Практическая работа № 6
Тема: «Работа с таблицами и картинками в текстовом редакторе»

Задание: Создайте в текстовом редакторе документ и напечатайте текст по образцу, точно воспроизведя всё оформление текста, таблицы и рисунков.

Требования к оформлению документа:

1. Поля документа по 2 см, книжная ориентация (меню Разметка страницы)
2. Шрифт основного текста: **Times New Roman**, размер **14 пунктов,** выравнивание по ширине, автоматическая расстановка переносов,
3. Первая строка каждого абзаца имеет отступ в 1,5 см.
4. Междустрочный интервал: **полуторный.**
5. В тексте есть слова, выделенные **жирным шрифтом**, *курсивом* и подчеркиванием.
6. Допустимо, чтобы ширина Вашего текста отличалась от ширины текста в примере, поскольку ширина текста зависит от размера страницы и полей.
7. Добавьте в документ фото **Хлеб1.jpeg**, в текст из папки, которую укажет учитель или скачайте фото, подходящие по смыслу, из сети Интернет, установить для фото обтекание текста по контуру: **выделить рисунок+щелкните правой клавишей мыши+Обтекание текстом+ по контуру**.
8. Подпишите фото, как показано в образце. Для этого воспользуйтесь **Надписью из меню Вставка**, далее **установите прозрачный фон для надписи, шрифт надписей Times New Roman**, **12 пунктов.**
9. **Оформление таблицы: Times New Roman**, размер **12 пунктов, внешняя граница таблицы размер 2,25 пт.**
10. Текст сохраните в файле с именем **Блокадный хлеб.docx** в своей папке на диске **D**.

Внимание! Рамку вокруг текста рисовать не нужно!

Образец оформления текста:

Состав Блокадного хлеба



Всероссийская акция «Блокадный хлеб»

27 января 1944г. город Ленинград был полностью освобожден от фашистской блокады. Ежегодно в этот день по всей России проходят мероприятия, посвященные этой дате.

Акция памяти *«Блокадный хлеб»* напоминает нам о трагедии целого города. Трагедии, которая развернулась среди общего горя **Великой Отечественной войны 1941-1945 гг**.

Рецептура хлеба в первую блокадную зиму **с конца 1941 до начала 1942 года** менялась практически ежедневно. Все зависело от того сырья, что имелось в наличии на заводах.

Вместо ржаной муки в хлеб клали овсяную, ячменную, кукурузную и соевую муку, мучную пыль, лузгу, рисовую мучку, отруби и соевый шрот.

Рецепт блокадного хлеба:

Ржаная мука	**75%**
Пищевая целлюлоза	**10%**
Жмых	**10%**
Обойная пыль	**2%**
Выбойки из мешков	**2%**
Хвоя	**1%**

Использовалась также коревая мука (от слова – *«корка»*). Когда в **Ладоге (Дороге жизни)** тонули машины, везущие муку в город, специальные бригады, в затишье между обстрелами, крючьями на веревках поднимали мешки из воды. В середине такого мешка какое-то количество муки оставалось сухим, а внешняя промокшая часть при высыхании превращалась в твердую корку. Эти корки разбивали на куски, затем измельчали и перемалывали. Коревая мука давала возможность сократить количество других *малосъедобных* добавок в хлебе.

В конце 1941 года, когда поступление продовольствия в город полностью прекратилось, специалисты начали искать заменители муки среди непищевого сырья. Зима 1941-1942 г выдалась одной из самых морозных

за все время войны. В первый день **1942 г**ода было ***-25^0***, 2 января ***- 27^0***.
Впереди людей ждал страшный голод…