Внимание : все должно быть выполнено в среде oracle на pl/sql. В качестве решения необходимо предоставить файлы с написанными запросами, функциями, процедурами и скрипами создания таблиц.

1. Напишите функцию, которая на вход будет получать два числа, и возвращать сумму этих чисел.

2. Напишите функцию, которая будет принимать на вход одномерный массив с числами, и возвращать сумму чисел в массиве.

3. Напишите функцию, которая будет возвращать текущую дату и время в формате dd.mm.yyyy hh24:mi.

4. Напишите функцию, которая на вход будет принимать два текстовых параметра, удалять из входных параметров все числа, и выдавать один текстовый параметр склеенный из обработанных входных параметров.

5. Создайте таблицу chefs (повара), в таблице должен быть идентификатор повара, имя повара, дата рождения повара. Например: Иванов Иван, 01.02.1980.

6. Напишите процедуру, которая будет на вход принимать ФИО повара, его дату рождения и добавлять данные в таблицу chefs. Приложить код заполнение таблицы данными.

7. Создать таблицу cooking\_skills (умение повара), в таблице должен быть идентификатор умения и название умения. Например: Выпекание тортов, выпекание пирожных, утка по пекински. Приложить код заполнение таблицы данными.

8. Создать таблицу chef\_skill\_links , связь поваров и их умений, в таблице так же должна быть дата с которой повар овладел умением. Приложить код заполнение таблицы данными.

9. Написать запрос, который вернет ФИО и даты рождения всех поваров умеющих выпекать торты.

10. Написать функцию, которая вернет день рождения самого молодого повара.

11. Написать запрос, который вернет всех поваров старше 30 лет и перечень умений для каждого из них.

12. Написать запрос, который вернет всех поваров научившихся печь пирожные в возрасте моложе 20 лет.

13. Написать функцию, которая по идентификатору повара вернёт ФИО повара.

14. Написать запрос, который вернёт всех поваров у которых фамилия начинается на букву "П".

15. Написать запрос, который вернёт количество поваров в возрастных группах: 10-20, 20-30, 30-40, 40-50, 50-60, 60-70, 70-80, 80-90, 90-100, умеющих варить суп.

16. Предложите дополнительные таблицы для разделения умений поваров на группы и категории.

Например:

группы - холодные закуски, гарниры, выпечка, десерты;

категории - сложные рецепты, легкие рецепты, рецепты требующие особых навыков.

(приложить скрипты создания таблиц и заполнения данными)