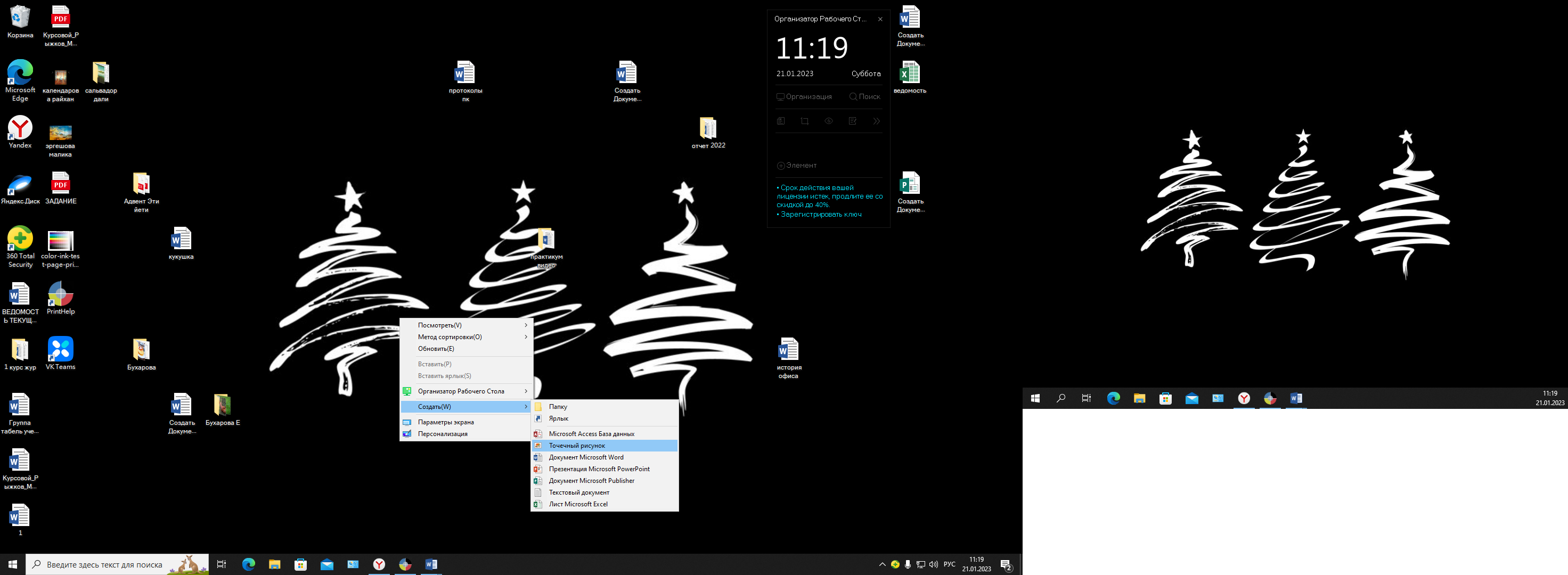
# Практическая работа № 1 «Создание и редактирование документа»

**Цель:** формирование навыков набора текста и его редактирование, сохранение документа, наименование документа

Ход работы:

1. Создайте документ word - на рабочем столе щелкните правовой кнопкой мыши выберите команду создать , из списка выберите : документ Microsoft Word



1. Дождитесь загрузки программы
2. Наберите текст по образцу
3. Поднимите руку позовите преподавателя, возьмите карточку с критериями редактирования текста.
4. Отформатируйте текст согласно заданию
5. Сохраните документ при помощи команды Файл – сохранить как – (укажите место сохранения вашего документа – папка с вашей фамилией ) – дайте название документа Практическая работа 1 - Создание и редактирование документа
6. Позовите преподавателя для проверки выполненной работы.

О винегрете

Винегретом называют простой салат, который готовится из различных отварных овощей. Популярна такая холодная закуска в основном в странах постсоветского пространства благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления. Произошло название этого салата от французского блюда, в буквальном переводе эта закуска означает «приправленная уксусом». Действительно, по одной из версий винегрет готовится именно с добавлением уксусно-горчичного соуса.

Прототипом необычной закуски, появившейся в России еще в 18 веке, принято считать шведский салат, в который помимо отварных овощей входила и рыба, и яйцо, а в качестве заправки использовалась жирная сметана. Раньше винегрет подавали в необычном виде, овощи не просто произвольно нарезались, а из них сооружали сложные конструкции на тарелке. Это обусловлено тем, что винегрет считался праздничным блюдом, потому его и украшали, как могли.

Современные же повара готовят винегрет более примитивным способом: овощи просто нарезаются одинаковыми кубиками и смешиваются. Часто винегреты в различных вариациях используются в качестве составляющей диет для похудения. Такая подача овощей помогает сохранить все необходимые витамины и разнообразить рацион.

Особенностью блюда можно назвать быструю подачу: салат рекомендуется подавать сразу же после приготовления, иначе он теряет вкус и вид. Несмотря на то, что классический винегрет готовится с использованием овощей, повара часто экспериментируют над рецептом этого салата, добавляя в него мясо, рыбу и другие компоненты. Заправка к этой холодной закуске также может отличаться от общепринятой.

Примечательно, что готовят винегрет в разных интерпретациях и в странах Европы, однако под другим названием: там это блюдо именуют «русским салатом» или «русской закуской», что лишний раз доказывает происхождение салата. В домашних условиях винегрет может стать отличной закуской «на скорую руку».

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 1** | |
| Шрифт | **Agency FB** |
| Размер шрифта | **15** |
| Особенности | **Ж** |
| Цвет шрифта | **Синий** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 2** | |
| Шрифт | **Bahnschrift** |
| Размер шрифта | **18** |
| Особенности | **К** |
| Цвет шрифта | **красный** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 3** | |
| Шрифт | **Eras Light ITC** |
| Размер шрифта | **20** |
| Особенности | **К, Ж** |
| Цвет шрифта | **оранжевый** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 4** | |
| Шрифт | **Impact** |
| Размер шрифта | **12** |
| Особенности | **Ч** |
| Цвет шрифта | **ЖЕЛТЫЙ** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 5** | |
| Шрифт | **Impact** |
| Размер шрифта | **8** |
| Особенности | **Ч, Ж** |
| Цвет шрифта | **ЧЕРНЫЙ** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 6** | |
| Шрифт | **Yu Gothic UI Semibold** |
| Размер шрифта | **14** |
| Особенности | **Ч, К** |
| Цвет шрифта | **ЗЕЛЁНЫЙ** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка №7** | |
| Шрифт | **Arial Rounded MT Bold** |
| Размер шрифта | **18** |
| Особенности | **Ж, К** |
| Цвет шрифта | **Синий** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 8** | |
| Шрифт | **MV Boli** |
| Размер шрифта | **10** |
| Особенности | **К, Ч** |
| Цвет шрифта | **красный** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 9** | |
| Шрифт | **Eras Light ITC** |
| Размер шрифта | **10** |
| Особенности | **ж** |
| Цвет шрифта | **Голубой** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка №10** | |
| Шрифт | **Bahnschrift** |
| Размер шрифта | **20** |
| Особенности | **Ч** |
| Цвет шрифта | **Фиолетовый** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 11** | |
| Шрифт | **Forte** |
| Размер шрифта | **12** |
| Особенности | **Ж** |
| Цвет шрифта | **Красный** |

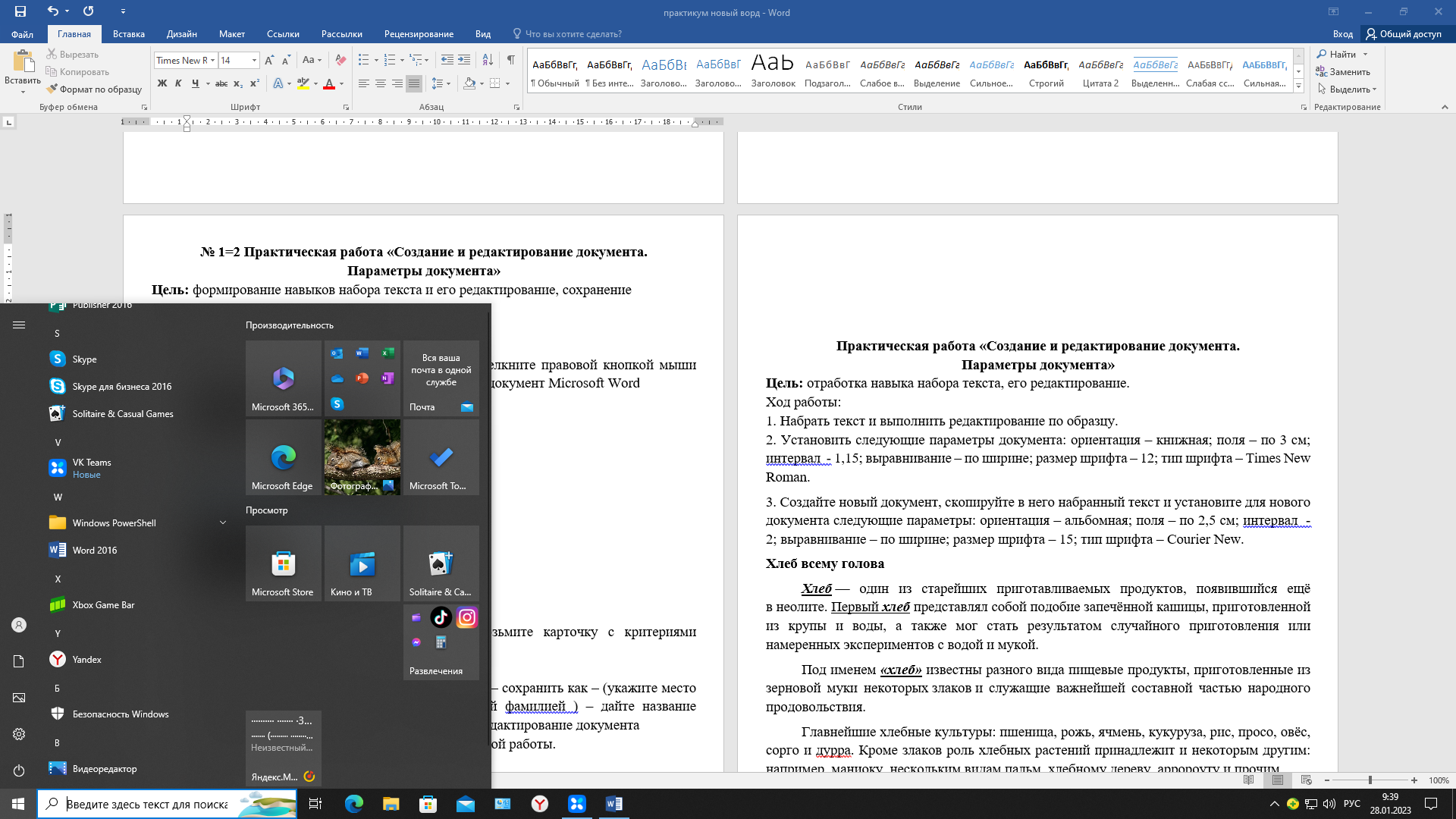
|  |  |
| --- | --- |
| **Карточка № 12** | |
| Шрифт | **Constantia** |
| Размер шрифта | **14** |
| Особенности | **ж** |
| Цвет шрифта | **ЗЕЛЁНЫЙ** |

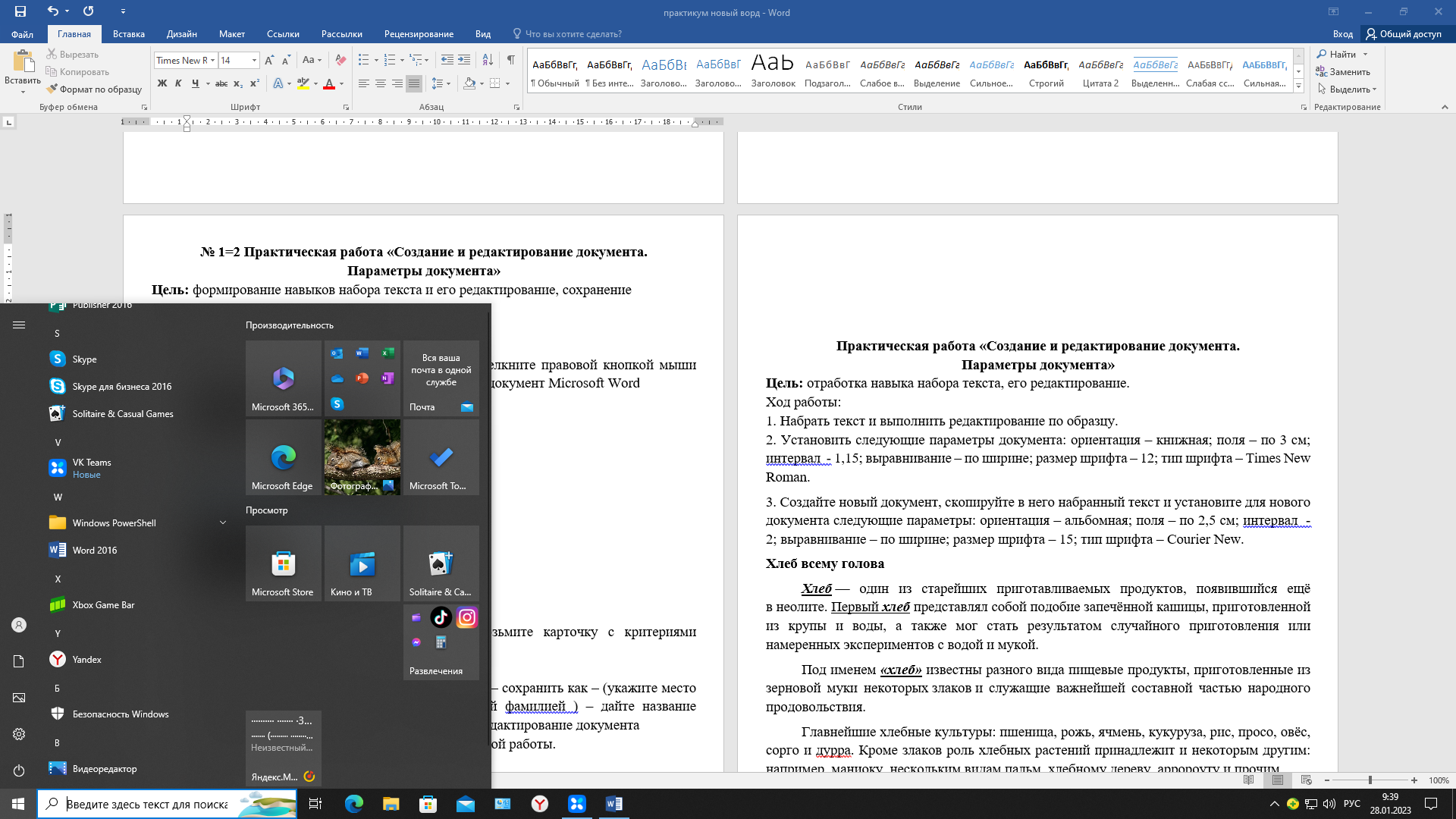
# Практическая работа № 2

**«Создание и редактирование документа. Параметры документа**»

**Цель:** формирование навыков набора текста и его редактирование, сохранение документа, наименование документа

Ход работы:

1. Зайдите в пуск 
2. Среди списка программ и приложений найдите Word 2016 (список программ идет по алфавиту) – щелкните левой кнопкой мыши , дождитесь запуска программы



1. Выберите- новый документ
2. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
3. Установить следующие параметры документа:

ориентация – книжная;

поля :

- Верхнее 1,5 см;

- Нижнее 1,5 см;

-Правое 2 см;

-Левое по 3 см;

интервал

междустрочный - 1,15;

Перед =0

После =0

Первая строка 1,25

Отступ слева с права = 0

выравнивание – по ширине;

размер шрифта – 14;

тип шрифта – Times New Roman.

Автоматическая расстановка переносов

Цвет выделения может быть любой

1. Сохраните документ при помощи команды Файл – сохранить как – (укажите место сохранения вашего документа – папка с вашей фамилией ) – дайте название документа Практическая работа 2 - Создание и редактирование документа
2. Позовите преподавателя для проверки выполненной работы.

Текст 1

**История салата Цезарь с участием Джорджа Хертера, Джакомо Джуниа,**

**Чикаго и Гайя Юлия Цезаря**

Версия первая – непопулярная. Жил-был в середине ХХ века в штате Миннесота американец Джордж Леонард Хертер. Он был бы просто преуспевающим бизнесменом, специализирующимся на товарах для активного отдыха, если бы не его книги. Особенно популярным и любимым в США стал его трёхтомник *Bull Cook and Authentic Historical Recipes and Practices.* За десять лет – с 1960 по 1970 гг. – случилось более 13-ти переизданий этой книги, которую The New York Times описывает как *«дикую смесь рецептов, необоснованных заявлений и беспорядочной философии»*. Во 2-м томе книги и скрывается одна из историй салата Цезарь!

Салат Цезарь, по версии Джорджа, был изобретён примерно в 1903 году Джакомо Джуниа, итальянским поваром из Чикаго. Он трудился в маленьком ресторанчике The New York Cafe и готовил в основном американскую еду. В то время в заведениях общепита спагетти и пиццу мало кто заказывал – даже итальянцы, ставшие американцами.

Своё новое блюдо, приготовленное из листьев латука Джуниа назвал *Caesar Salad* в честь Юлия Цезаря, величайшего итальянца всех времён и своего кумира. Для повара это блюдо было проходным, и он весьма удивился, когда гости стали его заказывать снова и снова. Дальше – «сарафанное радио», и вот уже другие шефы по всей Северной Америке и даже в Европе стали готовить салат Цезарь.

**История салата** Цезарь с участием братьев Кардини и Мексики

Версия вторая и наиболее расхожая. Эта история салата Цезарь началась в итальянском Пьемонте, где в феврале 1896 года родился Абелардо Чезаре Кардини. Семья у него была шумная и неугомонная – восемь детей! Пока сёстры оставались в Италии, три брата Чезаре отправились за лучшей жизнью в США. Один открыл отель в Калифорнии, два других отправились в Мексику. Вслед за братьями пересёк океан и 17-летний Чезаре. Жизнь его помотала, но в конце концов Чезаре занялся ресторанным бизнесом в Мексике в пограничном городе Тихуана. Это было время расцвета 6-го по величине города страны. В то время в Штатах свирепствовал «сухой закон» и предприимчивый итальянец понял, что лучше поить и кормить людей поближе к Америке, но по другую сторону её границы. В Тухуане проходили скачки и бои быков. Бары, рестораны и публичные дома были переполнены людьми – в основном американцами.

*Ресторане Caesar's, Тихуана, Мексика. 20-30-е гг. ХХ века*

Согласно разным источникам, а прежде всего рассказам Розы, дочери Чезаре, всё случилось 4 июля 1924 года в День независимости Америки.

Чезаре Кардини, чтобы накормить многочисленных голодных гостей, собрал всё, что у него было под рукой и соорудил салат. А под руку ему в тот день попались, в том числе, *листья зелёного салата* ([*латук или романо – мнения на этот счёт расходятся*](https://www.gastronom.ru/text/kakoj-salat-nuzhen-dlya-cezarya-1013298)*), чеснок, гренки, сыр пармезан, оливковое масло, яйца и вустерский соус*. В результате отличный замес получился у *Чезаре!*

Интересной была и подача блюда. Оригинальный салат готовился за столом – непосредственно перед гостем. Когда [заправка для салата](https://www.gastronom.ru/text/sous-dlya-salata-cezar-1013304)была готова, листья салата окунали в заправку и выкладывали стеблем вверх. Блюдо подавали на плоской обеденной тарелке, чтобы салат можно было есть руками.

Текст 2

**История салата Цезарь с участием Джорджа Хертера, Джакомо Джуниа,**

**Чикаго и Гайя Юлия Цезаря**

Важная строка в истории салата Цезарь: неугомонный Кардини «переместил» свой ресторан на несколько кварталов дальше – в отель, который был построен примерно в 1929 году и позже назовётся *Hotel Caesar's*.

Неожиданный виток истории салата Цезарь, в которую вклинился Алекс Кардини

Говорят, что к первоначальному салату Цезарь, приготовленном Чезаре, анчоусы добавил его брат Алекс, приехавший в Тихуану в 1926 году. Во время Первой мировой войны он служил в итальянских ВВС, поэтому свою версию блюда назвал «салатом авиатора». В журнале What's Cooking America говорится, что эта версия была настолько хорошо принята, что и стала стандартом, а потом была переименована в салат Цезарь. Позже Роза Кардини, дочь Чезаре, уверяла, что её отец был категорически против использования анчоусов. Он считал, что заправку «делает» вустерский соус и ему в помощь никто не нужен. Но многие шефы и кулинарные историки считают, что салат Цезарь должен называться Салат Алекса-Цезаря Кардини, настолько важны в нём анчоусы.

После многих лет совместной работы братья Кардини разошлись, и это ещё более усложнило ситуацию. В более поздние годы Алекс, уже после смерти брата, предложил награду в размере 1000 долларов, если кто-нибудь сможет доказать, что это не он придумал салат Цезарь. Роза Кардини приняла его предложение. Это была кровная месть, когда калифорнийцы встали на сторону Цезаря, а техасцы – на сторону Алекса.

**3 факта к братской истории салата Цезарь**

1. Американка Джулия Чайлд, шеф-повар и тв-ведущая, в своей кулинарной книге From Julia Child's Kitchen так описывает свою встречу с салатом Цезарь: «Одно из моих первых воспоминаний о ресторанной жизни – это поездка в Тихуану в 1925 или 1926 году с моими родителями, которые были дико взволнованы, что наконец-то пообедают в ресторане Caesar's.

В 1970-х Роза Кардини в одном из интервью сказала, что оригинальный рецепт салата Цезарь, действительно, включал целые листья салата, которые нужно было поднимать за стебель пальцами, обязательно яйцо (пашот или чуть-чуть подваренное на водяной бане) и **итальянское оливковое масло.**

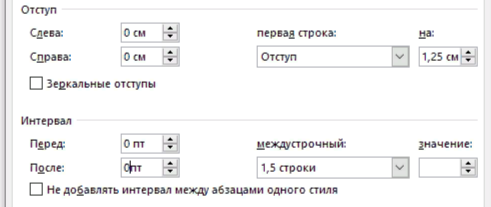
2. В 1948 году Цезарь Кардини зарегистрировал патент на заправку для салата Цезарь. Она до сих порт выпускается и продаётся калифорнийской компанией Caesar Cardini Foods.

3. В 2009 году [ресторан Caesar's](http://caesarstijuana.com/), где произошло рождение салата Цезарь, закрылся. По сообщению Associated Press, владельцы заведения больше не могли платить за аренду – местная экономика, зависящая от туризма, была разрушена свиным гриппом, преступностью и насилием, связанным с наркотиками. Тихуана, когда-то очаровательное прибежище голливудских звёзд и гангстеров, была готова лишиться своего самого известного заведения. Но в 2010 году уже не Кардини, а другая местная семья открыла ресторан после полного переоборудования. *«Caesar's – это икона города. Это один из немногих памятников истории культуры, которые у нас есть»*, – сообщил СМИ представитель заведения. Какая прекрасная страница в истории салата Цезарь, соласитесь.

# Практическая работа № 3 «Редактирование и форматирование текстового документа»

**Цель работы:** научиться устанавливать параметры страницы, редактировать и форматировать текстовый документ.

1. Наберите текст который вам выдал преподаватель
2. выделите весь текст при помощи горячих клавишь ctrl +a ( английская буква- Ф русская)
3. щёлкните правой кнопкой мыши на выделенном тексте выберите
4. АБЗАЦ- выставите следующие параметры:



1. Далее задайте следущие параметры Шрифт - Times New Roman, размер 14, цвет текста черный

***История шаурмы***

История шаурмы неразрывно связана с культурой Ближнего Востока. Веками это блюдо было неотъемлемой частью местной кухни и стало любимым для многих людей по всему миру. Как и большинство рецептов, история шаурмы полна интересных фактов и перипетий.

Шаурма, также известная как донер-кебаб или гирос, является одним из самых распространенных видов уличной еды в мире. Но откуда взялась эта популярная закуска? И как она развивалась со временем?

Чтобы ответить на эти вопросы, нужно погрузиться в историю шаурмы, чтобы узнать о ее происхождении и эволюции.

[Шаурма](https://meat-grinder.ru/shawarma/), как мы знаем ее сегодня, имеет свои корни в Турции. Однако ее история начинается задолго до этого. Считается, что первые упоминания о блюде, похожем на шаурму, можно найти в древних текстах Ближнего Востока.

В эти древние времена, мясо, как правило, жарили на открытом огне или варили. Однако, в какой-то момент, люди начали насаживать мясо на вертикальный шпажок и вращать его перед огнем. Этот метод приготовления, известный как вертикальное жарение, стал основой для современной шаурмы.

Со временем метод вертикального жарения распространился по всему Ближнему Востоку и Средиземноморью. Он был особенно популярен в Турции, где его начали использовать для приготовления традиционного блюда, известного как донер-кебаб.

Как шаурма стала популярной

В течение веков шаурма оставалась основным блюдом в странах Ближнего Востока и Средиземноморья. Однако все изменилось в середине 20 века, когда шаурма начала завоевывать мир.

После Второй мировой войны многие турки эмигрировали в Германию в поисках работы. С собой они принесли свои кулинарные традиции, включая донер-кебаб, который быстро стал популярным среди местного населения.

В 1970-х годах, с приходом иммигрантов из Греции, шаурма стала известна в США под названием гирос. С тех пор она стала одной из самых популярных уличных еды в стране.

Эволюция шаурмы со временем

Со временем шаурма претерпела множество изменений. Основной рецепт остался неизменным, но в разных странах начали появляться свои вариации блюда.

В Турции, например, традиционный донер-кебаб приготовлен из маринованного мяса баранины или говядины. В Греции гирос часто готовят из свинины, а в Америке и Европе шаурма может быть приготовлена из любого типа мяса, включая курицу и индейку.

Различные вариации шаурмы в разных странах

История шаурмы берет свое начало в Ближнем Востоке и Средиземноморье. Именно здесь впервые стали готовить это блюдо, которое постепенно завоевало сердца людей во всем мире. Самое интересное, что несмотря на то, что основа шаурмы везде одинакова - мясо, приготовленное на вертеле, каждая страна добавила в рецептуру свои особенности.

В Турции, например, шаурму называют "донер-кебаб" и подают вместе с овощами и соусом в пита-хлебе. В Греции подобное блюдо носит название "гирос" и отличается тем, что в его состав входит цыпленок, а не баранина, к которой мы привыкли. В Ливане и Сирии любят шаурму с гарниром из кислых огурцов и чесночного соуса.

Шаурма в современном мире

Сегодня шаурма - это не просто еда, это синоним быстрого и сытного перекуса. Она продается на улицах городов, в кафе, ресторанах, на фестивалях. Блюдо стало настолько популярным, что появились даже сети фастфуда, специализирующиеся исключительно на шаурме.

Интересно, что шаурма - одно из немногих блюд, которое пришло к нам из восточной кухни и полюбилось большинству. Блюдо прекрасно подходит для быстрого перекуса в любое время дня и ночи и благодаря своему разнообразию в составе может удовлетворить вкус любого человека.

# Практическая работа № 4 «Редактирование и форматирование текстового документа»

**Цель работы:** научиться устанавливать параметры страницы, редактировать и форматировать текстовый документ.

Порядок работы:

**Задание 1.**

1. Установить параметры станицы: верхнее, нижнее поле – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см.
2. Набрать текст с учетом форматирования (размер шрифта - 14 пунктов, шрифт Times New Roman).
3. Заголовок по центру при помощи команды «По центру», Ж
4. Текст выровнять по ширине
5. Расстановка авто переносов

**Что такое мед**

*Мед* — это, по сути, разбавленный водой сахар. Сладкую сиропообразную жидкость вырабатывают медоносные пчелы и некоторые родственные насекомые (например, осы).

Упоминания о меде находят у древних шумеров, египтян, вавилонян, греков, индусов и китайцев. Израиль, согласно Ветхому Завету, — «земля меда и молока». По Новому Завету, «медом и акридами» питался в пустыне Иоанн Креститель.

**Этот продукт** — символ бессмертия и плодородия, не зря его называли то «пищей богов», то «эликсиром жизни». Древние греки полагали, что пчелы собирают мед из утренней росы. Римляне добавляли мед в вино во время брожения.

В Средние века этот продукт наделяли безграничными свойствами. Так, по мнению автора «Истории пчел» (1623) Чарльза Батлера, этот продукт способен справиться с любой напастью — от укуса бешеной собаки до открытых ран — и чуть ли не вернуть человека с того света.

**На Руси задолго до изобретения пасек процветало бортничество — добыча меда у диких пчел, которые живут в дуплах деревьев. Оно было одной из важных отраслей государственной экономики, продукция шла на экспорт, однако к XVII веку промысел сам собой угас из-за вырубки деревьев. В наши дни бортевые деревья с дикими пчелами сохранились лишь в заповедных лесах Башкортостана**

## Задание 2.

* Наберите текст. (всегда по центру) Заголовок - шрифт Aria, шрифт- 16 размер, остальной текст шрифт Times New Roman, 14 размер шрифта
* Междустрочный интервал 1,5 (полуторный)
* Отступ – первая строка 1,25
* Скопируйте текст, вставьте текст 3 раза.
* задайте следующие параметры:

-первый текст - по ширине,

- второй - по левому краю,

- третий - по правому краю,

-четвертый – по центру.

## Как правильно выбрать и хранить мед:

## советы пчеловода

Пчелиный мед бывает цветочным и падевым. Вкус и цвет продукта зависят от многих факторов, в том числе от особенностей ульев и погоды. Предпочтение лучше отдавать меду в сотах — это гарантирует его натуральность.

«Плохой мед» выдают цвет (мутный оттенок, неестественный цвет) и консистенция (наличие осадка). Он кислит или обладает слишком приторным вкусом, часто с посторонним (например, ягодным) ароматом.

Засахаривание — естественный процесс, который не лишает мед полезных свойств и не является признаком того, что он испорчен. Натуральный мед можно хранить на полке или в холодильнике при температуре от −6 до 20 °С. Чем теплее в помещении, тем медленнее происходит кристаллизация. Однако у разных сортов своя скорость засахаривания. Так, мед из акации долго останется жидким, а липовый довольно быстро загустеет.

Не допускайте попадания влаги в мед, иначе он забродит. По этой причине не рекомендуют черпать его ложкой из большой банки. Кроме того, мед не любит солнечных лучей — из-за них он теряет свои полезные свойства. Храните его в темном месте, например, в кухонном шкафу на закрытой полке.

## Задание 3. Набрать текст по образцу.

## Набрать текст с учетом форматирования (размер шрифта - 14 пунктов, шрифт Times New межстрочный интервал одинарный )

Мёд пчёлы с цветов собирают  
Весь день, начиная с утра.

Хоть пчёлы того и не знают —  
Часть мёда их, сьест детвора.

**Задание 4** Наберите объяснительную записку по образцу по образцу

- Набрать текст с учетом форматирования размер шрифта - 14 пунктов, шрифт Times New, межстрочный интервал одинарный

Директору КТПС

Магомедовой И.А.

студента группы ПК-00/86

Иванова Игоря Романовича

###### Объяснительная записка

Я, Иванов Игорь Романович, опоздал сегодня на урок информатики, потому, что всю ночь сидел в интернете и активно изучал информацию по теме: «Работа в офисной программе WORD». Подхватил там несколько троянов и червей, вызвал доктора Касперского, с трудом вылечился. Больше не буду.

19 сентября 2015 г.

# Практическая работа № 5 «Списки»

Для каждого задания создавайте новый документ и сохраняйте его в свою папку давая название задание 1, задание 2, и т.д.

шрифт - Times New Roman, размер -14, междустрочный интервал 1,5.

## Порядок работы:

## Задание 1.

Набрать предложенный текст и оформить списки.

###### Виды посуды

1. Кухонная посуда

* кастрюля;
* сковорода;
* жаровня;
* противень;
* чайник;
* ковш;
* формы для запекания в духовке;
* горшочки;

1. Столовая посуда :

* **Тарелки для подачи:**
* Столовая мелкая
* Закусочная большая
* Закусочная мелкая
* Десертная глубокая
* **Чащи**
* Чашки бульонные
* Чашки чайные
* Чашки кофейные
* Кружка
* Пиала
* Кесе (кисэ)
* **Специальная посуда**
* Молочник
* Пашотница
* Приборы для специй
* Рюмка
* Салфетница
* Сахарница

**Задание 2**

1. Сначала просто наберите текст, затем выделите текст **МАКЕТ – КОЛОНКИ- ДВЕ**
2. Далее левую колонку пронумеровать
3. Правую колонку расставить маркеры как в тексте

###### 10 фруктов которых ошибочно принимают за овощи

Это фрукты а не овощи:

1. Стручковая фасоль
2. Окра
3. Оливки
4. Баклажан
5. Болгарский перец
6. Горох
7. Огурец
8. Тыква
9. Авакадо
10. Помидор

**Ложные ягоды :**

* Вишня,
* Черешня,
* Слива
* Абрикос
* Персик
* Малина
* Ежевика
* Шиповник

## Задание 3.

## Наберите список

1. Скопируйте текст и вставьте 3 (три) раза у вас получиться 4 списка (каждый список имеет начальную нумерацию)
2. Для первого варианта расставьте по алфавиту
3. Для второго варианта – используйте функцию Регистр – все строчные
4. Для третьего варианта используете функции текстовое оформление
5. Для четвертого варианта МАКЕТ- КОЛОНКИ-ТРИ
6. КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ
7. КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ
8. КАПУСТА ЛИСТОВАЯ
9. КОЛЬРАБИ
10. БРОККОЛИ
11. БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА
12. САВОЙСКАЯ КАПУСТА
13. ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА
14. МАНГОЛЬД
15. ПЕТРУШКА (*PETROSELINUM*)
16. УКРОП
17. БАЗИЛИК
18. МАЙОРАН
19. ЧАБЕР
20. МЯТА
21. МЕЛИССА
22. ДУШИЦА
23. ЭСТРАГОН
24. ЩАВЕЛЬ
25. ШПИНАТ
26. ФЕНХЕЛЬ
27. ЛЮБИСТОК
28. КРЕСС-САЛАТ (*LEPIDIUM SATIVUM*)
29. ЭНДИВИЙ (*CICHORIUM ENDIVIA*)
30. ЛАТУК (*LACTUCA SATIVA*)

# Практическая работа № 6 «Вставка и редактирование таблиц»

### **Цель работы:** научиться создавать и редактировать таблицы в программе MS Word.

## Теоретический материал

|  |  |
| --- | --- |
| Вставка таблицы | 1. Команда *Вставка – Таблица* вставить таблицу (указать в открывшемся окне необходимое число столбцов и строк таблицы*)*/нарисовать таблицу (*нарисовать таблицу карандашом)* 2. Значок на панели инструментов:  позволяет добавить таблицу путем выбора необходимого количества строк и столбцов. |
| Границы таблицы | Изменить границы можно используя значок на панели инструментов |
| Разбиение и объединение ячеек | Выделить необходимые ячейки, нажать правую кнопку мыши и выбрать команду *Объединить ячейки или Разбить ячейки.* |

## Порядок работы:

## Задание 1.

Оформите таблицу по образцу. В таблице 1 необходимо использовать нумерацию строк. Таблица 1 – Сотрудники фирмы

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Фамилия* | *Имя* | *Отчество* | *Дата рождения* | *Телефон* | *Должность* | *Стаж* |
| 1 | Иванова | Анна | Петровна | 23.12.1963 | 141585 | менеджер | 12 |
| 2 | Смирнов | Иван | Сергеевич | 12.05.1974 | 786596 | официант | 8 |
| 3 | Чистяков | Виктор | Михайлович | 07.05.1965 | 235643 | директор | 17 |
| 4 | Кузнецов | Сергей | Иванович | 24.12.1963 | 821124 | официант | 6 |
| 5 | Цветкова | Мария | Андреевна | 13.03.1977 | 265347 | повар | 7 |
| 6 | Михалкова | Елена | Дмитриевна | 31.01.1975 | 435496 | кухонный рабочий | 4 |

## Задание 2.

Оформите таблицу по образцу. В таблице 2 необходимо использовать нумерацию строк. Таблица 2 – Учет посещаемости студентов группы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия и инициалы студента** | **Дата занятия** | | | | | | | | | |
| **февраль** | | | | | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| 1 | Андронов А.А. | + | + | + | + | н | н | + | + | + | + |
| 2 | Каварма Ю.В. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 3 | Кузьменко В.М. | + | + | н | н | + | + | + | + | + | + |
| 4 | Харапов В.А. | + | + | + | + | + | н | н | н | н | н |
| 5 | Иванов С.В. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 6 | Грачев Б.П. | + | + | + | + | + | + | + | н | н | + |

## Задание 3.

Оформите таблицу по образцу.

**Таблица  
выхода полуфабрикатов и готовых порций из картофеля и овощей в зависимости от времени года и вида тепловой (первичной) обработки  
(на 100 г продукта)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Вид и способ тепловой обработки | Отходы при первичной обработке (г)[(1)](https://base.garant.ru/71563102/7dede6ac8f25be619ed07c17ed1c62c9/#block_6881) | Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г) | Потери  при тепловой обработке | | Выход готовых порций (г) |
| % | г |
| Картофель | Отварной: | | | | | |
| август (нового урожая) | 20 | 80 | - | - | 80 |
| сентябрь-октябрь | 25 | 75 | - | - | 75 |
| ноябрь-декабрь | 30 | 70 | - | - | 70 |
| январь-февраль | 35 | 65 | - | - | 65 |
| с 1 марта | 40 | 60 | - | - | 60 |
| Пюре: |  |  |  |  |  |
| сентябрь-октябрь | 25 | 75+23[(1)](https://base.garant.ru/71563102/7dede6ac8f25be619ed07c17ed1c62c9/#block_6881) | - | - | 98 |
| ноябрь-декабрь | 30 | 70+21[(1)](https://base.garant.ru/71563102/7dede6ac8f25be619ed07c17ed1c62c9/#block_6881) | - | - | 91 |
| январь-февраль | 35 | 65+20[(1)](https://base.garant.ru/71563102/7dede6ac8f25be619ed07c17ed1c62c9/#block_6881) | - | - | 85 |
| с 1 марта | 40 | 60+18[(1)](https://base.garant.ru/71563102/7dede6ac8f25be619ed07c17ed1c62c9/#block_6881) | - | - | 78 |
| Жареный: |  |  |  |  |  |
| сентябрь-октябрь | 25 | 75 | 31 | 23 | 52 |
| ноябрь-декабрь | 30 | 70 | 31 | 22 | 48 |
| январь-февраль | 35 | 65 | 31 | 20 | 45 |
| с 1 марта | 40 | 60 | 31 | 19 | 41 |
| Морковь | Очищенная, варенная целиком: | | | | | |
| до 1 января | 20 | 80 | - | - | 80 |
| с 1 января | 25 | 75 | - | - | 75 |
| Варенная или припущенная дольками или  мелкими кубиками для  гарнира: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 20 | 80 | 8 | 6 | 74 |
| с 1 января | 25 | 75 | 8 | 5 | 70 |
| Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 20 | 80 | 32 | 26 | 54 |
| с 1 января | 25 | 75 | 32 | 24 | 51 |
| Свекла | Очищенная, вареная целиком: | | | | | |
| до 1 января | 20 | 80 | 5 | 4 | 76 |
| с 1 января | 25 | 75 | 5 | 4 | 71 |
| Варенная или припущенная, нарезанная: |  |  |  |  |  |
| до 1 января | 20 | 80 | 8 | 6 | 74 |
| с 1 января | 25 | 75 | 8 | 5 | 70 |
| Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками: | | | | | |
| до 1 января | 20 | 80 | 38 | 30 | 50 |
| с 1 января | 25 | 75 | 38 | 29 | 46 |

## Задание 4.

Оформите таблицу по образцу. Таблица 4 – Программа Outlook Express

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OUTLOOK EXPRESS** | | |
| ***ЛЕВАЯ ЧАСТЬ ОКНА*** | | ***ПРАВАЯ ЧАСТЬ ОКНА*** |
| ***ПАПКИ:*** | | ***СПИСОК СООБЩЕНИЙ, ХРАНЯЩИЙСЯ В ВЫДЕЛЕННОЙ ПАПКЕ*** |
| ВХОДЯЩИЕ | Содержит получаемые адресатом письма |
| ИСХОДЯЩИЕ | Содержит отправляемые адресатом письмас момента их создания и до момента их доставки с локального  компьютера пользователя на почтовый сервер провайдера |
| ОТПРАВЛЕННЫЕ | Содержит все письма, доставленные на почтовый сервер |
| УДАЛЕННЫЕ | Содержит удаленные письма |
| ЧЕРНОВИКИ | Содержит заготовки писем |
| ***КОНТАКТЫ:*** | | ***СОДЕРЖАНИЕ ВЫДЕЛЕННОГО СООБЩЕНИЯ*** |
| Предоставляют доступ к информации, хранящейся в **Адресной книге**  (адреса электронной почты, телефоны, …) | |