

СБОРНИК ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ MS WORD

Содержание

Введение

Практическая работа «Создание и редактирование документа»

Практическая работа «Создание и редактирование документа.

Параметры документа»

Практическая работа «Редактирование текста»

Практическая работа «Создание таблиц»

Практическая работа «Создание и редактирование таблиц»

Практическая работа «Формулы»

Практическая работа «Вставка фигур»

Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Практическая работа «Создание и редактирование документа»

Цель: формирование навыков набора текста и его редактирование.

Ход работы:

1. Выполнить набор текста.
2. Отредактировать по образцу.

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».

Практическая работа «Создание и редактирование документа. Параметры документа»

Цель: отработка навыка набора текста, его редактирование.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.

2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – Times New Roman.

3. Создайте новый документ, скопируйте в него набранный текст и установите для нового документа следующие параметры: ориентация – альбомная; поля – по 2,5 см; интервал - 2; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 15; тип шрифта – Courier New.

Хлеб всему голова

Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в неолите. **Первый хлеб** представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Под именем **«хлеб»** известны разного вида пищевые продукты, приготовленные из зерновой муки некоторых злаков и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия.

Главнейшие хлебные культуры: пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис, просо, овёс, сорго и дурра. Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, маниоку, нескольким видам пальм, хлебному дереву, арроруту и прочим.

Для первых видов **хлеба** было много способов заквашивания теста. Можно было использовать в качестве дрожжей бактерии, имеющиеся в воздухе. Для это нужно было только оставить тесто на открытом воздухе на какое-то время перед выпечкой. Эта технология до сих пор используется при изготовлении хлебной закваски. **Плиний Старший** писал, что галлы и иберийцы использовали снятую с пива пену, чтобы делать «более легкий [то есть менее плотный] **хлеб**, чем другие народы». В тех частях древнего мира, где вместо пива пили вино, **в качестве закваски** использовали смесь из виноградного сока и муки, которой позволяли забродить, или пшеничные отруби, пропитанные вином. Однако наиболее распространенным методом было оставить кусок теста при приготовлении **хлеба** и использовать его на следующий день в качестве источника брожения.

Даже в древнем мире существовало очень много разнообразных видов **хлеба**. В своём сочинении «*Пир мудрецов*» древнегреческий автор Афиней описывает некоторые виды **хлеба**, пирожных, печенья и другой выпечки, приготавливавшейся в античности. Среди сортов **хлеба** упоминаются лепёшки, медовый **хлеб**, буханки в форме гриба, посыпанные маковыми зёрнами, и особое военное блюдо — хлебные завитки, запечённые на вертеле. Тип и качество муки, использовавшейся для приготовления **хлеба**, также могло различаться. Как отмечал Дифил, «**хлеб**,

сделанный из пшеницы, по сравнению с тем, что сделан из ячменя, более питательный, легче усваивается, и всегда лучшего качества. В порядке достоинства, хлеб, сделанный из очищенной [хорошо просеянной] муки является первым, после него — хлеб из обычной пшеницы, а затем хлеб, сделанный из непросеянной муки.»

Практическая работа «Редактирование текста»

Цель: отработка навыка редактирования текста.

Ход работы:

1. Набрать текст.
2. Задайте каждому предложению свой стиль: тип, размер, цвет, размер шрифта.

Профессия повар-кондитер

Чтобы человек мог нормально работать и заботиться о близких, он должен хорошо питаться. А ведь часто кушать приходится не дома. На этот случай существуют многочисленные столовые и кафе, в которых еду готовят люди с профессией повар-кондитер. Такие профессионалы работают и в больших организациях, и в армии, и в детских садах. Задача повара в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.

Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов....

Повар-кондитер должен в первую очередь быть аккуратным и иметь опрятный вид. Само собой, что необходимыми качествами можно назвать обострённый нюх и вкус, отсутствие заболеваний сердца, кожи и способность одновременно держать в голове информацию о нескольких блюдах, готовящихся на кухне. Это далеко не редкостная профессия. Некоторые мастера этого дела носят гордое звание шеф-повара. Таких полезных работников можно встретить даже вдали от берега — в открытом море. Такой повар привык готовить для мужского коллектива моряков, которые зовут его коротко, но громко — «кок».

Практическая работа «Создание таблиц»

Цель: отработка навыка создания таблиц и их заполнения.

Ход работы:

Задание 1

1. Создайте таблицу «Сведения о студентах», состоящую из 6 строк и 5 столбцов.
2. Ознакомьтесь с текстом и дайте название столбцам.
3. Заполните ее следующими сведениями:
 - 1) Иванов Иван Иванович, 11.04.1996, ул. Климасенко, 13-15
 - 2) Петрова Лидия Ивановна, 25.10.1997., пер. Черского, 32
 - 3) Быков Алексей Ильич, 12.10.1998, ул. Кирова, 75-89
 - 4) Мухин Олег Андреевич, 20.07.1995, ул. Центральная, 50-29
 - 5) Григорьева Наталья Дмитриевна, 30.07.1995, ул. Батюшкова, 16-41
4. Добавьте в таблицу еще 5 строк.
5. Заполните эти строки сведениями о своих одноклассниках.
6. Выполните выравнивание ячеек – по центру.
7. Для каждой строки задайте индивидуальный цвет шрифта.

Задание 2

1. Проанализировав предложенный текст, создайте и заполните таблицу «История возникновения салатов», выбрав на свое усмотрение три рецепта.
2. Строку заголовка выделите полужирным начертанием и синим цветом.
3. Выполните выравнивание ячеек – выравнивать по центру по левому краю.

«Оливье»

Салат оливье — популярный в России и в странах бывшего СССР салат, считающийся праздничным и традиционным новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж». За рубежом также известен как «Русский салат» или «гусарский салат» В России оливье также называют «мясным салатом» и «зимним салатом».

Стандартный советский оливье состоял из 6 или 8 ингредиентов: отварной картофель; отварная морковь; варёная колбаса или отварное мясо; яйца вкрутую; лук; солёные (маринованные) огурцы; зелёный горошек (консервированный); майонез или сметана; укроп. Всё (кроме горошка) нарезать кубиками, перемешать и заправить майонезом или сметаной.

«Сельдь под шубой»

Автор этого замечательного салата - купец Анастас Богомилов, хозяин сети популярных московских столовых и трактиров. «Сельдь под шубой» была подана в первый раз накануне 1919-го Нового года.

Главным ингредиентом салата стала, конечно же, сельдь - любимое лакомство пролетариев, которую Анастас дополнил крестьянскими луком, родной

картошкой и морковью, ну, а сверху, как кроваво-красным пролетарским знаменем, укрыл слоем тертой свеклы. Чтобы не забывать про врагов Советов, салат был щедро приправлен «западнически майонезом».

Название чудесной закуске-салату Анастас Богомилов дал: «Шовинизму и Упадку - Бойкот и Анафема», или, по тогдашней революционной моде пользоваться всевозможными аббревиатурами, просто «Ш.У.Б.А.». Впоследствии имя автора рецепта одного из самых популярных и любимых русских салатов забылось, а закуску стали называть «Сельдь под шубой».

«Винегрет»

Популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свеклы, картофеля, моркови, а также соленых огурцов и зеленого или репчатого лука и квашеной капусты. А родилось это блюдо на императорской кухне Александра I, где некогда работал известный французский повар Антуан Карем (XIX век). Наблюдая за работой русских поваров, готовивших неизвестный ему салат, и увидев, что его заправляют уксусом, Антуан воскликнул: «Vinaigre?» («Уксус?»). На что наши повара, решив, что француз произнес название блюда, утвердительно закивали головой: «Винегрет, винегрет...». Так и появился в царском меню необычный салат, который вскоре обрел широкую известность и очень полюбился простому народу.

«Цезарь»

Салат «Цезарь» появился на свет 4 июля 1924 года. Самый главный день для своей страны находчивые американские бизнесмены и голливудские звезды отмечали в Мексике. В Caesar's Place было не повернуться от посетителей. И если спиртного было предостаточно, то с продуктами дела обстояли гораздо хуже – их практически не было. Но Цезарь Кардини выкрутился, проявив кулинарную смекалку: натер чесноком тарелку, положил на нее листья салата романо, сбрызнул оливковым маслом, выжал лимонный сок, добавил яйца, сваренные особым образом, свеженатертый пармезан, пряные травы, гренки из белого хлеба и немного вустерского соуса. Все ингредиенты были быстро перемешаны и поданы к столу.

«Мимоза»

Этот красивый «весенний» салат появился в СССР в 70-е годы.

Достоверно установить, кто и когда точно изобрел салат «Мимоза», невозможно. Проживающим в условиях постоянного дефицита советским домохозяйкам приходилось прилагать серьезные усилия, чтобы готовить вкусные и интересные блюда из скудного ассортимента магазинов того времени. В семидесятых годах прошлого века вошел в моду первый слоеный салат из рыбных

консервов – он носил название «Бангладеш». Со временем этот салат стали украшать растертыми яичными желтками, напоминающими весенние цветы, и под новым названием «Мимоза» салат стал знаменит.

В состав классического салата входят рыбные консервы, свежий репчатый лук, яйца, сваренные вкрутую, вареный картофель, морковь и майонез для заправки. Характерная особенность этого салата заключается в ярко желтой пышной верхушке, которая приготавливается из измельченного яичного желтка. Его поверхность напоминает нежные цветки мимозы, которая и дала ему название.

Практическая работа «Создание и редактирование таблиц»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – Times New Roman.

Технологическая карта

1. Область применения

1.1 Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо – каша молочная пшенная с тыквой.

2. Рецепттура

2.2 Рецепттура блюда – каша вязкая с тыквой

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто на 1 пор/л	Масса нетто на 1 пор/л	Масса брутто на <u>20</u> пор.	Масса нетто на <u>20</u> пор.
1	Пшено	65	65	1300	1300
2	Тыква	150	105	3000	2100
3	Молоко	75	75	1500	1500
4	Вода	75	75	1500	1500
5	Сахар	5	5	100	100
6	Масло сливочное	10	10	200	200
Выход готового блюда (1 порция)			310		6200

3. Технология приготовления

Тыкву очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, заложить в воду с молоком, добавить соль, сахар. Нагреть до кипения. Затем засыпать подготовленную крупу и варить до готовности при слабом кипении.

4. Оформление, подача, реализация, хранение.

Выложить на тарелку. при подаче полить сливочным маслом, посыпать сахаром.

Подавать в горячем виде, не менее 65⁰С.

5. Органолептические показатели блюда

Внешний вид – зерна набухшие, хорошо разваренные.

Цвет – желтая, присуща пшени и тыкве.

Консистенция – густая масса.

Запах – не пригорелая.

Вкус – не пригорелая, свойственный каше и тыкве.

Практическая работа «Формулы»

Цель: отработка навыка набора формул в текстовом редакторе.

Ход работы:

Наберите следующие формулы:

а) $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x^2 + 6x + 8}{x^3 + 8}$

б) $f(x) = 4x^5 - 3\sin x + 5\operatorname{ctg} x$

в) $\int_0^4 3\sqrt[3]{x^2} dx$

г) $f(x) = \frac{x^2}{x^3 + 4}$

д) $f(x) = \cos x - \frac{1}{3}\cos^3 x$

е) $\int_0^4 3\sqrt{x} dx$

ж) $f(x) = \frac{x^2 - 1}{x^2 + 1}$

з) $f(x) = \sin x + \frac{1}{4}\sin^3 x$

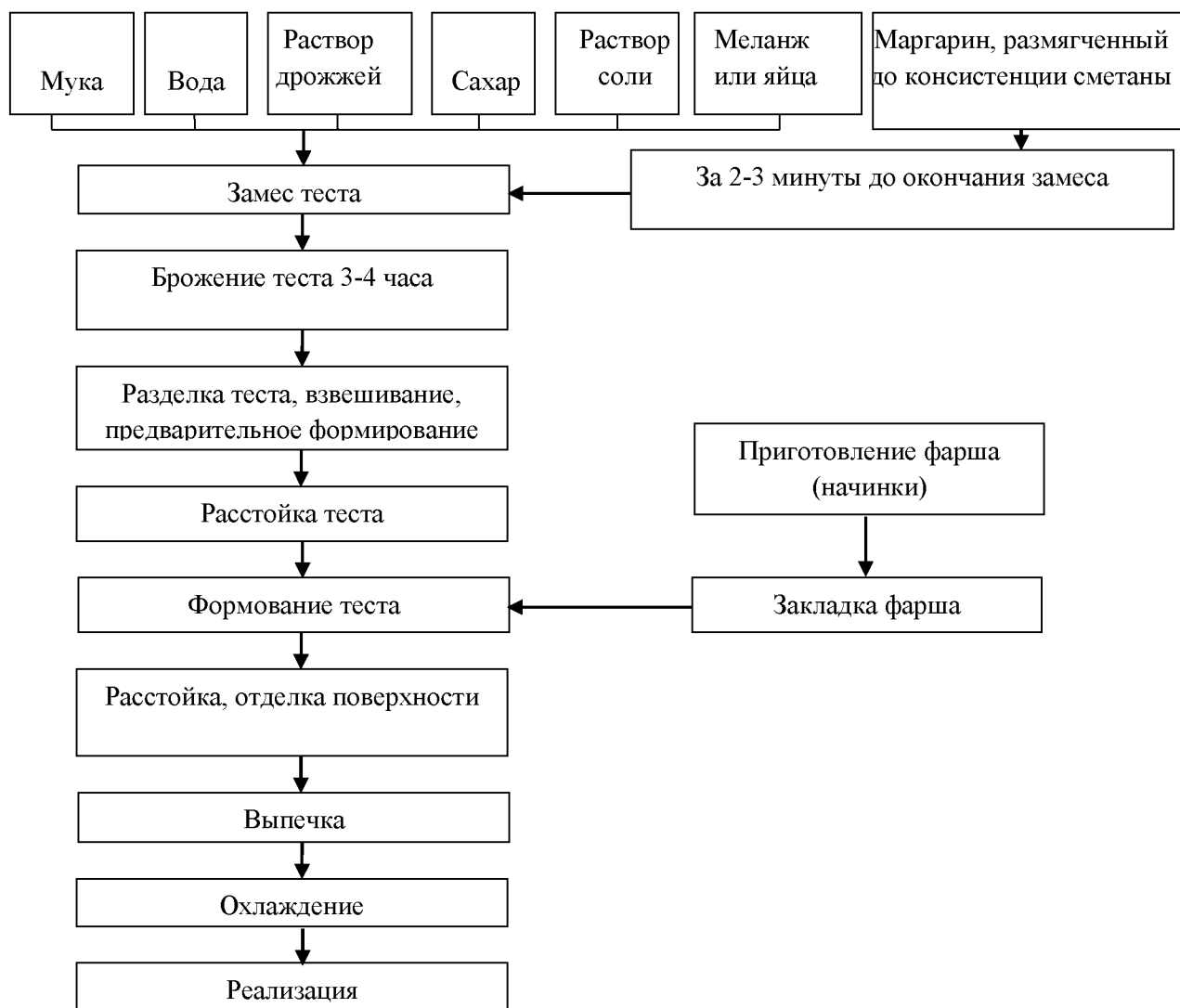
и) $\int_0^2 (3x^2 - 1) dx$

Практическая работа «Вставка фигур»

Цель: научить выполнять вставку, группировку и заполнения фигур.

Ход работы:

С помощью вставки фигур создайте «Схема изготовления изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом»



Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: научить выполнять вставку, группировку и заполнения объектов: фигуры, картинки, WordArt.

Ход работы:

Создайте приглашение, используя вставку следующих объектов: фигуры, картинки, WordArt.

Образец приглашения:

Приглашение

Дорогие друзья!
Приглашаем Вас
10 марта 2016 года в 14.00
на День открытых дверей в
Новокузнецкий техникум
пищевой промышленности.



Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Ход работы:

1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу.
2. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал - 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – Times New Roman.

Салат «Цезарь» с курицей и сухариками

Ингредиенты

куриное филе 200 граммов
листья салата латук 20 штук
помидоры черри 5 штук
белый хлеб 200 граммов
твердый сыр 50 граммов
чеснок 2 зубчика
растительное масло 4 столовых
ложки
майонез, соль по вкусу

Салат «Цезарь» с курицей и сухариками – это классический рецепт знаменитого салата, наиболее близкий к оригинальному блюду, которое изобрел Цезарь Кардини.



100 г Салат «Цезарь» с курицей и сухариками содержат:

Энергетическая ценность: 203 Ккал

Белки: 8,23 грамма

Жиры: 16,27 грамма

Углеводы: 6,76 грамма

Приготовление салата «Цезарь» с курицей и сухариками

Салатные листья замочить в холодной воде на 1 час, чтобы они стали свежими и хрустящими.

Белый хлеб очистить от корочки и порезать на кубики размером примерно 1 сантиметр, затем выложить на противень и подсушить в не слишком горячей духовке.

В глубокую сковороду налить растительное масло, положить измельченный чеснок. Как только кусочки потемнеют, снять их со сковороды и выложить в масло сухарики. Обжарить до золотистой корочки, выложить на бумажную салфетку для удаления лишнего масла.

Куриное филе натереть солью и обжарить до готовности, затем остудить и порезать тонкими пластинками.

Листья салата порвать руками, сыр нарезать тонкими пластинками.

Помидоры черри разрезать на четыре части.

Выложить в салатник все ингредиенты, слегка встряхнуть, чтобы они перемешались, и сразу же подать на стол. Майонез подать отдельно, чтобы каждый едок мог добавлять его по вкусу.

Практическая работа «Создание комбинированного документа»

Цель: отработка навыка создания комбинированного документа.

Создать страницу ресторанный меню.

Образец

Супы	
Суп-лапша «Лаззат»	220 руб.
Лепкий суп из цыпленка и домашней пасты 250 гр.	
Грузинский суп харчо из баранины с кинзой	310 руб.
Густой суп с рисом, томатами и чесноком 300 гр.	
Наваристая Амударьинская уха	255 руб.
С зеленью и картофелем 250 гр.	
Суп-пюре из тыквы	210 руб.
Бархатный суп из оранжевой тыквы с ароматом сельдерея 250 гр.	
Сливочный суп с белыми грибами	250 руб.
Насыщенный суп со вкусом лесных грибов 250 гр.	
Кукурузная шурпа на молоке с фрикадельками	210 руб.
Суп из сладкой кукурузы со специями 250 гр.	
Шурпа из баранины	265 руб.
С домашней лапшой и овощами 300 гр.	
Горячие закуски	
Запечённые баклажаны, цуккини, помидоры	270 руб.
С деревенским сыром 250 гр.	
Хачапури с сыром и яйцом 150 гр.	145 руб.
Узбекская лепёшка	40 руб.
Приготовленная в тандыре с чёрным кунжутом 120 гр.	
Кок-самса	180 руб.
с соевым, зелёным, бараниной или сыром 110 гр.	
Грибной жульен 150 гр.	210 руб.
Чебурек из рубленой телятины	180 руб.
с ароматными специями и ветсой 120 гр.	
Кутабы с сыром, зеленью или мясом 110 гр.	170 руб.
"Нарын" лапша с мясом ягнёнка 210 гр.	310 руб.

