

HTML



Web.Dev.
Courses

vk.com/web.dev.courses

web.dev.courses.dp.ua/files

**Сайт – набор текстовых файлов
(каждый из которых соответствует
странице сайта)**

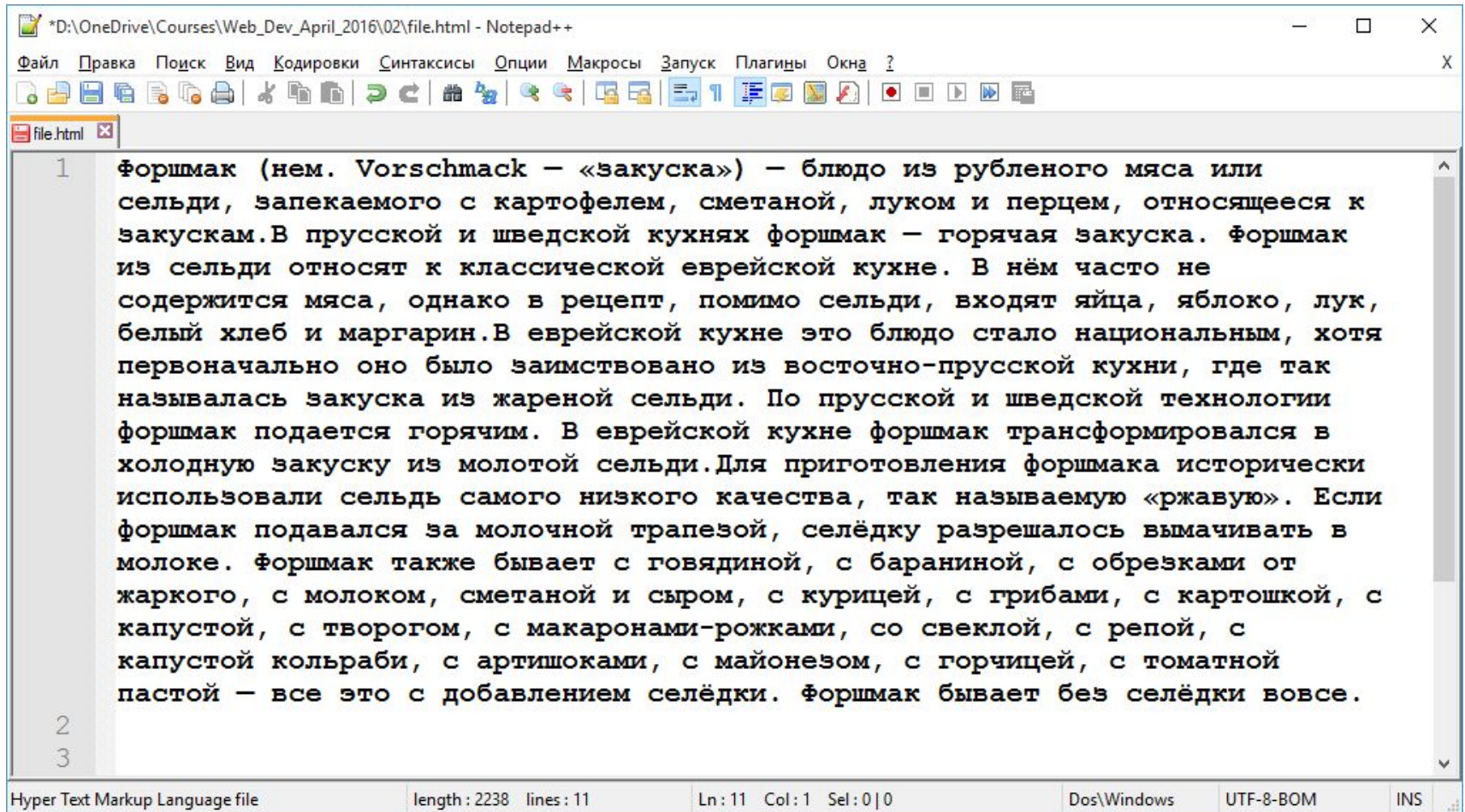
**Набор текстовых файлов в формате
HTML**

Зачем нужен HTML?



HTML задумывался как средство переноса научной документации в электронный вид

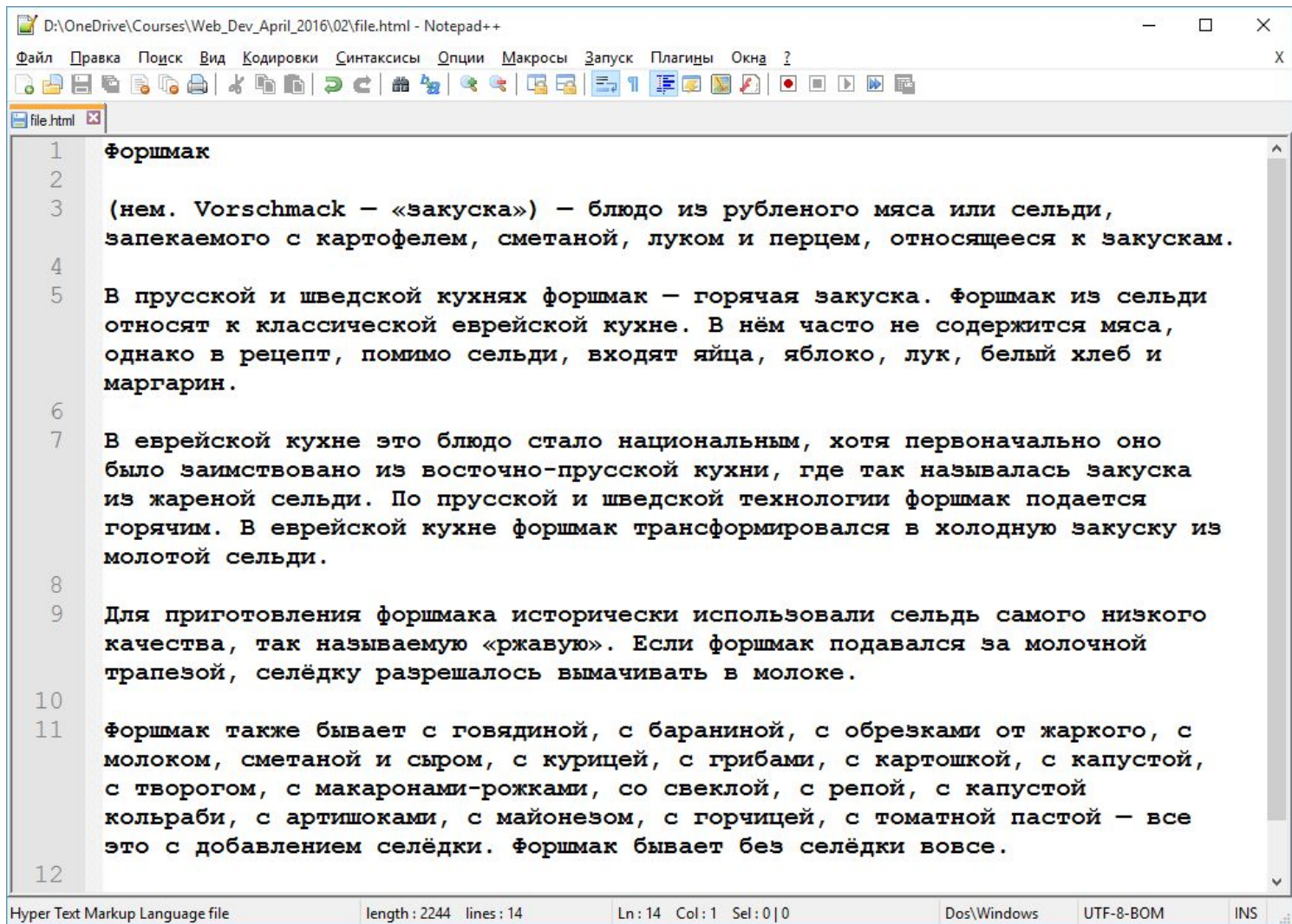
Зачем нужен HTML?



The image shows a Notepad++ window with a single HTML file open. The text inside is a paragraph describing 'Форшмак' (Forshmak), a traditional Jewish dish. The text is rendered in a monospaced font, typical of a code editor. The status bar at the bottom indicates the file is a 'Hyper Text Markup Language file' with a length of 2238 characters and 11 lines. The current cursor position is at line 11, column 1.

```
*D:\OneDrive\Courses\Web_Dev_April_2016\02\file.html - Notepad++
Файл  Правка  Поиск  Вид  Кодировки  Синтаксисы  Опции  Макросы  Запуск  Плагины  Окна  ?
file.html
1  Форшмак (нем. Vorschmack – «закуска») – блюдо из рубленого мяса или
   сельди, запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к
   закускам. В прусской и шведской кухнях форшмак – горячая закуска. Форшмак
   из сельди относят к классической еврейской кухне. В нём часто не
   содержится мяса, однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук,
   белый хлеб и маргарин. В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя
   первоначально оно было заимствовано из восточно-прусской кухни, где так
   называлась закуска из жареной сельди. По прусской и шведской технологии
   форшмак подается горячим. В еврейской кухне форшмак трансформировался в
   холодную закуску из молотой сельди. Для приготовления форшмака исторически
   использовали сельдь самого низкого качества, так называемую «ржавую». Если
   форшмак подавался за молочной трапезой, селёдку разрешалось вымачивать в
   молоке. Форшмак также бывает с говядиной, с бараниной, с обрезками от
   жаркого, с молоком, сметаной и сыром, с курицей, с грибами, с картошкой, с
   капустой, с творогом, с макаронами-рожками, со свеклой, с репой, с
   капустой кольраби, с артишоками, с майонезом, с горчицей, с томатной
   пастой – все это с добавлением селёдки. Форшмак бывает без селёдки вовсе.
2
3
Hyper Text Markup Language file  length : 2238  lines : 11  Ln : 11  Col : 1  Sel : 0 | 0  Dos\Windows  UTF-8-BOM  INS
```


Зачем нужен HTML?



The image shows a Notepad++ window with a single HTML file named 'file.html'. The text inside is as follows:

```
1  Форшмак  
2  
3  (нем. Vorschmack – «закуска») – блюдо из рубленого мяса или сельди,  
4  запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к закускам.  
5  
6  В прусской и шведской кухнях форшмак – горячая закуска. Форшмак из сельди  
7  относят к классической еврейской кухне. В нём часто не содержится мяса,  
8  однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый хлеб и  
9  маргарин.  
10  
11  В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первоначально оно  
12  было заимствовано из восточно-прусской кухни, где так называлась закуска  
13  из жареной сельди. По прусской и шведской технологии форшмак подается  
14  горячим. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из  
15  молотой сельди.  
16  
17  Для приготовления форшмака исторически использовали сельдь самого низкого  
18  качества, так называемую «ржавую». Если форшмак подавался за молочной  
19  трапезой, селёдку разрешалось вымачивать в молоке.  
20  
21  Форшмак также бывает с говядиной, с бараниной, с обрезками от жаркого, с  
22  молоком, сметаной и сыром, с курицей, с грибами, с картошкой, с капустой,  
23  с творогом, с макаронами-рожками, со свеклой, с репой, с капустой  
24  кольраби, с артишоками, с майонезом, с горчицей, с томатной пастой – все  
25  это с добавлением селёдки. Форшмак бывает без селёдки вовсе.
```

The status bar at the bottom of the window displays: "Hyper Text Markup Language file", "length : 2244 lines : 14", "Ln : 14 Col : 1 Sel : 0 | 0", "Dos\Windows", "UTF-8-BOM", and "INS".

Зачем нужен HTML?

```
D:\OneDrive\Courses\Web_Dev_April_2016\02\file.html - Notepad++
Файл Правка Поиск Вид Кодировки Синтаксис
file.html
1  Форшмак
2
3  (нем. Vorschmack – «закуска») – блюдо из рубленого мяса или сельди,
запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к закускам.
4
5  В прусской и шведской кухнях форшмак – горячая закуска. Форшмак из сельди
относят к классической еврейской кухне. В нём часто не содержится мяса,
однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый хлеб и
маргарин.
6
7  В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первонач
было заимствовано из восточно-прусской кухни, где так называла
из жареной сельди. По прусской и шведской технологии форшмак подается
горячим. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из
молотой сельди.
9
10 Для приготовления форшмака исторически использовали сельдь самого низкого
качества, так называемую «ржавую». Если форшмак подавался за молочной
трапезой, селёдку разрешалось вымачивать в молоке.
11
12 Форшмак также бывает с говядиной, с бараниной, с обрезками от жаркого, с
молоком, сметаной и сыром, с курицей, с грибами, с картошкой, с капустой,
с творогом, с макаронами-рожками, со свеклой, с репой, с капустой
кольраби, с артишоками, с майонезом, с горчицей, с томатной пастой – все
это с добавлением селёдки. Форшмак бывает без селёдки вовсе.
```

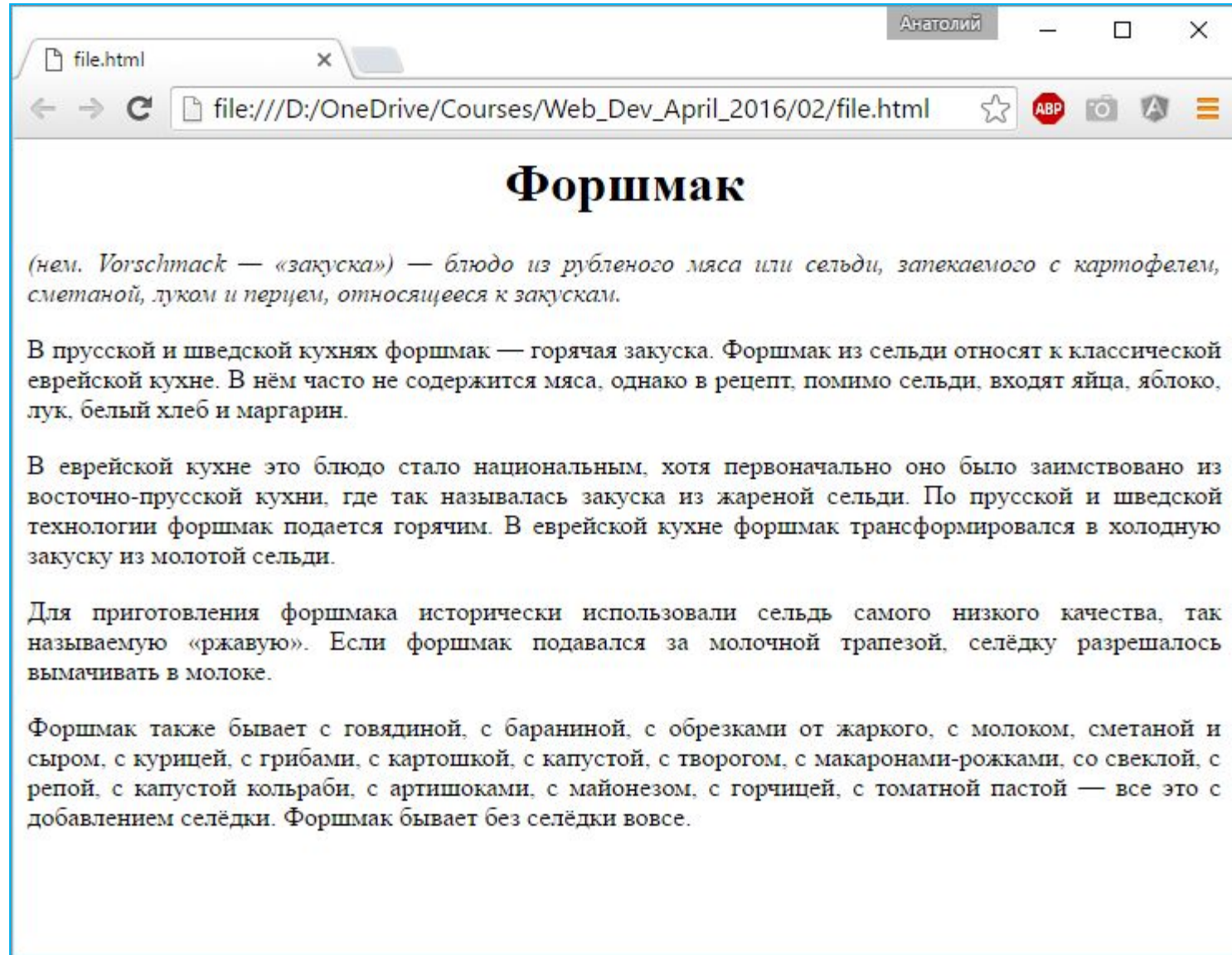
А ЭТО ПОШЛИ параграфы

Это заголовок (название)

Это аннотация

Hyper Text Markup Language file length : 2244 lines : 14 Ln : 14 Col : 1 Sel : 0 | 0 Dos\Windows UTF-8-BOM INS

Зачем нужен HTML?



Анатолий

file.html

file:///D:/OneDrive/Courses/Web_Dev_April_2016/02/file.html

Форшмак

*(нем. *Vorschmack* — «закуска») — блюдо из рубленого мяса или сельди, запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к закускам.*

В прусской и шведской кухнях форшмак — горячая закуска. Форшмак из сельди относят к классической еврейской кухне. В нём часто не содержится мяса, однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый хлеб и маргарин.

В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первоначально оно было заимствовано из восточно-прусской кухни, где так называлась закуска из жареной сельди. По прусской и шведской технологии форшмак подается горячим. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску из молотой сельди.

Для приготовления форшмака исторически использовали сельдь самого низкого качества, так называемую «ржавую». Если форшмак подавался за молочной трапезой, селёдку разрешалось вымачивать в молоке.

Форшмак также бывает с говядиной, с бараниной, с обрезками от жаркого, с молоком, сметаной и сыром, с курицей, с грибами, с картошкой, с капустой, с творогом, с макаронами-рожками, со свеклой, с репой, с капустой кольраби, с артишоками, с майонезом, с горчицей, с томатной пастой — все это с добавлением селёдки. Форшмак бывает без селёдки вовсе.

Зачем нужен HTML?

```
file.html x
1 <center><h1>Форшмак</h1></center>
2
3 <p align="justify"><i>(нем. Vorschmack – «закуска») – блюдо из рубленого мяса
или сельди, запекаемого с картофелем, сметаной, луком и перцем, относящееся к
закускам.</i></p>
4
5 <p align="justify">В прусской и шведской кухнях форшмак – горячая закуска.
Форшмак из сельди относят к классической еврейской кухне. В нём часто не
содержится мяса, однако в рецепт, помимо сельди, входят яйца, яблоко, лук, белый
хлеб и маргарин.</p>
6
7 <p align="justify">В еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя
первоначально оно было заимствовано из восточно-прусской кухни, где так
называлась закуска из жареной сельди. По прусской и шведской технологии форшмак
подаётся горячим. В еврейской кухне форшмак трансформировался в холодную закуску
из молотой сельди.</p>
8
9 <p align="justify">Для приготовления форшмака исторически использовали сельдь
самого низкого качества, так называемую «ржавую». Если форшмак подавался за
молочной трапезой, селёдку разрешалось вымачивать в молоке.</p>
10
11 <p align="justify">Форшмак также бывает с говядиной, с бараниной, с обрезками от
жаркого, с молоком, сметаной и сыром, с курицей, с грибами, с картошкой, с
капустой, с творогом, с макаронами-рожками, со свеклой, с репой, с капустой
кольраби, с артишоками, с майонезом, с горчицей, с томатной пастой – все это с
добавлением селёдки. Форшмак бывает без селёдки вовсе.</p>
12
13
```

Hyper Text Markup Language file length : 2413 lines : 26 Ln : 14 Col : 1 Sel : 0 | 0 Dos\Windows UTF-8-BOM INS

HTML (*HyperText Markup Language*) – язык разметки текста, по сути **структурирует** (определяет структуру текста) и выполняет роль **контейнера для текста** (данных, информации).

Язык **HTML** интерпретируется браузерами и отображается в виде документа в удобной для человека форме.

Данные + **Метаданные**

Текст + **Как текст отобразить**

<title> Page title </title>

HTML- ДОКУМЕНТ

состоит

из:

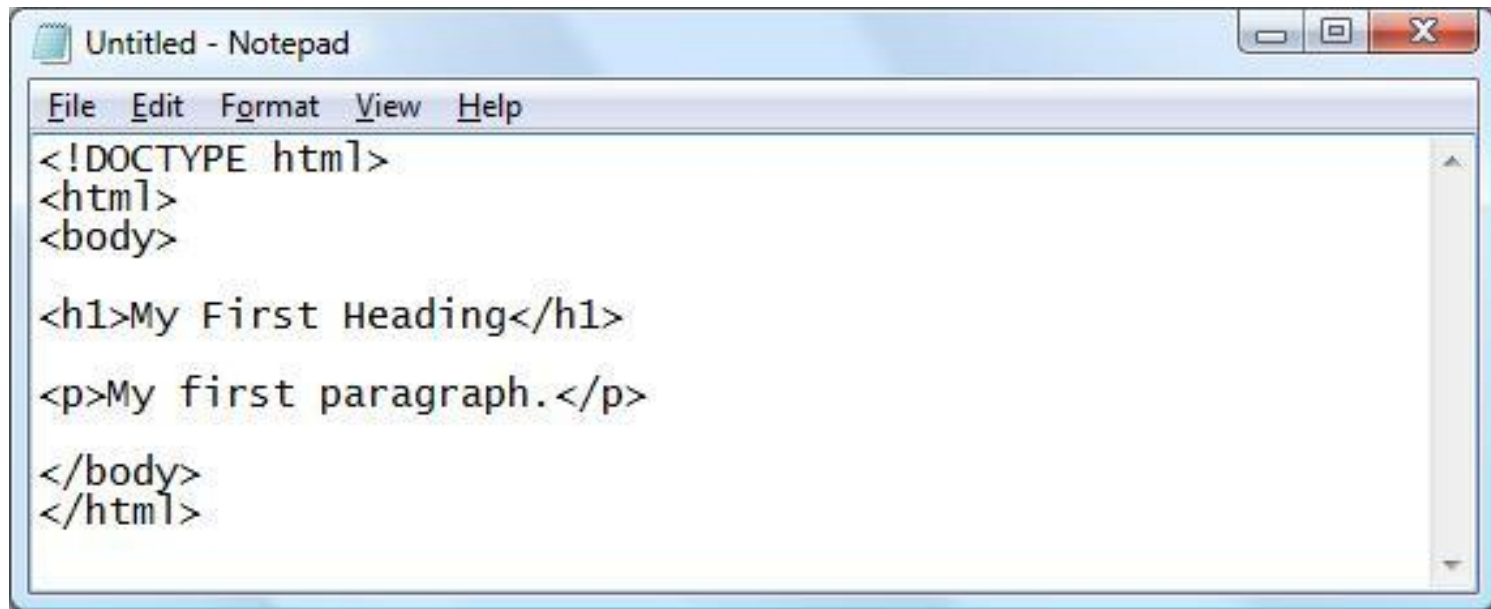
```
<tag attr="value">Text data</tag>
```

Теги как контейнер для блока текста
+ **атрибуты** (*свойства, уточняют
задачи тега, теги могут быть без
атрибутов*);

Текстовые данные (содержимое,
контент).

Текстовый редактор

Блокнот

A screenshot of a Notepad window titled "Untitled - Notepad". The window has a menu bar with "File", "Edit", "Format", "View", and "Help". The text area contains the following HTML code:

```
<!DOCTYPE html>
<html>
<body>

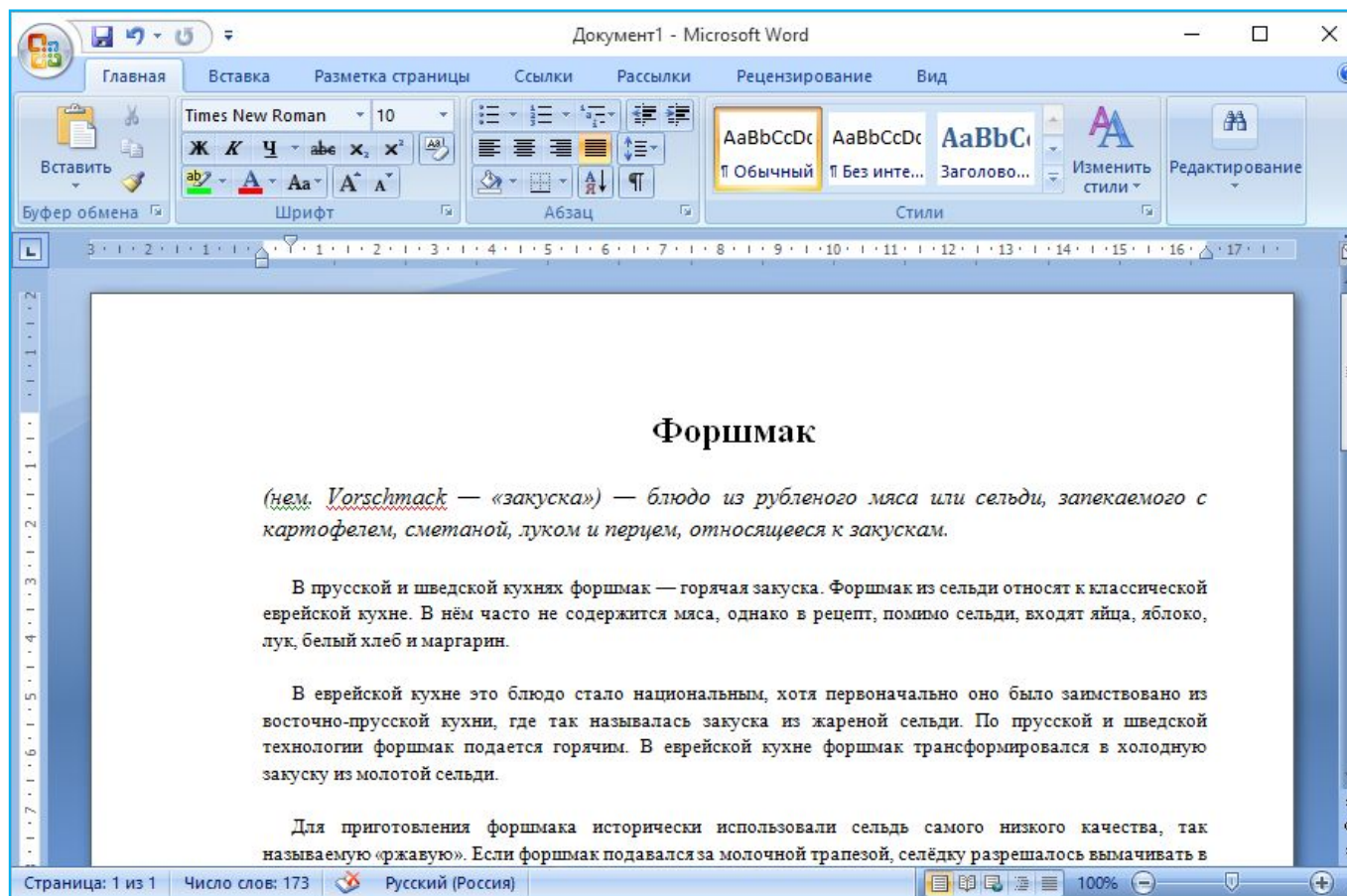
<h1>My First Heading</h1>

<p>My first paragraph.</p>

</body>
</html>
```

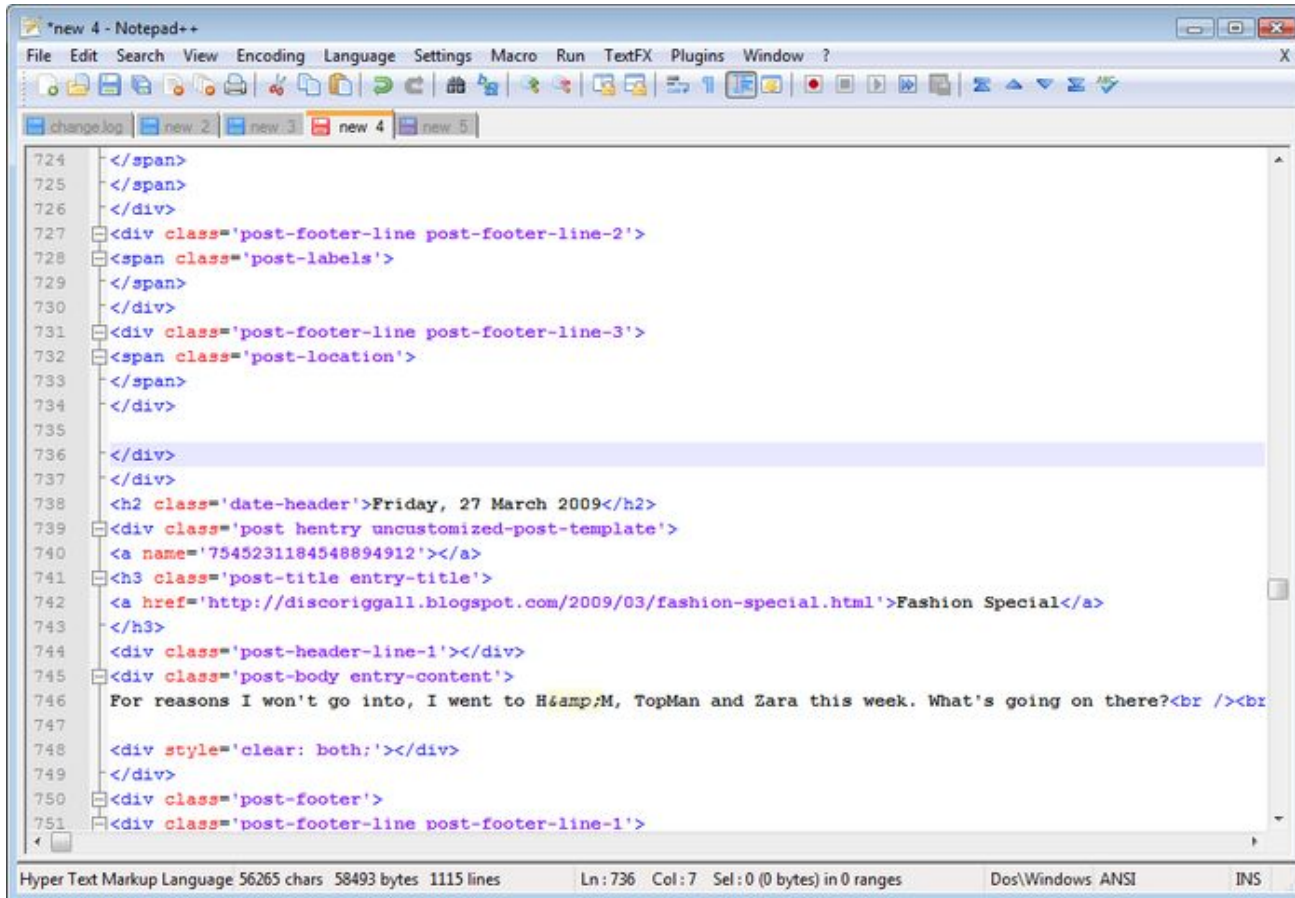

Текстовый процессор

Microsoft Word 😊



Текстовый редактор

Notepad++



The screenshot shows the Notepad++ application window with the title bar "new 4 - Notepad++". The menu bar includes File, Edit, Search, View, Encoding, Language, Settings, Macro, Run, TextFX, Plugins, Window, and ?. The toolbar contains various icons for file operations and editing. The main text area displays HTML code with line numbers from 724 to 751. The code includes closing tags for spans and divs, followed by a date header, a link, a title, and a paragraph of text. The status bar at the bottom indicates "Hyper Text Markup Language 56265 chars 58493 bytes 1115 lines Ln: 736 Col: 7 Sel: 0 (0 bytes) in 0 ranges Dos/Windows ANSI INS".

```
724 </span>
725 </span>
726 </div>
727 <div class='post-footer-line post-footer-line-2'>
728 <span class='post-labels'>
729 </span>
730 </div>
731 <div class='post-footer-line post-footer-line-3'>
732 <span class='post-location'>
733 </span>
734 </div>
735
736 </div>
737 </div>
738 <h2 class='date-header'>Friday, 27 March 2009</h2>
739 <div class='post hentry uncustomized-post-template'>
740 <a name='7545231184548894912'></a>
741 <h3 class='post-title entry-title'>
742 <a href='http://discoriggall.blogspot.com/2009/03/fashion-special.html'>Fashion Special</a>
743 </h3>
744 <div class='post-header-line-1'></div>
745 <div class='post-body entry-content'>
746 For reasons I won't go into, I went to H&M, TopMan and Zara this week. What's going on there?<br /><br
747
748 <div style='clear: both;'></div>
749 </div>
750 <div class='post-footer'>
751 <div class='post-footer-line post-footer-line-1'>
```

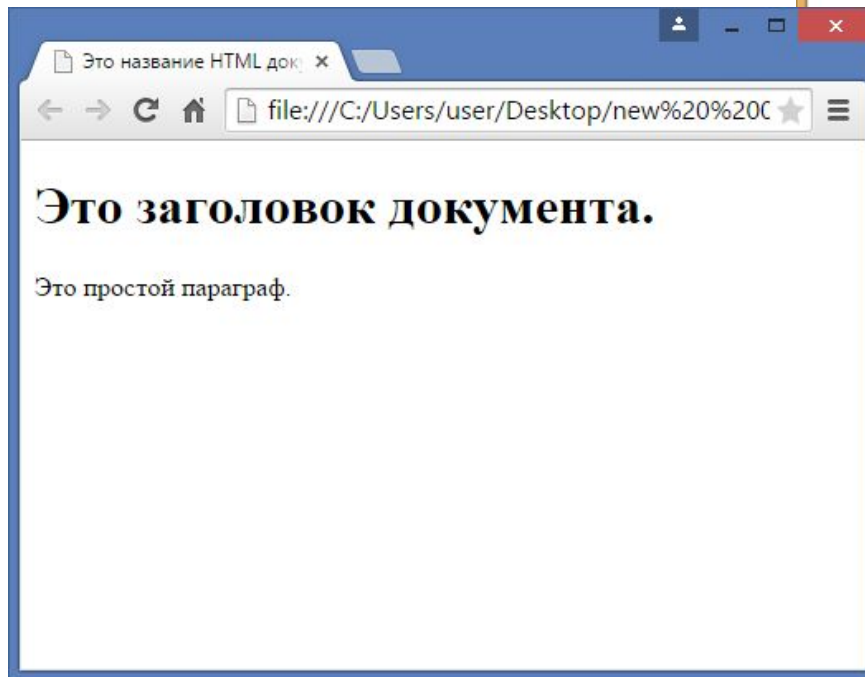
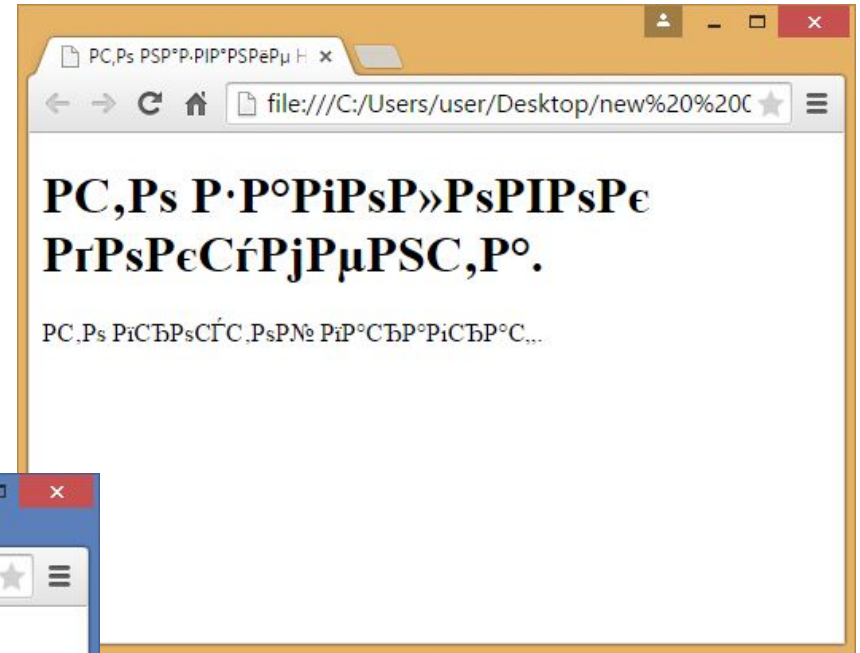
HTML документ

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4     <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5     <title>Это название HTML документа.</title>
6 </head>
7 <body>
8     <!-- Наш контент. -->
9     <h1>Это заголовок документа.</h1>
10
11     <p>Это простой параграф.</p>
12
13 </body>
14 </html>
15
```

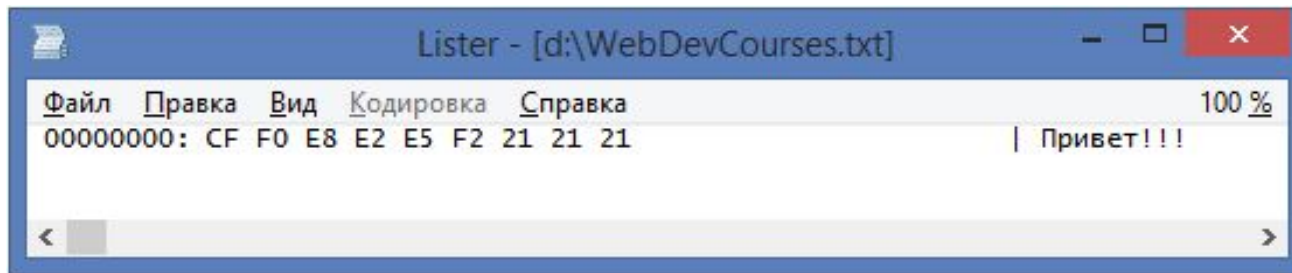
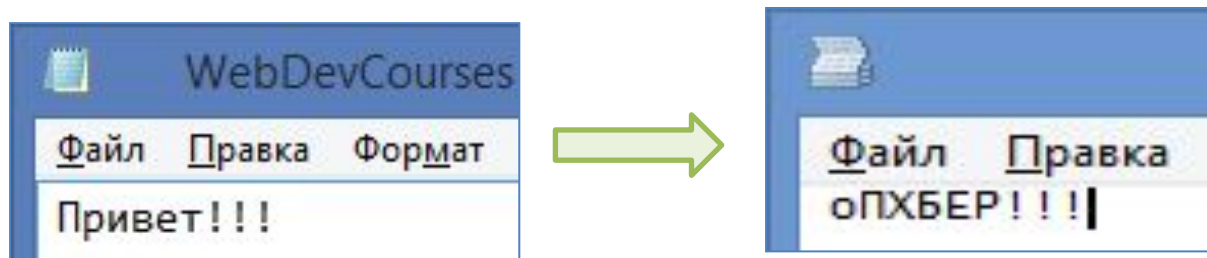
Сохраните как *.html, **Ctrl+Shift+Alt+R**

HTML документ

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5   <title>Это название HTML документа.</title>
6 </head>
7 <body>
8   <!-- Наш контент. -->
9   <h1>Это заголовок документа.</h1>
10
11   <p>Это простой параграф.</p>
12
13 </body>
14 </html>
15
```



Кодировк а

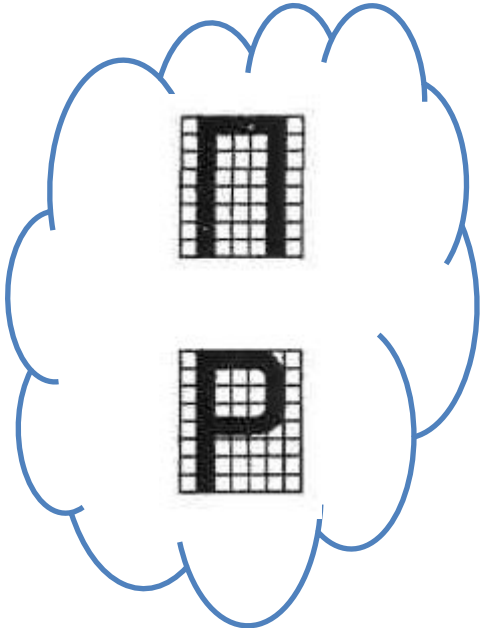


https://ru.wikipedia.org/wiki/Шестнадцатеричная_система_счисления

Кодировк

	20	30	40	50	60	70	80	90	A0	B0	C0	D0	E0	F0
0		0	@	P	`	р	Ъ	ђ	NBSP	°	А	Р	а	р
1	!	1	A	Q	a	q	Г	‘	Ў	±	Б	С	б	с
2	"	2	B	R	b	r	,	’	ў	І	В	Т	в	т
3	#	3	C	S	c	s	ѓ	“	Ј	і	Г	У	г	у
4	\$	4	D	T	d	t	„	”	Ѧ	г	Д	Ф	д	ф
5	%	5	E	U	e	u	...	•	Г	µ	Е	Х	е	х
6	&	6	F	V	f	v	†	-	і	¶	Ж	Ц	ж	ц
7	'	7	G	W	g	w	‡	-	§	·	З	Ч	з	ч
8	(8	H	X	h	x	NOT USED	NOT USED	Ё	ё	И	Ш	и	ш
9)	9	I	Y	i	y	%	™	©	№	Й	Щ	й	щ
A	*	:	J	Z	j	z	Љ	љ	Є	е	К	Ъ	к	ъ
B	+	;	K	[k	{	<	>	«	»	Л	Ы	л	ы
C	,	<	L	\	l		НЬ	нь	-	і	М	Ь	м	ь
D	-	=	M]	m	}	Ќ	ќ	Š	Š	Н	Э	н	э
E	.	>	N	^	n	~	Ђ	ђ	®	š	О	Ю	о	ю
F	/	?	O	_	o		Ц	ц	Ї	ї	П	Я	п	я

Файл П_равка Вид Кодировка Справка
 00000000: CF F0 E8 E2 E5 F2 21 21 21



17

П 207	р 240	и 232	в 226	е 229	т 242	! 33	! 33	! 33
----------	----------	----------	----------	----------	----------	---------	---------	---------

KOI-8r

	С	Д	Е	Ф
	192	208	224	240
-	ю	п	Ю	П
	193	209	225	241
=	а	я	А	Я
	194	210	226	242
	б	р	Б	Р
	195	211	227	243
)	ц	с	Ц	С
	196	212	228	244
	д	т	Д	Т
	197	213	229	245
	е	у	Е	У
	198	214	230	246
=	ф	ж	Ф	Ж
	199	215	231	247
-	г	в	Г	В
	200	216	232	248
=	х	ь	Х	Ь
	201	217	233	249
=	и	ы	И	Ы
	202	218	234	250
-	й	з	Й	З
	203	219	235	251
=	к	ш	К	Ш
	204	220	236	252
=	л	э	Л	Э
	205	221	237	253
-	м	щ	М	Щ
	206	222	238	254
=	н	ч	Н	Ч
	207	223	239	255
)	о	ъ	О	Ъ

cp1251

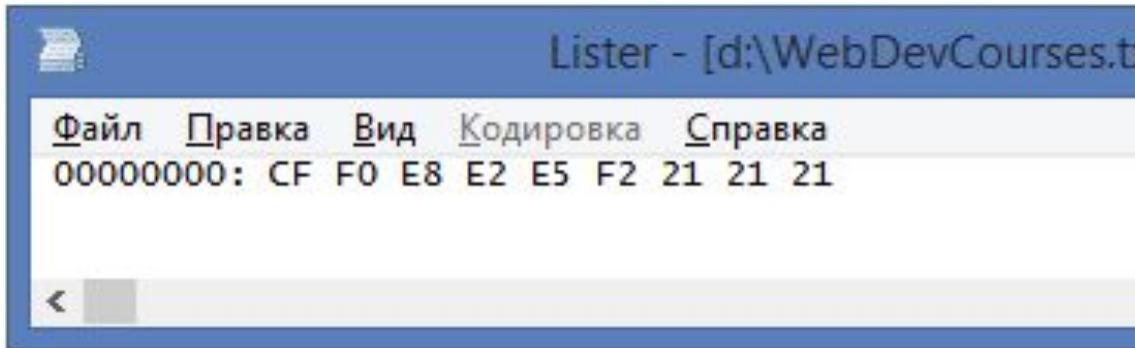
Г	Dec	Hex	Символ	Dec	Hex	Символ
	192	C0	А	224	E0	а
	193	C1	Б	225	E1	б
	194	C2	В	226	E2	в
	195	C3	Г	227	E3	г
	196	C4	Д	228	E4	д
	197	C5	Е	229	E5	е
	198	C6	Ж	230	E6	ж
	199	C7	З	231	E7	з
	200	C8	И	232	E8	и
	201	C9	Й	233	E9	й
	202	CA	К	234	EA	к
	203	CB	Л	235	EB	л
	204	CC	М	236	EC	м
	205	CD	Н	237	ED	н
	206	CE	О	238	EE	о
	207	CF	П	239	EF	п
	208	D0	Р	240	F0	р
	209	D1	С	241	F1	с
	210	D2	Т	242	F2	т
	211	D3	У	243	F3	у
	212	D4	Ф	244	F4	ф
	213	D5	Х	245	F5	х
	214	D6	Ц	246	F6	ц
	215	D7	Ч	247	F7	ч
	216	D8	Ш	248	F8	ш
	217	D9	Щ	249	F9	щ
	218	DA	Ъ	250	FA	ъ
	219	DB	Ы	251	FB	ы
	220	DC	Ь	252	FC	ь
	221	DD	Э	253	FD	э
	222	DE	Ю	254	FE	ю
	223	DF	Я	255	FF	я

Суть проблемы
В разных таблицах расширяющих ASCII кириллическими символами, эти самые кириллические символы стоят на различных позициях.

Unicode как решение

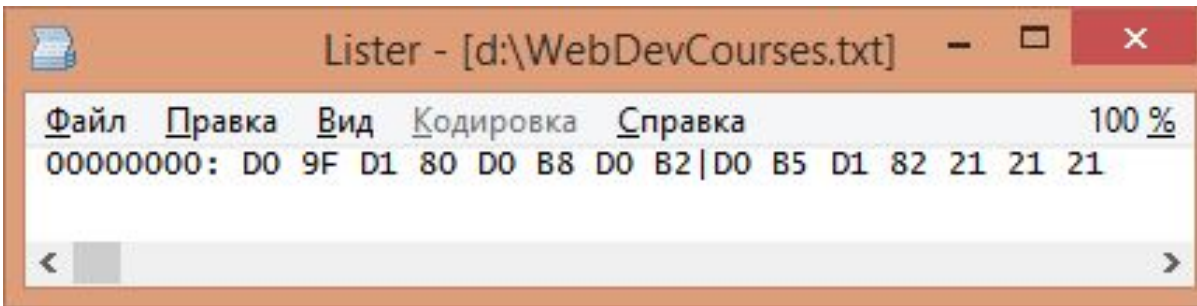
проблемы

KOI-8-r, cp1251, ... 1 байт = 256 различных символов. Максимум 2 языковых набора
Unicode => От 1 до 6 байт – триллионы символов. Все языковые наборы
BOM – как сигнализатор того, что файл в формате Unicode.



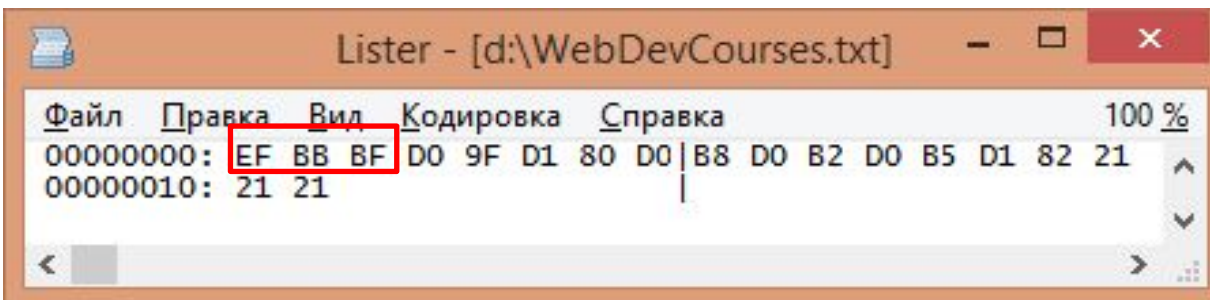
```
Listner - [d:\WebDevCourses.txt]
Файл  П_равка  В_ид  К_одировка  С_правка
00000000: CF F0 E8 E2 E5 F2 21 21 21
```

ASCII



```
Listner - [d:\WebDevCourses.txt]
Файл  П_равка  В_ид  К_одировка  С_правка  100 %
00000000: D0 9F D1 80 D0 B8 D0 B2 D0 B5 D1 82 21 21 21
```

UTF-8



```
Listner - [d:\WebDevCourses.txt]
Файл  П_равка  В_ид  К_одировка  С_правка  100 %
00000000: EF BB BF D0 9F D1 80 D0 B8 D0 B2 D0 B5 D1 82 21
00000010: 21 21
```

UTF-8 BOM

Терминолог

ANSI – Американский национальный институт стандартов. Придумали однобайтовую кодировку ASCII.

ASCII – Таблица кодировки которую придумал американский институт стандартов. Однобайтовая кодировка, содержит 128 символов из 256 возможных, только латинские буквы.

Windows-cp1251 – Кодовая таблица расширяющая ASCII за счёт незанятых 128 символов, содержит кириллические символы. Является стандартной кодировкой для Windows.

KOI-8R – Кодовая таблица расширяющая ASCII за счёт незанятых 128 символов, содержит кириллические символы. Является стандартной кодировкой для OpenSource ПО. Расположение кириллических символов не совпадает с cp1251.

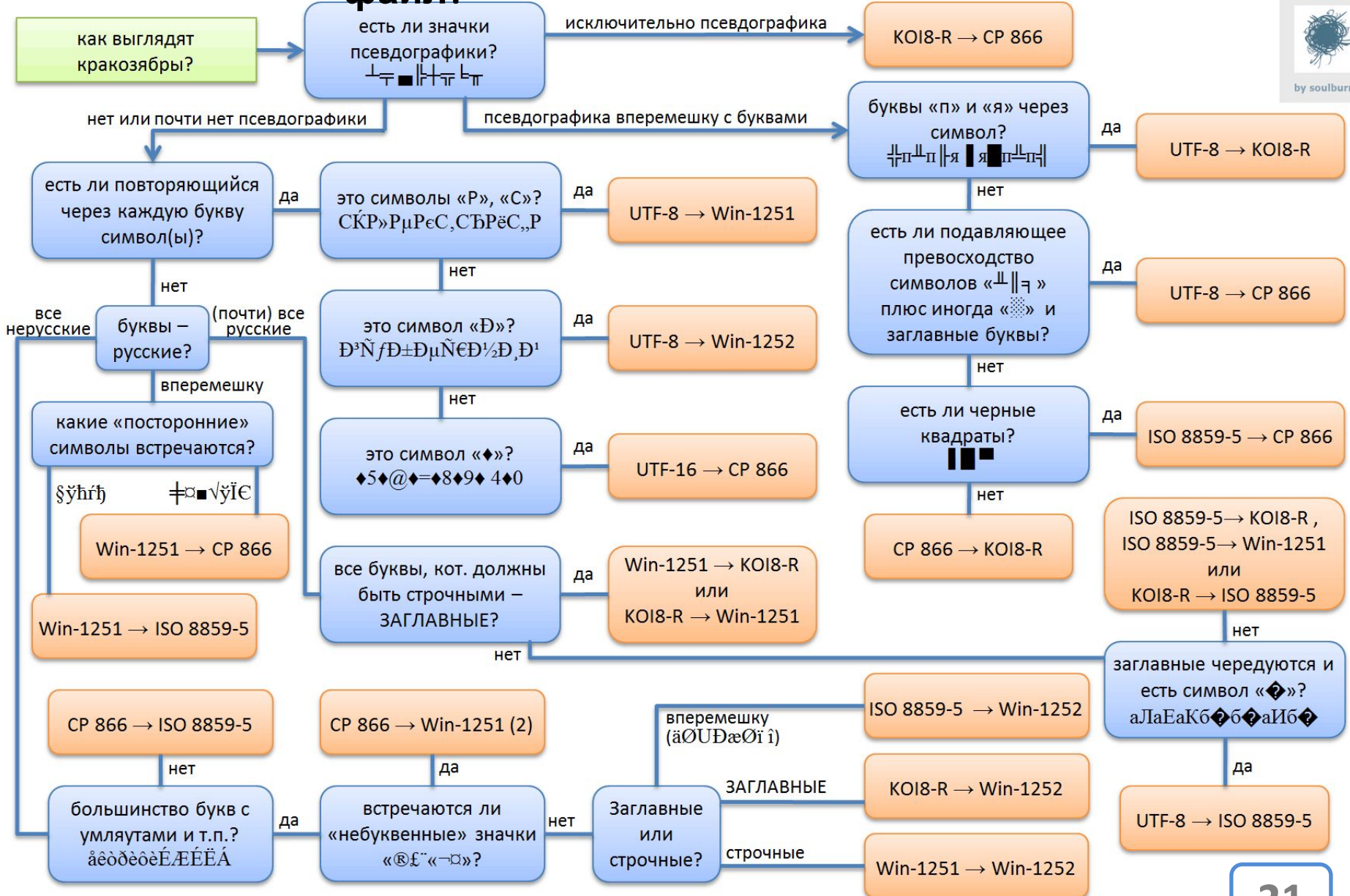
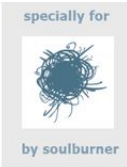
ISO 8859-5, cp866 – Кодовая таблица расширяющая ASCII за счёт незанятых 128 символов, содержит кириллические символы. Менее распространены чем cp1251 и KOI-8R, встречается на Юниксоподобных

системах – Стандарт кодирования (и общее название семейства многобайтовых кодировок), позволяющий представить знаки практически всех языков.

UTF-8, UTF-16 и т.п. – Конкретные версии многобайтовых кодировок относящихся к семейству Unicode.

BOM (*Byte Order Mark*) – метка указывающая принадлежность кодировки файла к семейству Unicode.

Как определить в какой кодировке файл?



<meta charset = "UTF-8" />

```
1  <!DOCTYPE html>
2  <html>
3  <head>
4      <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5      <title>Это название HTML документа.</title>
6      <meta charset="UTF-8" />
7  </head>
8  <body>
9      <!-- Наш контент. -->
10     <h1>Это заголовок документа.</h1>
11
12     <p>Это простой параграф.</p>
13
14 </body>
15 </html>
```

...или же сохранять файлы в кодировке UTF-8 с меткой BOM.

Структура HTML документа

```
<!DOCTYPE html>
```

```
<html>
```

```
<head>
```

```
<title>Page title</title>
```

```
</head>
```

```
<body>
```

```
<h1>This is a heading</h1>
```

```
<p>This is a paragraph.</p>
```

```
<p>This is another paragraph.</p>
```

```
</body>
```

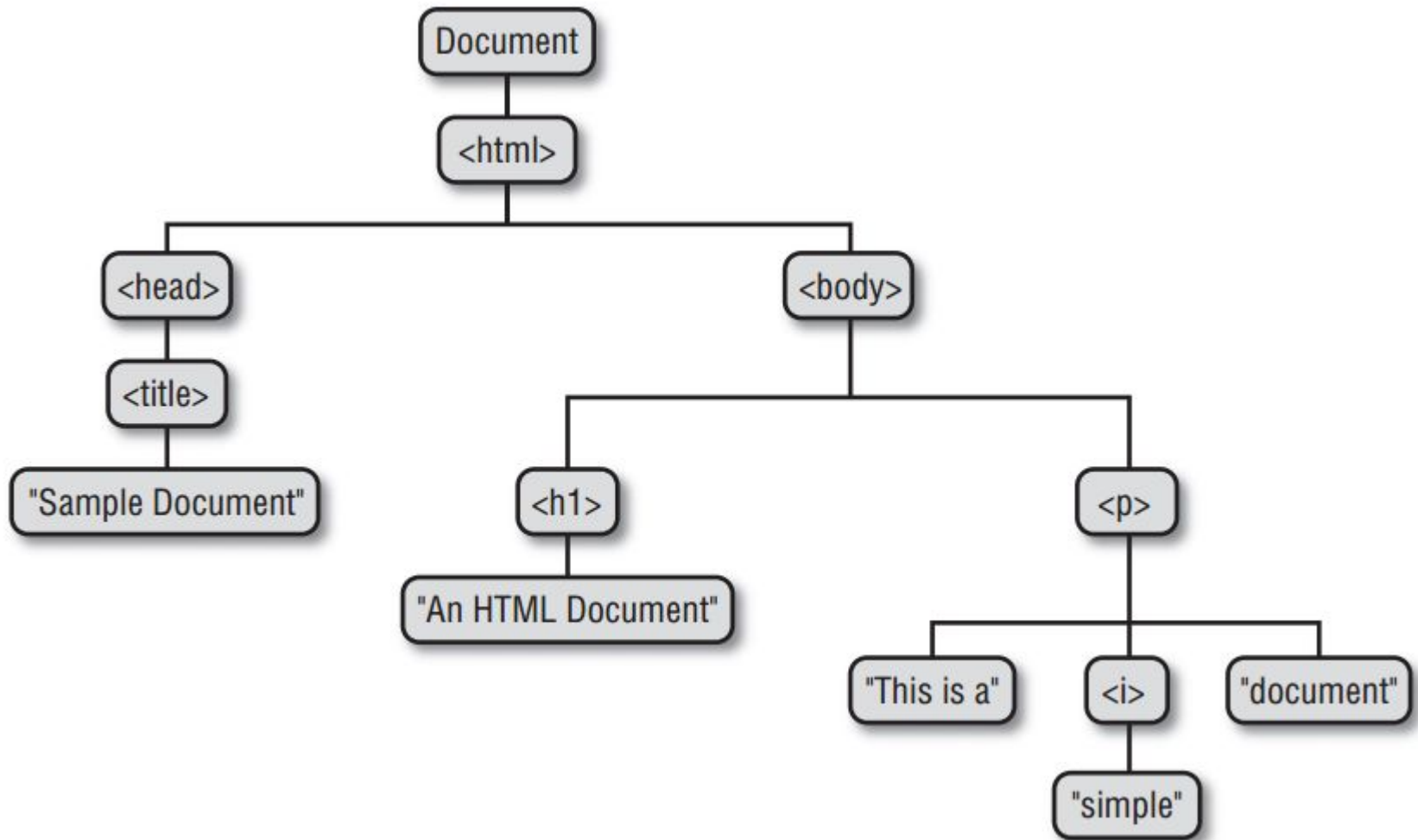
```
</html>
```

Структура HTML документа

```
1 <html>
2   <head>
3     <title>Sample Document</title>
4   </head>
5   <body>
6     <h1>An HTML Document</h1>
7     <p>This is a <i>simple</i> document.</p>
8   </body>
9 </html>
```

Древовидная структура HTML-документа

Структура HTML документа



Древовидная структура HTML-документа

Объявление типа документа

HTML5

```
<!DOCTYPE html>
```

HTML 4.01

```
<!DOCTYPE HTML PUBLIC "-//W3C//DTD HTML 4.01 Transitional//EN"  
"http://www.w3.org/TR/html4/loose.dtd">
```

XHTML 1.0

```
<!DOCTYPE html PUBLIC "-//W3C//DTD XHTML 1.0 Transitional//EN"  
"http://www.w3.org/TR/xhtml1/DTD/xhtml1-transitional.dtd">
```

<HEAD>

<title></title>

<meta />

<link />

<style></style>

<script></script>

<BODY>

CONTENT

Размещение элементов на странице

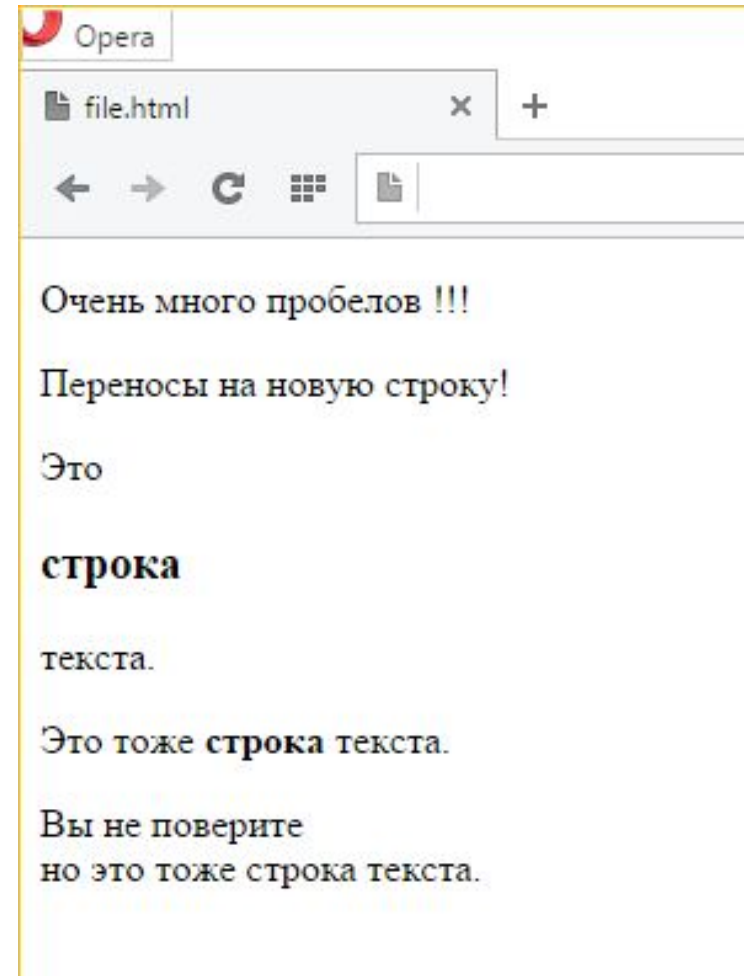
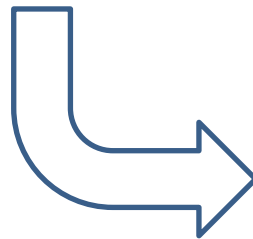
```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3   <head>
4     <title>Это заголовок документа</title>
5   </head>
6   <body>
7     <p>    Очень    много    пробелов    !!!</p>
8     <p>    Переносы
9     на
10    новую
11    строку!
12    </p><span>ddd</span><span>ccc</span>
13    <p>Это <h3>строка</h3> текста.</p>
14    <p>Это тоже <b>строка</b> текста.</p>
15    <p>Вы не поверите <br />но это тоже строка текста.</p>
16  </body>
17 </html>
```



Сохраните как *.html, **Ctrl+Shift+Alt+R**

Размещение элементов на

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3   <head>
4     <title>Это заголовок документа</title>
5   </head>
6   <body>
7     <p>    Очень    много    пробелов    !!!</p>
8     <p>    Переносы
9       на
10      новую
11      строку!
12     </p><span>ddd</span><span>ccc</span>
13     <p>Это <h3>строка</h3> текста.</p>
14     <p>Это тоже <b>строка</b> текста.</p>
15     <p>Вы не поверите <br />но это тоже строка текста.</p>
16   </body>
17 </html>
```



Inline & Block

Строчные и Блочные теги

`` & `<div></div>`

Строчные и Блочные

raner, Mitglieder der ev.-luth. Kirche in Preußen, durch Trennung von der preuß. unierten Kirche entstanden.
Lutter am Barenberge, braunschw. Flecken, Kr. Gandersheim, 1539 E, Sandsteinbrüche. — 1626 Sieg Tillys über Christian v. Dänemark.

Lüttich, frz. *Liège*, fläm. *Lutik*, belg. Prov. (3887 qkm, 978 000 E) u. Prov. Hptst. an der Mündung der Ourthe in die Maas, (1934); 165 000 E (mit Vororten 252 297). Univers., techn. Schulen, Waffen- u. Metallindustrie; dtsch. Kons. — 7.8.1914 v. Dtschen erobert. Das **Bistum L.** (seit 8. Jh.) umfaßt die belg. Prov. L. u. Limburg, bis 1794 dtsch., dann frz. u. (seit 1830) belg.

Lüttwitz, Walter v., * 2.2.1859, General, schlug 1918 Spartakusaufstand nieder, nahm 1920 am Kapp-putsch teil.

Lutze, Viktor, * 28.12.1890, 1933 Oberpräsi. v. Hannover, 1934 Stabschef der SA; preuß. Staatsrat.

Lützen, preuß. St., Kreis Merseburg, 4977 E. — 1632 Tod Gustav Adolfs in der siegreichen Schlacht geg. Wallenstein.

Lützw, Adolf Frhr. v. (18.5.1782—6.12.1834), preuß. Major, bildete u. führte das **Lsche Freikorps** (*schwarze Schar*; in die Körner, Jahn, Friesen u. viele Studenten eintraten) im Befreiungskrieg 1813—15, 2mal schwer verwundet, 2mal gefangen; 1822 Gen.-Major.

Luv, Windseite eines Schiffes; Gegensatz: Lee.

Luv, seemannischer Fachausdruck: die Spitze d. Schiffes gegen den Wind wenden.

Lux [lat. „Licht“], früh. *Meterkerze*, Maßeinheit der Beleuchtung; eine aus 1 m Entfernung durch die Lichtstärke einer \rightarrow Normalkerze senkr. beleuchtete weiße Fläche hat die Beleuchtungsstärke von 1 Lux (= 1 Meterkerze).

Lux, Jos. August, * 8.4.1871, östr. Schriftst. Franz List, Spieltruppe für Mysterienspiele.

Luxation [lat.], Verrenkung eines Gelenkes.

Luxemburg (\rightarrow Karte Niederlande); 1) Großhgt. **L.**, zw. dem Dtsch. Reich, Frankr. u. Belgien, 2586 qkm, 303 000 E. Ackerbau, Viehzucht u. starke Industr., besonders Eisenerzeugung. Zahl der



Lützw



Luxus [lat.], unverhältnismäßig kostspielige Lebensführung oder (urspr.) erlesene, verfeinerte Lebenshaltung. — **L.-industrie**, Gewerbe, die L.-gegenstände herstellen. — **Massen-L.**, zum allgemeinen Gebrauch gewordene Gewohnheiten, die vorher Vorrecht begüterter Kreise waren (zB. seidene Strümpfe). — **L.-steuer**, Sondersteuer auf L.-gegenstände; bes. während Inflationszeit in Dtschld.

Luzern, Hptst. des schweiz. Kanton L. (1492 qkm, 195 000 E), am NW-Ende des Vierwaldstätter Sees u. am Ausfluß der Reuß, 438 m ü.M., 47 066 E; Fremdenverkehr; Viehmärkte, Seebäder.

Luzerne, Schmetterlingsblüter mit violetten Blüten; mehrjährige wichtige Futterpflanze (ewiger Klee). Heuertrag 1932: 2,1 Mill. t, fast ein Drittel mehr als im Jahresdurchschnitt 1911/13.

Luzifer, lat. [*lu'zifer*], „Lichtbringer“, der Morgenstern; auch: der Teufel.

Luzon, Hptinsel d. Philippinen, 105 967 qkm, 5 680 500 E. Hptst. Manila.

Lychen, Luftkurort in d. Uckermark; 67 m ü.M., 3727 E; nahe *Hohen-L.* mit (Lungen-)Heilanstalten.

Lyck, ostpreuß. Kreisst., Regbz. Allenstein, am **L.-See** (von **L.-fluß** durchflossen), 15 520 E; Hptort von Masuren. Sept. 1914 u. Febr. 1915 dtische Siege über Russen.

Lycopodium [*po'diow*], der \rightarrow Bärlapp.

Lyddit, Sprengstoff engl. Granaten, geschmolzene Pikrinsäure.

Lydia [lat.], „die Lyderin, aus Lydien.“

Lydien, im Altertum kleinasiat. Landschaft an der W-Küste; Hptst. Sardes.

Lykien, kleinasiat. Landschaft an der S-Küste; alte Eisengraber.

Lykurgos, 1) spartan. Gesetzgeber des 9. Jh. v. Chr.; 2) attischer Redner u. Staatsmann (4. Jh. v. Chr.).

Lyly, John (1554—1606), engl. Schriftst.; Begr. des \rightarrow Euphuismus.

Lymphatisch [lat.], mit Lymphe u. Lymphdrüsen zusammenhängend. — **Lymphdrüsen**, Filter d. Lymphstroms, bes. für Krankheitserreger. — **L.-entzündung** u. **L.-schwellung**, **Lymphom**, bei Infektionskrankheiten; zB. der Hals-L. bei Tuberkulose (\rightarrow Skrofulose), d. Leistendrüsen bei Geschlechtskrankheiten usw. — **Lymphe**, 1) Gewebsflüssigkeit in den Gewebslücken, sammelt sich in den Lymphgefäßen, wird von diesen durch den Brustlymphgang dem Blutstrom zu-

Строчные и Блочные теги

Блочным называется элемент, который отображается на веб-странице в виде прямоугольника. Такой элемент занимает всю доступную ширину, высота элемента определяется его содержимым, и он всегда начинается с новой строки.

Строчными называются такие элементы документа, которые являются непосредственной частью строки.

Строчные элементы можно вставлять в блочные, наоборот нельзя

Строчные и Блочные

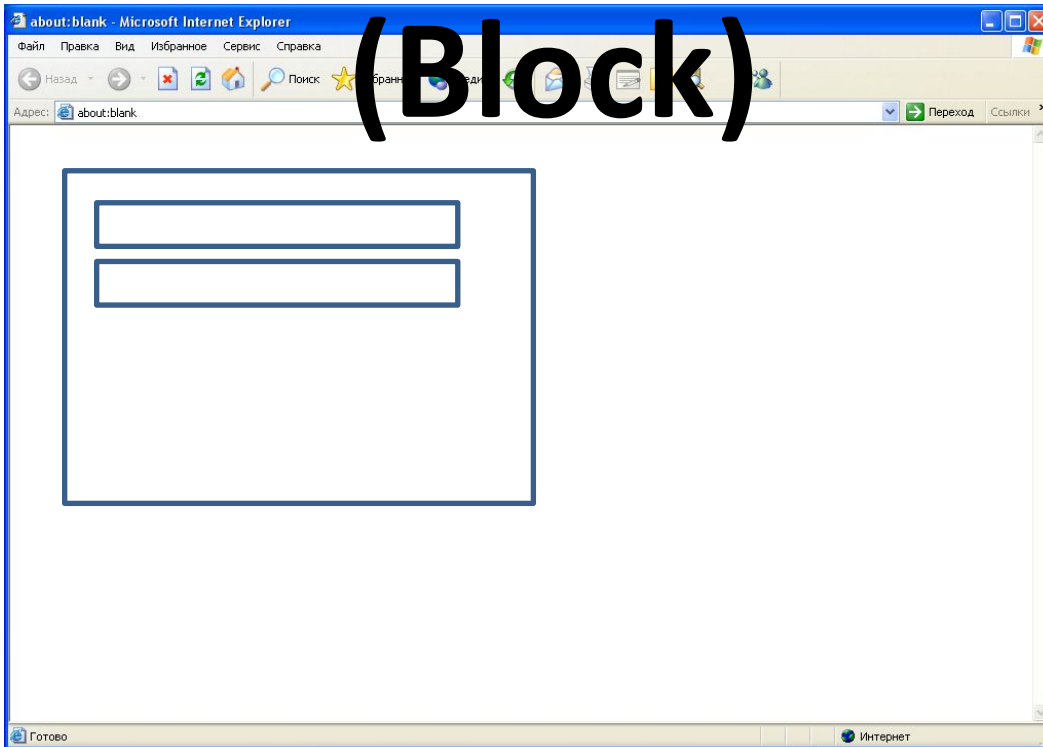
```
<body>  
<p>Lorem ipsum dolor sit amet, <span style="color:red">consectetur adipiscing  
elit</span>. Fusce fermentum augue sed mi semper, sed semper lectus ultrices.  
Duis eu consectetur nisl, nec vestibulum leo. Suspendisse non vulputate nisi,  
quis varius lorem. <i>Nam tortor mauris</i>, luctus a mauris non, pellentesque  
pellentesque ligula. <b>Duis non nisi eleifend</b>, malesuada leo a, maximus  
augue. Aliquam efficitur lacinia ex, ac egestas orci finibus non. Aliquam at  
consectetur massa.</p><p>Vivamus pretium arcu nunc, vel vulputate ante dictum  
vel. Donec in tellus urna. Donec ultrices non ex tempus iaculis. Pellentesque  
sagittis vitae velit sed congue. Fusce vitae vulputate libero. Donec turpis  
turpis, gravida quis cursus eu, varius eu eros.</p>  
</body>
```

Lorem ipsum dolor sit amet, **consectetur adipiscing elit**. Fusce fermentum augue sed mi semper, sed semper lectus ultrices. Duis eu consectetur nisl, nec vestibulum leo. Suspendisse non vulputate nisi, quis varius lorem. *Nam tortor mauris*, luctus a mauris non, pellentesque pellentesque ligula. **Duis non nisi eleifend**, malesuada leo a, maximus augue. Aliquam efficitur lacinia ex, ac egestas orci finibus non. Aliquam at consectetur massa.

Vivamus pretium arcu nunc, vel vulputate ante dictum vel. Donec in tellus urna. Donec ultrices non ex tempus iaculis. Pellentesque sagittis vitae velit sed congue. Fusce vitae vulputate libero. Donec turpis turpis, gravida quis cursus eu, varius eu eros.

Блочные

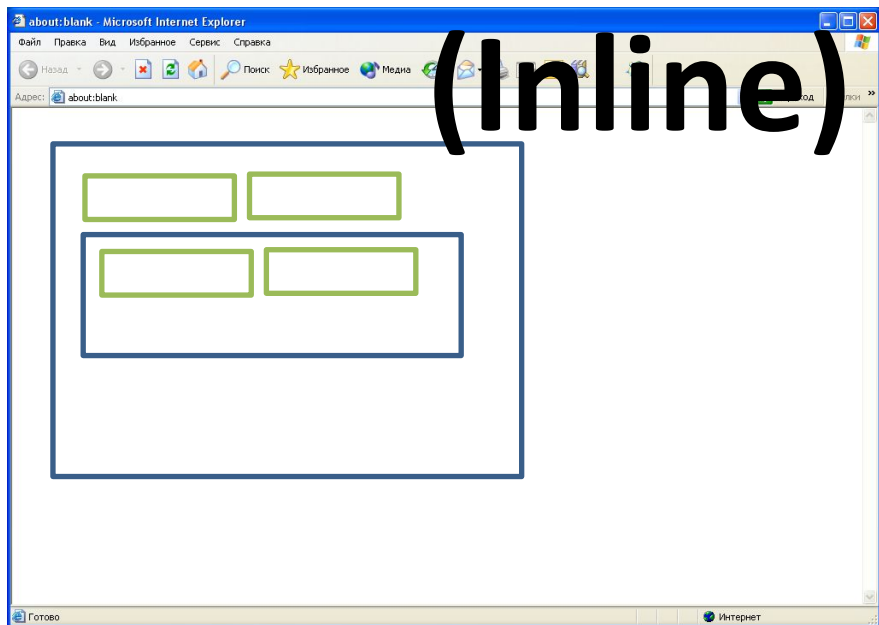
(Block)



```
...  
<div>  
    <div></div>  
    <div></div>  
</div>  
...
```

Строчные

(Inline)



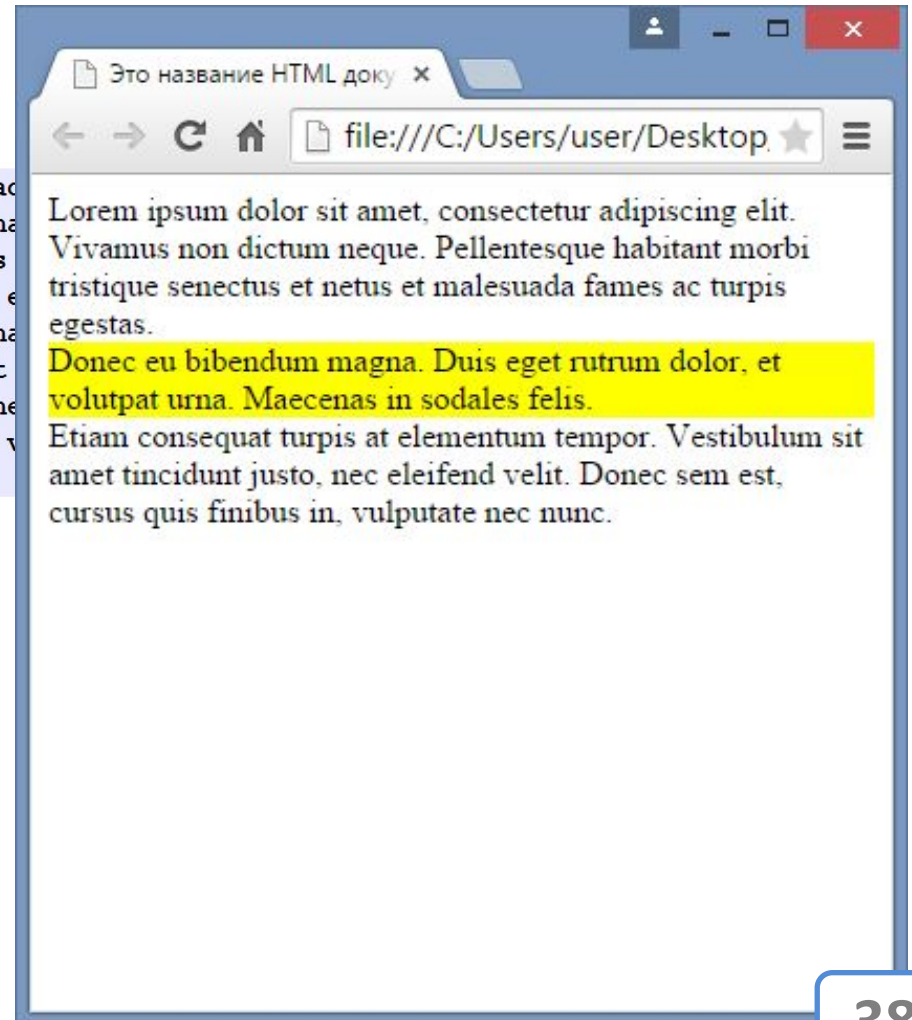
```
...  
<div>  
  <span></span>  
  <span></span>  
  <div>  
    <span></span><span></span>  
  </div>  
</div>  
...
```

Блочные

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4     <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5     <title>Это название HTML документа.</title>
6     <meta charset="utf-8" />
7 </head>
8 <body>
9
10     <div>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing
11     elit. Vivamus non dictum neque. Pellentesque habitant morbi
12     tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis
13     egestas. <div style="background:yellow">Donec eu bibendum
14     magna. Duis eget rutrum dolor, et volutpat urna. Maecenas in
15     sodales felis.</div> Etiam consequat turpis at elementum
16     tempor. Vestibulum sit amet tincidunt justo, nec eleifend
17     velit. Donec sem est, cursus quis finibus in, vulputate nec
18     nunc.</div>
19
20 </body>
21 </html>
```


Блочные

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5   <title>Это название HTML документа.</title>
6   <meta charset="utf-8" />
7 </head>
8 <body>
9
10  <div>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur ac
    elit. Vivamus non dictum neque. Pellentesque ha
    tristique senectus et netus et malesuada fames
    egestas. <div style="background:yellow">Donec e
    magna. Duis eget rutrum dolor, et volutpat urna
    sodales felis. </div> Etiam consequat turpis at
    tempor. Vestibulum sit amet tincidunt justo, ne
    velit. Donec sem est, cursus quis finibus in, v
    nunc.</div>
11
12 </body>
13 </html>
```



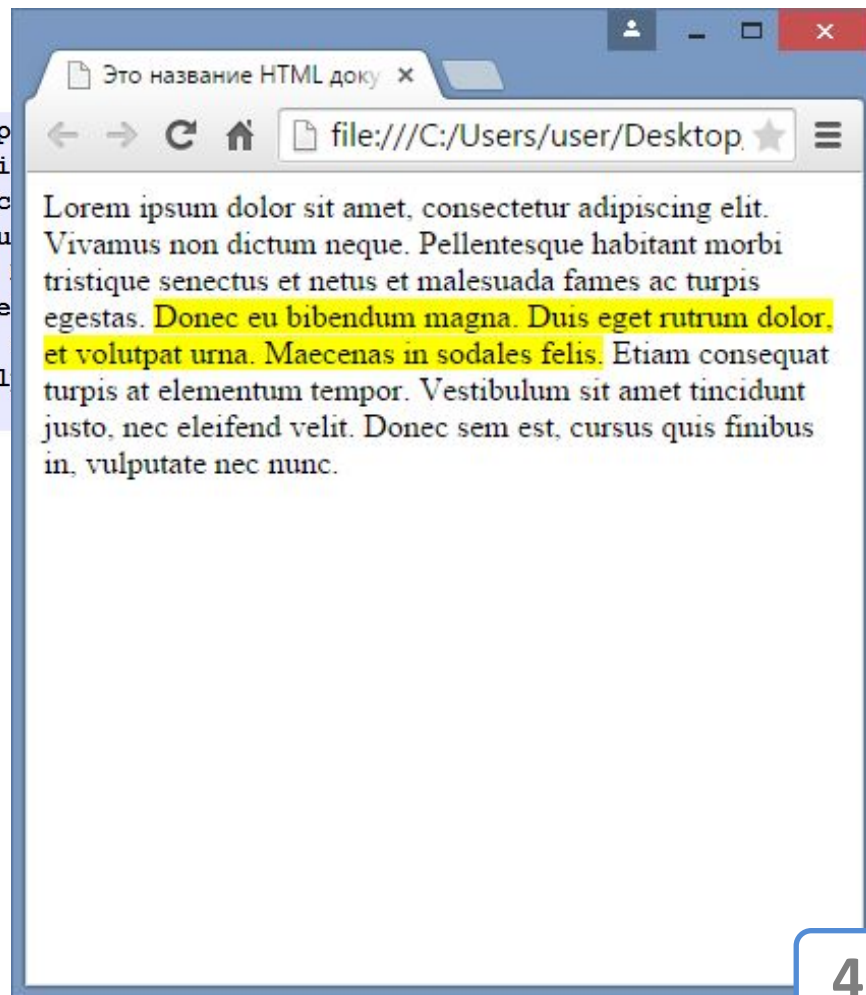
```
...
<div>
  <div>...</div>
</div>
...
```


Строчные (Inline)

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4     <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5     <title>Это название HTML документа.</title>
6     <meta charset="utf-8" />
7 </head>
8 <body>
9
10     <div>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing
11     elit. Vivamus non dictum neque. Pellentesque habitant morbi
12     tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis
13     egestas. <span style="background:yellow">Donec eu bibendum
14     magna. Duis eget rutrum dolor, et volutpat urna. Maecenas in
15     sodales felis.</span> Etiam consequat turpis at elementum
16     tempor. Vestibulum sit amet tincidunt justo, nec eleifend
17     velit. Donec sem est, cursus quis finibus in, vulputate nec
18     nunc.</div>
19
20 </body>
21 </html>
```

Строчные

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <head>
4   <!-- Это раздел служебных тегов. -->
5   <title>Это название HTML документа.</title>
6   <meta charset="utf-8" />
7 </head>
8 <body>
9
10  <div>Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adip
    elit. Vivamus non dictum neque. Pellentesque habi
    tristique senectus et netus et malesuada fames ac
    egestas. <span style="background:yellow">Donec eu
    magna. Duis eget rutrum dolor, et volutpat urna.
    sodales felis.</span> Etiam consequat turpis at e
    tempor. Vestibulum sit amet tincidunt justo, nec
    velit. Donec sem est, cursus quis finibus in, vul
    nunc.</div>
11
12 </body>
13 </html>
```



```
...
<div>
  <span>...</span>
</div>
...
```

Блочные

(Block)

`<p>`, `<h1>`...`<h6>`, `<div>`, ``, ``...

Строчные

(Inline)

``, `<i>`, `<a>`, `<code>`, ``...

Семантика — раздел лингвистики, изучающий смысловое значение единиц языка.

Для поисковых систем содержимое страниц перестало быть просто набором слов.

<BODY> TEXT

Выделение и оформление текста

Жирный

Курсив

Подчеркнутый

Текст в _{нижнем} индексе

Текст в ^{верхнем} индексе

Этот текст маленький

~~Зачеркнутый~~

~~Удаленный~~

` Жирный `

`<i> Курсив </i>`

`<u> Подчеркнутый </u>`

`Текст в _{нижнем индексе}`

`Текст в ^{верхнем индексе}`

`Этот текст <small> маленький </small>`

`<s> Зачеркнутый </s>`

` Удаленный `

<BODY> TEXT

Семантическое значение

Выделенный текст

```
<em> Выделенный текст </em>
```

Жирный

```
<strong> Жирный </strong>
```

Определение термина

```
<dfn> Определение термина </dfn>
```

Код

```
<code> Код </code>
```

Образец

```
< samp> Образец </ samp>
```

Клавиатура

```
< kbd> Клавиатура </ kbd>
```

Переменные

```
< var> Переменные </ var>
```

<BODY> TEXT

Заголовок 1

`<h1> Заголовок 1 </h1>`

Заголовок 2

`<h2> Заголовок 2 </h2>`

Заголовок 3

`<h3> Заголовок 3 </h3>`

Заголовок 4

`<h4> Заголовок 4 </h4>`

Заголовок 5

`<h5> Заголовок 5 </h5>`

Заголовок 6

`<h6> Заголовок 6 </h6>`

<BODY>

Изображения

src=""

width=""

height=""

alt=""

<BODY> Ссылки

<a ... />

href=""

target=""

rel=""

Ссылки & Изображения

```
1 <!DOCTYPE html>
2 <html>
3 <body>
4
5 <p>Это ссылка: <a href="http://www.wikipedia.org" target="_blank">
на сайт Википедии</a> которая откроется в новом окне.</p>
6
7 <p style="background:yellow">Далее идёт картинка: 
обычная такая картинка.</p>
8
9 <p>А это ссылка в виде изображения: <a href="
http://web.dev.courses.dp.ua/files/etc/globe.jpg"><a> которая откроет большое изображение.</p>
10
11 </body>
12 </html>
```

<http://web.dev.courses.dp.ua/files/etc/globe.jpg>


Ссылки &


Анатолий

file1.html

file:///D:/OneDrive/Cou

Это ссылка: [на сайт Википедии](#) которая откроется в новом окне.

Далее идёт картинка:  обычная такая картинка.

А это ссылка в виде изображения:  которая откроет большое изображение.

World Wide Web Consortium (W3C)

www.w3.org

Освой самостоятельно HTML (Д. Хейз)





HTML Tutorial

- HTML HOME
- HTML Introduction
- HTML Editors
- HTML Basic
- HTML Elements
- HTML Attributes
- HTML Headings
- HTML Paragraphs
- HTML Styles
- HTML Formatting
- HTML Quotations
- HTML Computercode
- HTML Comments
- HTML Colors
- HTML CSS
- HTML Links
- HTML Images
- HTML Tables
- HTML Lists
- HTML Blocks
- HTML Classes

HTML(5) Tutorial

[« W3Schools Home](#)

[Next Chapter »](#)



With HTML you can create your own Web site.
This tutorial teaches you everything about HTML.
HTML is easy to learn - You will enjoy it.

Examples in Every Chapter

This HTML tutorial contains hundreds of HTML examples.
With our online HTML editor, you can edit the HTML, and click on a button to view the result.

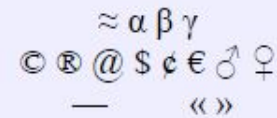
Example

```
<!DOCTYPE html>  
<html>
```

Домашнее задания

Узнать, что такое спецсимволы HTML зачем нужны, как правильно использовать:

<http://www.google.com>



≈ α β γ
© ® @ \$ € ♂ ♀
— «»

Узнать, что делают следующие теги: <!DOCTYPE>, <!-- -->, <a>,
, <body>, <div>, , <form>, <footer>, <h1>-<h6>, <head>, <header>, <hr>, <html>, <i>, , <iframe>, <link>, <meta>, , , <p>, , , <script>, <style>, <table>, <tr>, <td>, <title>.

<http://www.google.com>

Найти информацию об атрибутах ID, NAME, CLASS

<http://www.google.com>

Познакомиться с lipsum.com и placeholder.it

Узнать зачем они нужны.

Домашнее задания

Пражский торт

«Прага» — шоколадный торт, популярный в России со времён СССР.

Распространено мнение, что оригинальный рецепт торта «Прага» происходит из одноимённой столицы Чехии. Он был весьма трудоёмок и недёшев, так как включал в себя четыре вида сливочного крема, сделанных с применением коньяка и ликёров Шартрёз и Бенедиктин, а коржи пропитывались ромом. Однако в рецептах чешской кухни данный торт отсутствует.

На самом же деле, рецепт «Праги», который полюбился в СССР, был придуман начальником кондитерского цеха московского ресторана «Прага» Владимиром Михайловичем Гуральником, который является автором более 30 оригинальных тортов и пирожных, в том числе торта «Птичье молоко».

В самом начале своей кулинарной карьеры, Гуральник, будучи подмастерьем в ресторане, обучался кондитерскому искусству у мастеров-кондитеров из Чехословакии, регулярно приезжавших для обмена опытом в Москву. В принципе, «Прага» является вариацией на тему венского торта «Захер», в рецепте которого, однако, крем вообще отсутствует.

Рецепт

Название ингредиента	Количество
Яйца	6 штук
Сахар	150 грамм
Мука	115 грамм
Какао	25 грамм
Сливочное масло	40 грамм

Белки взбить с половиной сахара в крепкую пену. Желтки так же взбить с оставшимся сахаром в пышный белый крем. Соединить белки с желтками, аккуратно перемешать. В эту массу просеять муку с какао и очень аккуратно перемешать от края к центру. Масло растопить, слегка остудить и влить по краю посуды в тесто, снова перемешать. Выпекать при т.180 до сухой зубочистки. диам. формы 24 см. Готовый бисквит слегка остудить в форме, затем перенести на решетку и оставить минимум на 8 ч.

Желтки взбить с водой, добавить сгущенку и варить на тихом огне до сгущения. Охлаждать. Масло взбить с ванилином и постепенно добавив остывший крем, в конце взбивания добавить какао. Корж разрезать на три части, прослоить кремом. Верхний корж смазать растопленным абрикосовым джемом и залить шок. Глазурь.

http://web.dev.courses.dp.ua/files/etc/home_02.pdf

Сверстать HTML страницу
максимально соответствующую
шаблону