

Практическая работа «Формулы»

Цель: отработка навыка набора формул в текстовом редакторе.

Ход работы:

Наберите следующие формулы:

а) $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x^2 + 6x + 8}{x^3 + 8}$

б) $f(x) = 4x^5 - 3\sin x + 5\operatorname{ctg} x$

в) $\int_0^4 3\sqrt[3]{x^2} dx$

г) $f(x) = \frac{x^2}{x^3 + 4}$

д) $f(x) = \cos x - \frac{1}{3}\cos^3 x$

е) $\int_0^4 3\sqrt{x} dx$.

ж) $f(x) = \frac{x^2 - 1}{x^2 + 1}$

з) $f(x) = \sin x + \frac{1}{4}\sin^3 x$.

и) $\int_0^2 (3x^2 - 1) dx$

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 200 граммов

листья салата латук 20 штук

помидоры черри 5 штук

белый хлеб 200 граммов

твердый сыр 50 граммов

чеснок 2 зубчика

растительное масло 4 столовых
ложки

майонез, соль по вкусу

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

Салат «Цезарь» с курицей и сухариками – это классический рецепт знаменитого салата, наиболее близкий к оригинальному блюду, которое изобрел Цезарь Кардини.



Приготовление салата «Цезарь» с курицей и сухариками

Салатные листья замочить в холодной воде на 1 час, чтобы они стали свежими и хрустящими.

Белый хлеб очистить от корочки и порезать на кубики размером примерно 1 сантиметр, затем выложить на противень и подсушить в не слишком горячей духовке.

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.

Куриное филе натереть солью и обжарить до готовности, затем остудить и порезать тонкими пластинками.

Листья салата порвать руками, сыр нарезать тонкими пластинками.

Помидоры черри разрезать на четыре части.

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.