

1. Diákkonyha

A Fincsi Diákkonyha több száz diák számára biztosít olcsó és finom ebédelési lehetőséget. A menük adatait egy szövegfájlban tárolják, annak alapján készítik el minden nap az étterem aytájára függesztett kiírást.

Készítse el a kiírást az alábbi utasítások és a minta alapján, kördokumentum alkalmazásával!

A törzsdokumentum elkészítéséhez szükséges szöveg az *illik.txt* állományban, az adatforrás pedig a *menu.txt* állományban található.

Az adatforrásban szereplő mezőnevek: *nap*; *ora*; *perc*; *AmenuLeves*; *AmenuFoetel*; *AmenuAr*; *BmenuLeves*; *BmenuFoetel*; *BmenuAr*.

1. A törzsdokumentum elkészítésénél alkalmazzon fekvő tájolású A4-es lapot! Állítson be alul és felül 2 cm-es, bal és jobb oldalon pedig 2,25 cm-es margót! A dokumentumot mentse *egynap* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában! Az oldalt lássa el hullámos vagy dupla vonalú szegéllyel!
2. A dokumentumban mindenütt Times New Roman vagy Nimbus Roman betűtípust használjon 48, 16, 14 és 10 pontos méretben!
3. A dokumentum elejére gépelje be a „Fincsi Diákkonyha” szöveget, és formázza a mintának megfelelően! A szöveget ritkítsa, és ügyeljen a megfelelő térközbeállításra is! A címhez kapcsoljon lábjegyzetet „Az étterem neve kitalált, ha mégis lenne ilyen étterem, az csak a véletlen műve.” szöveggel. A lábjegyzet jelzése a * karakter legyen!
4. A cím alatt helyezzen el két oszlopból álló táblázatot! A táblázat oszlopai egyenlő szélességűek legyenek!
5. Az *egynap* dokumentumot alakítsa kördokumentummá a *menu.txt* mint adatforrás felhasználásával!
6. A bal oldali cella kitöltéséhez az adatforrás minden mezőjét használja fel, a hiányzó szöveget gépelje be a minta alapján! Ügyeljen arra, hogy sehol ne legyen üres bekezdés!
7. A menüt alkotó három-három bekezdést behúzással és tabulátorok segítségével formázza! A tabulátorpozíciókat és a behúzások értékét egész cm-re állítsa! Az „A menü”, „B menü” valamint az „Italok” bekezdéseket ugyanazokkal a jellemzőkkel lássa el! A levest és a főételt tartalmazó 4 sor formázása is egyezzen meg!
8. Az italok listáját kétszintű felsorolásként készítse el! A felsorolásban tetszőleges szimbólumokat használhat.
9. A jobb oldali cellába szúrja be az *illik.txt* állomány tartalmát!
10. A cellában lévő címet formázza ugyanúgy, mint a „Keddi kínálatunk” szöveget! A cella további három bekezdését egyező módon formázza!
11. A jobb oldali cellában keresse meg az evőeszközök neveit, és formázza azokat dőlten! Ne csak a kés, villa, kanál alakokat keresse, hanem a belőlük származó formákat is, például: késsel, kiskanál.
12. Szúrja be a dokumentumba az *uveg.gif* képet! A kép magassága 3,5 cm, szélessége 2 cm legyen! A képet a mintának megfelelően helyezze el!
13. Állítson be automatikus elválasztást, majd mentse el a dokumentumot!

14. A törzsdokumentumot egyesítse az adatforrással, az egyesített dokumentumot mentse *napok* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában! (Ha az egyesítés eredménye több különálló dokumentum, akkor a *napok* nevet egészítse ki egy sorszámmal!)

40 pont

Fincsi Diákkonyha *

Keddi kínálatunk

„A” menü

610 Ft

Levessárgaborsóleves

Főételsóska, főtt burgonya, főtt tojás

„B” menü

1080 Ft

Levessárgaborsóleves

Főételszezámos csirkemellesíkok,
párolt rizs

Italok

❖ Ásványvizek

➤ Tótfalvi

➤ Tompakúti

❖ Gyümölcslevek

➤ Rostos narancs

➤ Rostos őszibarack

Ebéd 12³⁰-kor

Mi illik...

- A kenyeret az asztalnál sohasem harapjuk, mindig törjük. A kenyérszelet helye mindig a bal kezünkénél van.
- Ha a levesben hús vagy kolbász van, először kivesszük a ránk eső részt, és aztán a levest rászedjük. A darabokat a levessel együtt fogyasztjuk, és nem tartalékoljuk a végére. A húsféléket *késsel* és *villával* esszük, kivéve a fasírtot. A fasírt evőeszköze a *villa*. A húst nem egyszerre vágjuk fel, hanem falatonként. Ha csontos a hús, a *villánkkal* megtámasztjuk, és a *késsel* levágjuk a húsdarabokat. Az aprószárnyasok csontját kézzel is megfoghatjuk.
- A rizst csak *villával* esszük, a tejberizst és a tejberízrt pedig *kanállal*. A gombócot is csak *villával* esszük. A kompótot kompótos tányéron tálalják, és innen *kiskanállal* fogyasztjuk. A magvakat nem köpködjük ki, hanem a *kiskanál* segítségével tesszük félre.

* Az étterem neve kitalált, ha mégis lenne ilyen nevű étterem, az csak a véletlen műve.