**Задание на 26.04 Группа 11**

**Практическая работа 1 «Создание таблиц»**

**Работу высылать на почту** **sha@apt29.ru**

**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 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 2 «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.