**Учебная дисциплина**

**Информатика и ИКТ**

**Сборник описаний практических работ**

**MS WORD**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение  | 3 |
| Практическая работа «Создание и редактирование документа» | 4 |
| Практическая работа «Создание и редактирование документа. Параметры документа» | 5 |
| Практическая работа «Редактирование текста» | 6 |
| Практическая работа «Создание таблиц» | 7 |
| Практическая работа «Создание и редактирование таблиц» | 9 |
| Практическая работа «Формулы» | 10 |
| Практическая работа «Вставка фигур» | 10 |
| Практическая работа «Создание комбинированного документа» | 11 |
| Практическая работа «Создание комбинированного документа» | 12 |
| Практическая работа «Создание комбинированного документа» | 14 |

Введение

Данное пособие содержит практические работы по дисциплине «Информатика и ИКТ» и предназначено для освоения основных приемов работы в текстовом редакторе MS Word.

Описание каждой практической работы содержит: тему, порядок выполнения работы.

При изучении текстового редактора Microsoft Word содержание практических работ направлено на закрепление навыков работы с:

* текстом;
* выделением элементов текста;
* форматированием документа;
* фрагментами текста;
* абзацными отступами
* нумерованными и маркированными списками;
* таблицами;
* колонтитулами и страницами.

Данный практикум может быть использован для закрепления навыков работы на компьютере.

*Критерии оценивания практических работ*

Если практическая работа выполнена в полном объеме и правильно оформлена, то ставится оценка «5».

Если практическая работа выполнена более чем на 75%, ставится оценка «4».

Если практическая работа выполнена более чем на 60%, ставится оценка «3».

В противном случае работа не засчитывается.

**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 *винегрет*е**

***Винегрет***ом называют простой ***салат***, который готовится из различных отварных ***овощ***ей. Популярна такая холодная закуска в основном в странах постсоветского пространства благодаря доступности ингредиентов и простоте приготовления. Произошло название этого ***салат***а 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 ***овощ***ей входила и рыба, и яйцо, а в качестве заправки использовалась жирная сметана. Раньше ***винегрет*** подавали в необычном виде, ***овощ***и 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: ***овощ***и просто нарезаются одинаковыми кубиками и смешиваются. Часто ***винегрет***ы в различных вариациях используются в качестве составляющей диет для похудения. Такая подача ***овощ***ей 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 ***овощ***ей, повара часто экспериментируют над рецептом этого ***салат***а, 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 ***салат***ом» или «русской закуской», что лишний раз доказывает происхождение ***салат***а. 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82). 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5) и служащие важнейшей составной частью народного продовольствия.

Главнейшие хлебные культуры: [пшеница](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0), [рожь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D1%8C), [ячмень](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D1%87%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8C), [кукуруза](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0), [рис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81), [просо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE), о[вёс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D1%91%D1%81), [сорго](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%BE) и д[урра](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D1%80%D1%80%D0%B0). Кроме злаков роль хлебных растений принадлежит и некоторым другим: например, [маниоку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%BE%D0%BA), нескольким видам пальм, [хлебному дереву](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE), [арророуту](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D1%80%D1%80%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%83%D1%82&action=edit&redlink=1) 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0). [Плиний Старший](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B8%D0%B9) писал, что [галлы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%BB%D0%BB%D1%8B_%28%D0%BF%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B0%29) и [иберийцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%86%D1%8B%22%20%5Co%20%22%D0%98%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%86%D1%8B) 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*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80_%D0%BC%D1%83%D0%B4%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BE%D0%B2)*»* [древнегреческий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F) автор [Афиней](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B9%22%20%5Co%20%22%D0%90%D1%84%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%B9) 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](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BB&action=edit&redlink=1" \o "Дифил (страница отсутствует)), «***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 заботится 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 текстов 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 одногруппниках.

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 – выровнять 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. Рецептура

2.2 Рецептура блюда – каша вязкая с тыквой

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Масса брутто на 1 пор/л | Масса нетто на 1 пор/л | Масса брутто на 20 пор. | Масса нетто на 20 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, присуще пшену 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)  | б)  | в)  |
| г)  | д)  | е) . |
| ж)  | з) . | и)  |

**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 безопарным способом»

Маргарин, размягченный до консистенции сметаны

За 2-3 минуты до окончания замеса

Реализация

Охлаждение

Расстойка теста

Выпечка

Расстойка, отделка поверхности

Формование теста

Приготовление фарша (начинки)

Брожение теста 3-4 часа

2-3 обминки

Разделка теста, взвешивание, предварительное формирование

Закладка фарша

Мука

Вода

Раствор дрожжей

Сахар

Раствор соли

Меланж или яйца

Замес теста

**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:



**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 200граммов**листья салата латук 20 штук**помидоры черри 5штук**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. http://s1.afisha-eda.ru/Photos/120213183611-120213183925-p-O-salat-cezar-s-chesnochnimi-suharikami.jpg |
| 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 сухариками1. *Салатные листья замочить в холодной воде на 1 час, чтобы они стали свежими и хрустящими.*
2. *Белый хлеб очистить от корочки и порезать на кубики размером примерно 1 сантиметр, затем выложить на противень и подсушить в не слишком горячей духовке.*
3. *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.*
4. *Куриное филе натереть солью и обжарить до готовности, затем остудить и порезать тонкими пластинками.*
5. *Листья салата порвать руками, сыр нарезать тонкими пластинками. Помидоры черри разрезать на четыре части.*
6. *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 ресторанного меню.

Образец

