

Phiếu Hướng Dẫn Thực Hành:

Bài Tập 2 - Thiết Kế Menu Nhà Hàng Đơn Giản

Tên bài tập: Thiết kế menu nhà hàng đơn giản

Trình tự thực hiện:

TT	Trình tự thực hiện	Nội dung thực hành	Dụng cụ, vật tư	Yêu cầu kỹ thuật (Thao tác)	Tiêu chí đạt được
1	Bước 1: Tạo cấu trúc cơ bản	Mở Sublime Text, khai báo cấu trúc cơ bản <html>, <head>, <body> và đặt tiêu đề trang là "Menu Nhà Hàng".	Máy tính, Sublime Text	Đảm bảo khai báo đúng cấu trúc cơ bản	Cấu trúc file HTML đúng chuẩn
2	Bước 2: Thêm tiêu đề và mô tả	Sử dụng thẻ <h1> để hiển thị tên nhà hàng và thẻ <p> để mô tả ngắn về nhà hàng.	Máy tính, Sublime Text	Tiêu đề và đoạn mô tả hiển thị đúng	Tiêu đề và mô tả hiển thị đầy đủ
3	Bước 3: Tạo danh sách món ăn	Sử dụng thẻ để liệt kê danh sách các món ăn trong thực đơn.	Máy tính, Sublime Text	Danh sách món ăn hiển thị đầy đủ	Danh sách hiển thị chính xác
4	Bước 4: Thêm danh sách định nghĩa	Sử dụng thẻ <dl> để giải thích thuật ngữ đặc biệt trong menu.	Máy tính, Sublime Text	Nội dung giải thích hiển thị đúng	Nội dung danh sách định nghĩa đầy đủ
5	Bước 5: Lưu file và kiểm tra	Lưu file với phần mở rộng .html, mở trên trình duyệt kiểm tra hiển thị.	Máy tính, trình duyệt web	Nội dung hiển thị chính xác trên trình duyệt	File hiển thị đúng và đầy đủ nội dung

Các lỗi thường gặp và cách xử lý:

TT	Lỗi/Sai hỏng	Nguyên nhân	Biện pháp xử lý
1	Danh sách món ăn không hiển thị	Sai cặp thẻ hoặc	Kiểm tra lại cú pháp danh sách
2	Không hiển thị danh sách định nghĩa	Sai cặp thẻ <dl>, <dt>, <dd>	Kiểm tra lại cú pháp của danh sách định nghĩa
3	Nội dung không hiển thị đúng	Sai cấu trúc file HTML hoặc quên đóng thẻ	Kiểm tra và sửa lại cấu trúc HTML

Code tham khảo

```
<!DOCTYPE html>

<html lang="vi">

<head>

    <meta charset="UTF-8">

    <title>Menu Nhà Hàng</title>

</head>

<body>

    <h1>Nhà Hàng Nhật Hà</h1>

    <p>Chào mừng quý khách đến với Nhà Hàng Nhật Hà – nơi hội tụ tinh hoa ẩm thực Việt. Chúng tôi phục vụ các món ăn truyền thống với nguyên liệu tươi ngon và phong cách chế biến độc đáo.</p>

    <h2>Thực đơn hôm nay</h2>

    <ul>

        <li>Phở bò tái</li>

        <li>Bún chả Hà Nội</li>

        <li>Cơm tấm sườn bì chả</li>

        <li>Gỏi cuốn tôm thịt</li>

        <li>Chè ba màu</li>

    </ul>

    <h2>Giải thích thuật ngữ trong thực đơn</h2>

    <dl>

        <dt>Phở</dt>
```

`<dd>Một món nước truyền thống gồm bánh phở, nước dùng và thịt bò hoặc gà.</dd>`

`<dt>Bún chả</dt>`

`<dd>Món ăn gồm bún, thịt nướng và nước mắm pha, đặc trưng của Hà Nội.</dd>`

`<dt>Gỏi cuốn</dt>`

`<dd>Món cuốn tươi gồm rau sống, bún, tôm, thịt và bánh tráng, ăn kèm nước chấm.</dd>`

`<dt>Chè</dt>`

`<dd>Món tráng miệng ngọt, thường gồm đậu, nước cốt dừa và thạch.</dd>`

`</dl>`

`</body>`

`</html>`