Отчет по лабораторной работе №7

Павлова Варвара Юрьевна НПМбд-02-21

Москва, 2022

Цель работы - освоение основных возможностей командной оболочки Midnight Commander. Приобретение навыков практической работы по просмотру каталогов и файлов; манипуляций с ними.

Ход работы

Man mc

Изучаю информацию о mc,вызвав в командной строке man mc. (puc. [-@fig:001])

```
MC(1)

NAME

mc - Visual shell for Unix-like systems.

SYNOPSIS

mc [-abcCdfhPstuUVx] [-l log] [dir1 [dir2]] [-e [file] ...] [-v file]

DESCRIPTION

GNU Midnight Commander is a directory browser/file manager for Unix-like operating systems.

OPTIONS

-a. --stickchars

Disable usage of graphic characters for line drawing.

-b. --nocolor

Force black and white display.

-c. --color

Force color mode, please check the section Colors for more information.

Manual page mc(1) line 1 (press h for help or q to quit)
```

Рис. 1: рис. 1

Запуск тс

Запускаю из командной строки mc,изучаю его структуру и меню. (puc. [-@fig:002])

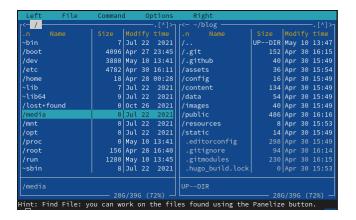


Рис. 2: рис. 2

Основные команды

Выполняю основные команды меню левой (или правой) панели. (puc. [-@fig:003])

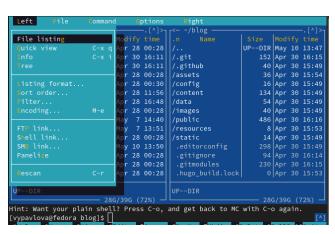


Рис. 3: рис. 3

Копирование

Копирую в файл в созданный каталог.(рис. [-@fig:004])

Поиск

Ищу в файловой системе файл с заданными условиями (файл с расширением .cpp,содержащий строку main). (рис. [-@fig:005])

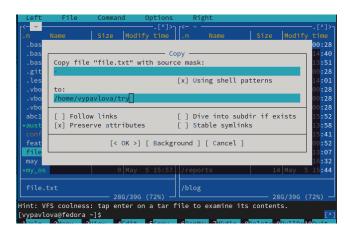


Рис. 4: рис. 4

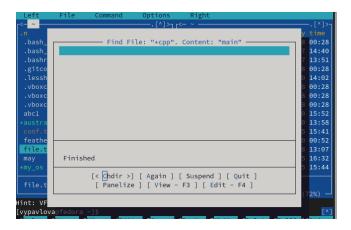


Рис. 5: рис. 5

Текстовый редактор

Создаю текстовой файл text.txt. Открываю этот файл с помощью встроенного в mc редактора. Вставляю в открытый файл небольшой фрагмент текста,скопированный из Интернета.(рис. [-@fig:006])

```
техт.txt [-М--] 38 L: [ 1+16 17/ 23] *(2697/3398b) 1095 0х447 [*][X] Рецепт вкусных баурсаков родом из среднеазиатских стран... 
Это традиционное блюдо в Казахстане, которое готовили тем, кто отправлялся в дли Примечательная особенность баурсаков проявляется в том, что их жарят. 
Сначала готовят тесто, которое раскатавают в виде колбасы... 
Затем отрывают небольшие кусочки и бросают в кипящее масло или жир... 
Мучное блюдо долго сохраняет свои качества, поскольку в процессе приготовления п 
Баурсаки, рецепт которых обязывает использование большое количество масла, — жир 
Мучное блюдо представляет собой пончики небольших размеров и разной формы, котор 
Как правило, их готовят круглой или квадратной формы. 
Жареное блюдо распространено среди среднеазиатских кочевников-скотоводов, татар, 
В зависимости от региона баурсаки называют по-разному. Башкиры называют пончики 
Баурсаки — обязательный атрибут праздничного стола.. 
В Татарстане, например, существует свадебная традиция, связанная с баурсаками: р 
Предлагаю приготовить традиционное блюдо среднеазиатских народов по рецепту, в к 
Если под рукой его нет, то смело замените кефиром.. 
Дрожжи используйте строго по рецепту, но можете не брать их вовсе.. 
Баурсак бывает круглой, треугольной и ∯етырехугольной формы.. 
Чтобы добиться двух последних, придется раскатывать тесто в пласт. 
Но если нет желания тратить время, тогда скатайте колбаски и сформируйте шарики. 
Это рецепт которым пользуются в Казахстане.. 
Тотарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Лютараские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом. 
Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически т
```

Рис. 6: рис. 6

Изменение текста

Используя горячие клавиши, меняю текст. (рис. [-@fig:007])

```
тохт.txt [-H-] 71 t:[ 1+0 1/24] *(134 /3560b) 6046 0x025 [□] Ваурсаии являются очень известным казахским блюдом наряду с бешбармаком |
Баурсаим являются очень известным казахским блюдом наряду с бешбармаком |
Зто традиционное блюдо в казахстане, которое готовили тем, кто отправлялся в длинный луть. Скачала готовят тесто, которое раскатывают в виде колбасы.
Затем отрывают небольшие кусочки и бросают в кипящее масло или жир.

Затем отрывают небольшие кусочки и бросают в кипящее масло или жир.

Мучное блюдо долго сохранияет свои качества, поскольку в процессе приготовления покрывается жирово баурсаки, рецепт которых обязывает использование большое количество масла, — жирная пища.

Жак правило, их готовят круглой или квадратной формы.

Жареное блюдо распространено сред среднезаиятских кочевников-скотоводов, татар, башкир, узбеков, в зависимости от региона баурсаки называют по-разному. Башкиры называют пончики «бауыра», монголь Ваурсаки обязательный атрибут праздичного стола.

В Татарстане, например, существует свадебная традиция, связанная с баурсаками: родителя жениха об предлагаю приготовыт традиционное блюдо среднеазиятских народов по рецепту, в котором использует Если под рукой его нет, то смело замените кефиром.
Дрожки используйте строго по рецепту, но можете не брать их вовсе.

Баурсак бывает круглой, треугольной и четырехугольной формы.

Чтобы добиться двух последних, придется раскатывать тесто в пласт.

Но если нет желания тратить время, тогда скатайте колбаски и сформируйте шарики.

Зто рецепт, которым пользуются в казахстане.

Татарские и башкирские баурсаки готовятся практически таким же образом.

В Калмыкии баурсаки называют борциками.
```

Рис. 7: рис. 7

Подсветка синтаксиса

Открываю файл с исходным текстом на некотором языке программирования (C++) и используя меню редактора,включаю подсветку синтаксиса. (рис. [-@fig:008])

```
prog.cpp [---] 1 L:[ 1+ 4 5/ 9] *(54 / 97b) 0010 0x00A [*][X]
#include finitroms
using namespace std;
int main()
[----->cout<<"Hello world!"<<endl;
---->return 0;
}
```

Рис. 8: рис. 8

Выводы

Выполняя данную лабораторную работу я приобрела навыки работы с Midnight Commander и файловой системой Linux.