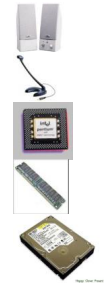


[Презентация "Хардуерни компоненти"](#)

Редактиране на текст в Microsoft Word

1. Отворете файла poslovici.doc

2. Преместете всяка една от дадените думи по избран от вас начин, така, че да получите пълните текстове на пословиците.

3. Съхранете готовия документ.

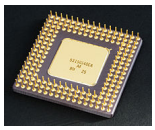
вижте видеото:

{mp4}capture-6{/mp4}

Създайте Word документ с име **вашето име_group**.docx**, като използвате материалите:

Документът следва да изглежда така

Изображенията изтеглете оттук:



Задача от ЕЛЕКТРОННИ ТАБЛИЦИ

Таблицата трябва да изглежда така

1. Копирайте текста по-долу във файл на Microsoft Word.

2. Оформете документа както е показано

3. Съхранете документа под име **molba_вашето име_group**.doc**.

До Директора на Техникум по електроника “акад.Иван Ценов”

МОЛБА От Николай Николаев Асенов Ученик от IVa курс, No 20 Живущ в ж.к. “Дружба”

Г-н Директор, Моля да бъда допуснат до защита на разработената от мен дипломна работа на тема: “Електронен звънец с 64 мелодии”. Същата е оформена съгласно

изискванията на Техникум по електроника “акад. Иван Ценов” – София. Дипломна работа е теоретична, с ръководител инж. Ралица Василева и рецензент инж. Борка Михайлова. По време на обучението съм изучил следните дисциплини:Дисциплина (хорариум/оценка) Електронноизчислителна и комуникационна техника (75/4.50).Програмиране 1(36/6.00). ИЦТ (75/5.60).

Високочестотни генератори на електромагнитни сигнали (36/6.00). Електроника (36/3.00). Практика (42/5.00).

гр. София

Подпис на ръководителя:

днешна дата

Подпис на студента:

Задача: Копирайте текста и картинката по-долу.

Форматирайте текста както е показано на фигурата по-долу.

Списък на необходимите продукти:

за тестото:

500 г брашно

250 г маргарин

1 яйце

1 с. л. оцет

за ваниловия крем:

500 мл прясно мляко

200 г краве масло

2 яйца

1 ч. ч. захар

2 с. л. брашно

Начин на приготвяне:

Към пресятото брашно за тестото се прибавят яйцето, оцетът и маргаринът и се меси, докато се получи еластично тесто, което се оставя да почине около половин час.

Яйцата за ваниловия крем се разбъркват със захарта, постепенно се налива млякото и при непрекъснато бъркане се добавя брашното. Сместа се загрява на котлона, докато кипне, и се оттегля. След като е почти изстинала, се слага маслото и се бърка, докато се разтопи.

От отпочиналото тесто се разточват блатове в кръгла форма с диаметър 20–22 см (за да е правилен кръгът, може да си помогнете с ръбовете на тавата за печене и остър нож).

Приготвените блатове се пекат в предварително загрята фурна за 7–8 минути при температура 200 градуса.

В тава или върху специална сладкарска скара се поставя първият блат, маже се обилно с приготвения крем и се покрива с втори блат. Отново се намазва и процедурата се повтаря до изчерпване на блатовете. Необходимо е да остане известно количество от крема. Поръсва се с натрошените остатъци изпечен блат.

Приготвената торта трябва да престои поне 1 денонощие. След като блатът е поомекнал, се маже повторно с останалото количество крем.

Документът трябва да изглежда така