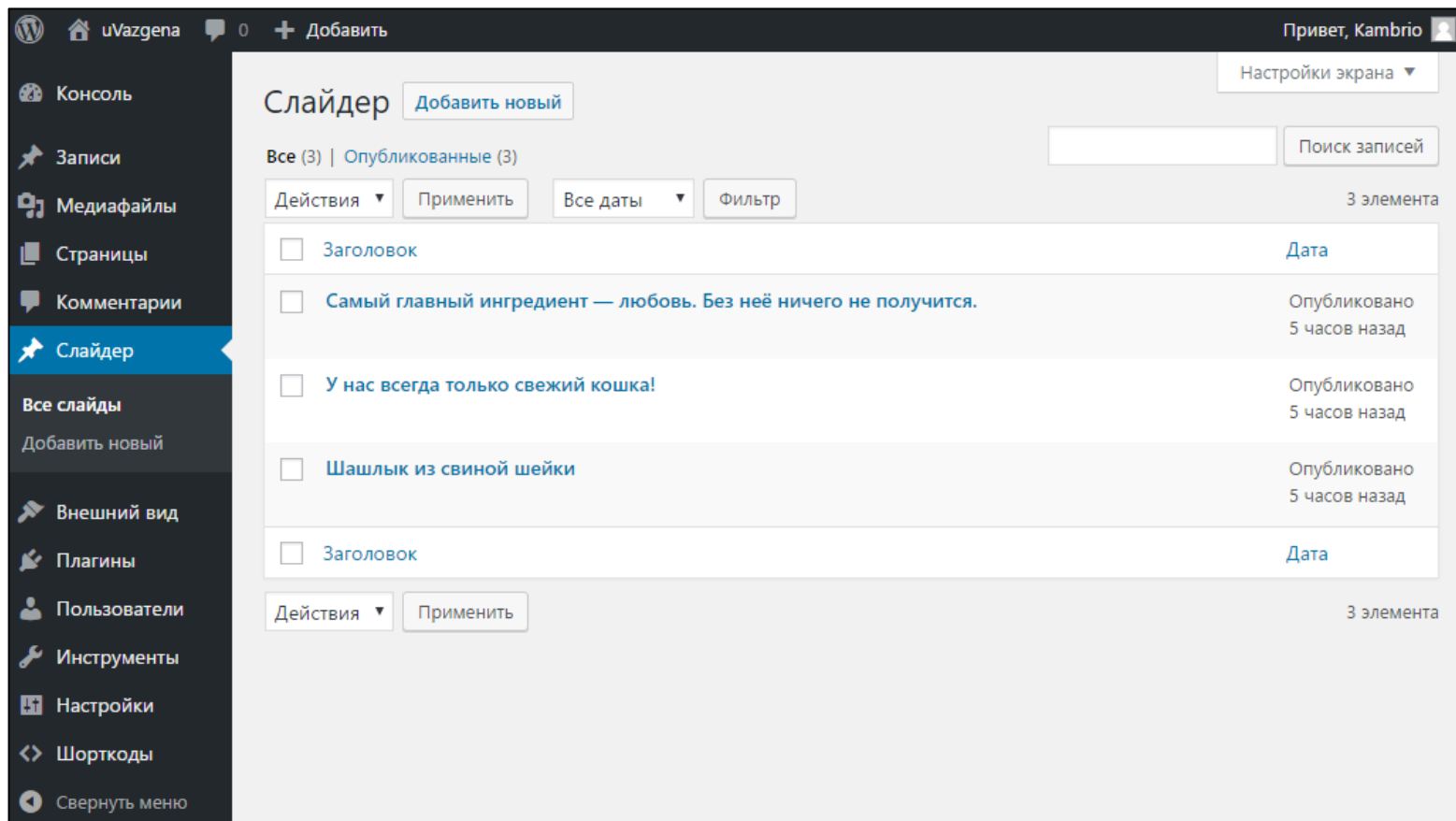
Вкладка «Базы данных» в phpMyAdmin



Содержимое папки с темой WordPress

# Установка сайта на WordPress

- После краткого знакомства с функциями, уже имеющийся HTML шаблон был перенесён в папку с создаваемой темой. После чего он был разделён на логические части: header, footer, sidebar, которые позже были подключены к главному шаблону темы index.
- Так как кроме главной страницы с постами необходимо отображать другие страницы («Автор» и «Контакты») и страницы каждого отдельно взятого поста, были созданы два дополнительных шаблона:
  - Шаблон отдельной статьи (single.php);
  - Шаблон страницы (page.php).
- Также были созданы, для упрощения и более корректной работы:
  - Шаблон рубрик (категорий) (category.php);
  - Шаблон результатов поиска (search.php);
  - Шаблон 404-ой ошибки (404.php);
  - Шаблон комментариев (comments.php).



Внешний вид администратора WordPress

uVazgena Настроить 0 + Добавить Привет, Kambrio

# уВазгена

## У Вазгена вкусный шашлык!

Главная оВазгене Контакты  ПОИСК



Самый главный ингредиент - любовь. Без неё ничего не получится.

### С чем подавать мясо. Овощи – в угли, красное вино – в себя (21.06.2017)



Когда у тебя уже разжегся костер, то перед мясом можно запечь овощи (баклажаны, перец) – или на решетку положить, или прямо на огонь. Овощи не сгорают, потому что в них толстая кожа. Ты увидишь, когда твой баклажан начнет обугливаться. Когда кожица с одной стороны станет пепельной и сморщится – переворачиваешь. А в конце, когда поленья начинают превращаться в угли, но открытый огонь ещё остался, кладешь в него целые помидоры попкой вверх, чтобы не стекал сок.

[Читать далее](#)

Метки: [Подача](#), [Свинина](#), [Шашлык](#)

### Жарим мясо. Когда угли воспламеняются, посыпаем их солью (1.06.2017)



Свинина готовится быстрее всего. Затем по длительности обжарки – курица (кожа сдерживает процесс обжарки мяса, но если её снять, мясо начнет

### Категории

- [Выбор мяса](#)
- [Жарка мяса](#)
- [Подача](#)
- [Разжигание углей](#)

00:00 | 02:16

Фрагмент главной страницы (итоговый вариант)



подержал – переворачиваешь цветком вверх. Затем полощешь руки холодной водой, снимаешь кожуру и нарезаешь теплый салат. Туда добавляется свежий лук, чеснок, зелень, соль, перец – это просто взрыв в мозгах и во рту. Такой салат является моим тайным оружием – если я хочу кого-то удивить, сразу наповал, я готовлю его к мясу. Также можно поджарить грибы, самые ходовые и универсальные – шампиньоны. Отрываешь ножку, и кладешь шляпку на решетку углублением вверх. Грибы поджариваются. Когда начинает выходить жидкость, кладешь внутрь по кусочку сливочного масла, немного посыпашь солью. Ещё чуть-чуть доходит, и снимаешь – получается аперитив.

Салат и мясо подаются с лавашом, сыром и (обязательно!) большим количеством зелени. Мясо просто так есть нельзя. В самом конце, когда жар пошел на убыль, можно приготовить сыр в лаваше. Хорошо брать мягкие сорта вроде сулугуни. Лучший лаваш продается на «Комаровке»: он должен быть эластичным, тянуться, как резина. Магазиновые лавашы в упаковке обычно как бумага – рвутся, и в них ничего не завернешь. Что касается соусов, то их каждый выбирает или готовит сам. Можно взять кислый гранатовый соус, называется «гранатовое вино». Это выжимка из гранатового сока: тягучая почти черная смесь. Можно взять томатную пасту типа «Чумак» и добавить в нее специи (хороша приправа хмели-сунели), нарезать чеснок, добавить свежую зелень: кинзу, укроп. Можно добавить сахар и бальзамико. Все это перемешивается. Конкретной пропорции тут нет – надо пробовать «на вкус».

**Ведь человек, который готовит – как художник. Художнику не говорят: «Здесь нужен 35-й оттенок красного и буквально на один сантиметр мазок сделать».**

Кроме того, можно посыпать мясо кисловатым на вкус барбарисом, но только в конце, потому что все кислые приправы вытягивают из мяса сок, и оно становится сухим. Вот почему перед приготовлением желательно не добавлять ни лимон, ни уксус.

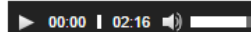
Поскольку шашлык ты делаешь руками, то и ешь тоже руками. Металл имеет свою тяжелую энергию – он добывается большим трудом. На Востоке не просто так отказались от металла – в Азии, например, едят деревянными палочками или приборами из фарфора.

Под мясо я люблю красное сухое вино. Как правило, Каберне-совиньон или Мерло. Можно крепкие напитки – больше всего подойдет водка. Хорошие виски или коньяк, скорее, будут идти на дижестив. Если пить чай, зеленый и черный, обязательно, чтобы стоял большой самовар, тоже на дровах – причем, я делаю все, о чем вам рассказываю.

Метки: [Подача](#), [Свинина](#), [Шашлык](#)

[Подача](#)

[Разжигание углей](#)



2 комментария(я) к “С чем подавать мясо. Овощи – в угли, красное вино – в себя”



**Kambrio** Post author

21.06.2017 в 23:27

Первый комментарий.

[Редактировать](#)

[Ответить ↓](#)



**Kambrio** Post author

21.06.2017 в 23:28

Фрагмент главной с текстом статьи

# У Вазгена вкусный шашлык!

[Главная](#)[оВазгене](#)[Контакты](#) [ПОИСК](#)

Шашлык из свиной шейки.

## Страница: оВазгене

оВазгене (21.06.2017)



Все, что связано с шашлыком, для меня началось давно, можно сказать, до рождения. Навык, умение и любовь передаются с генами. Ребенком я видел, как это делают мои отец, дед, и дяди. Смотрел, учился, спрашивал. Мой первый опыт был в 14 лет – мы с друзьями купили говядину. Она была жесткая и к тому же сгорела. Но вкус, дым и запах шашлыка присутствовали – это порадовало. Пока я научился готовить мясо, испортил не один килограмм. Но постепенно дошел, может, не до уровня мастера, но до кандидата в мастера – точно.

Последний год я делаю шашлык все реже: родился второй ребенок, нужно уделять внимание семье. А раньше часто устраивал праздники. Пока готовлю, друзья в ожидании начинают от локтя облизывать руки. Я получаю от этого удовольствие. Не знаю, от чего больше – от процесса приготовления или того, что вижу светлые счастливые глаза, когда люди едят.

### Категории

[Выбор мяса](#)[Жарка мяса](#)[Подача](#)[Разжигание углей](#)

**уВазгена**

уВазгена 2017

Все права защищены.

Email: [ilyabagaev1997@gmail.com](mailto:ilyabagaev1997@gmail.com)

### Категории

[Выбор мяса](#)[Жарка мяса](#)[Подача](#)[Разжигание углей](#)

### Страницы

[- Главная](#)[- оВазгене](#)[- Контакты](#)

Фрагмент страницы «оВазгене» (об авторе)



## Страница: Контакты

Контакты (21.06.2017)

Страница контактов автора уВазгена 2017:

Email: [ilyabagaev1997@gmail.com](mailto:ilyabagaev1997@gmail.com)

Телефон: +7(912)368-58-96

Все права защищены.

### Категории

[Выбор мяса](#)

[Жарка мяса](#)

[Подача](#)

[Разжигание углей](#)

00:00 | 02:16

Фрагмент страницы «Контакты»

# Заключение

Таким образом, учебная практика способствует реализации теоретических знаний, умений и навыков; развитию навыков в разметке веб-страницы с помощью тегов HTML, прикреплении таблицы стилей CSS, установке сайта на CMS WordPress. А также получению представления о практической деятельности по специальности.



# Спасибо за внимание!

- Работу выполнил студент 2 курса  
группы ПИБ-2301-01-00  
Багаев Илья