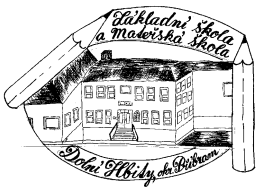
evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Základní škola a Mateřská škola Dolní Hbity,
okres Příbram

Informatika

Microsoft Word

(práce s objekty, tabulátory)

Mgr. Radka Hlaváčová

VY_32_INOVACE_Inf.Hl.19

„Škola nás baví“ *CZ. 1.07/1.4.00/21.1342*

Předmět: Informatika

Stupeň vzdělávání: druhý stupeň / 6.roč./

Téma: Základní funkce textového editoru M. Word – práce s objekty, tabulátory

Očekávaný výstup :

- pracuje s textem a obrázkem v textovém editoru
- uplatňuje základní estetická a typografická pravidla pro práci s textem a obrázkem

Druh učebního materiálu : práce s objekty v programu M. Word, tabulátory – zarovnání textu, tvorba jídelního lístku

Anotace:

- Opakovací cvičení

Využití v hodině:

- cvičení pro opakování a ověření znalostí práce s nástroji textového programu M. Word – práce s objekty a textem

Zdroje:

kliparty v programu M. Word, symboly v programu M. Word

Vlastní práce:

Opakování – Microsoft Word

1. Upravte v programu M. Word text jídelního lístku. Ten najdete na disku K. Zkopírujte si ho a uložte na svůj disk. Pak začněte s úpravou podle tištěné předlohy.
2. Postupujte podle instrukcí :
   - Vložte ohraničení stránky
   - Naformátujte písmo dle předlohy
   - Nastavte tabulátory a zarovnejte text dle předlohy
   - Na pozadí za text vložte vhodný tématický obrázek
3. Vše uložte na svůj disk a pošlete jako přílohu na mou adresu
4. HODNĚ ŠTĚSTÍ ☺

Neupravený jídelní lístek:

Jídelní lístek

Studené předkrmy

váha v g		
110 g	Tresčí játra s cibulkou	40,-
75 g	Aljašský losos, 20 g másla	40,-
100 g	Dušená šunka, 20 g másla, okurka	45,-
100 g	Gothajský salám, cibule, ocet	20,-
150 g	Sulc s cibulí	20,-
100 g	Utopenec	15,-

Teplé předkrmy

240 g	Pečené koleno, hořčice, křen	30,-
100 g	Párek, hořčice, křen	15,-
100 g	Masová topinka	30,-

Rybí jídla

150 g	Pstruh na roštu	75,-
150 g	Pstruh smažený, brambor, okurka, citron (dle váhy 10 g = 4,- Kč)	70,-
150 g	Kapr po novozámecku, brambor, obloha	60,-
150 g	Kapr po švýcarsku, opečené brambory	60,-
150 g	Rybí filé smažené, opečený brambor tatarská omáčka, citron	60,-

Bezmasá jídla

100 g	Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka	50,-
200 g	Smažený květák, opečený brambor, tatarská omáčka	45,-
110 g	Omeleta se žampiony, brambor	30,-

Dobrou chuť přejí majitel Karel Votruba a personál.

Účtujeme smluvní ceny.
Při ztrátě konzumačního lístku účtujeme 500,- Kč.

Upravený jídelní lístek:

Zámecká hospoda, Nové Zámky 156

Jídelní lístek

Studené předkrmy

váha v g		
110 g	Tresčí játra s cibulkou	40,-
75 g	Aljašský losos, 20 g másla	40,-
100 g	Dušená šunka, 20 g másla, okurka	45,-
100 g	Gothajský salám, cibule, ocet	20,-
150 g	Sulc s cibulí	20,-
100 g	Utopenec	15,-

Teplé předkrmy

240 g	Pečené koleno, hořčice, křen	30,-
100 g	Párek, hořčice, křen	15,-
100 g	Masová topinka	30,-

Rybí jídla

150 g	Pstruh na roštu	75,-
150 g	Pstruh smažený, brambor, okurka, citron (dle váhy 10 g = 4,- Kč)	70,-
150 g	Kapr po novozámecku, brambor, obloha	60,-
150 g	Kapr po švýcarsku, opečené brambory	60,-
150 g	Rybí filé smažené, opečený brambor, tatarská omáčka, citron	60,-

Bezmasá jídla

100 g	Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka	50,-
200 g	Smažený květák, opečený brambor, tatarská omáčka	45,-
110 g	Omeleta se žampiony, brambor	30,-

Dobrou chuť přejí majitel Karel Votruba a personál.

Při ztrátě konzumačního lístku účtujeme 500,- Kč. Účtujeme smluvní ceny.