

ГПОАУ Амурской области «Благовещенский политехнический колледж»

**Варианты заданий домашней контрольной работы**

**по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной  
деятельности»**

**для специальности 13.02.11 «Техническая эксплуатация и обслуживание  
электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)»**

**группа 1806-14 (заочное отделение)**

Номер варианта определяется последней цифрой зачетной книжки

Последняя цифра номера по журналу	№ варианта
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
0	10

**Задание №1**

№ варианта	Задание
1	Прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в профессиональной деятельности.
2	Операционные системы и оболочки.
3	Принципы построения компьютерных сетей.
4	Организация работы на ПК, охрана здоровья специалиста при работе на ПК.
5	Всемирная сеть Интернет, организация взаимодействия (протоколы, адресация, подключение).
6	Автоматизированная обработка информации: основные понятия, технология.
7	Интернет в работе специалиста по технической эксплуатации и обслуживанию электрического и электромеханического оборудования (в промышленности).
8	Аппаратное обеспечение ПК: устройство ПК, виды ПК.
9	Защиты информации от несанкционированного доступа; антивирусные средства защиты информации.
10	Информационно-поисковые системы.

### Указания к выполнению задания 1.

1. Задание выполняется студентом согласно номеру варианта.
2. Теоретический материал набирается в среде программы MSWord. Размер шрифта 12 пт., межстрочный интервал – полуторный. Распечатывается на листах формата А4.
3. Теоретическая часть не должна представлять собой сплошной машинописный текст, информация должна быть также представлена в виде схем, рисунков и таблиц.
4. Обязательно деление текста на рубрики, главы, подглавы в зависимости от структуры текста.

### Задание 2

1. **Внимание:** задание 2 выполняется на основе теоретической части, созданной вами по заданию 1.
2. Изучить приемы оформления структурно-сложных документов через команды меню «Вставка» программы MSWord.
3. Вставить в контрольную работу номера страниц, номер, начиная со 2 страницы (1 стр. – титульный лист).
4. Изучить действие команды «Оглавление и указатели». Вставить оглавление теоретической части по выделенным в тексте рубрикам, **перед текстом**.
5. Установите через команду Вставка- Разрыв разделы в тексте задания 1, задайте для 2-3 страниц альбомную ориентацию (желательно, чтобы это были страницы с таблицами и рисунками). Все остальные страницы должны иметь книжную ориентацию.
6. Поместите в тексте задания 1 сноску на какое-либо слово-термин, с расшифровкой термина внизу текущей для него страницы.
7. Вставьте в конце текста текущую дату через команду дата и время, поставьте флажок для автоматического обновления даты.

### Задание 3.

1. Руководитель фирмы поручил Вам рассчитать, какую сумму на проведение банкета затратит фирма.
2. Создать на листе Excel таблицу, перед таблицей ввести заголовок "Затраты фирмы на проведение банкета, посвященного 8 марта", отформатировать его по центру, шрифт 14, жирный.

Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Общая стоимость (руб.)	Расходы, покрываемые фирмой в %	Расходы, покрываемые фирмой в руб.
Картофель	35	10		3%	
Напитки ( сладкие)	10	8,5		10%	
Напитки ( спиртные)	15	100		45%	
Мука	5	15		2%	
Мясо, мясопродукты	15	100		40%	
Рис	1	17		2%	
Рыба, рыбопродукты	8	98		40%	
Колбасы	6	130		35%	
Изделия кондит.	12	75		50%	
Конфеты	4,5	95		50%	
Майонез	3	35		15%	
Сыр	5,5	100		32%	
Фрукты	12	60		10%	
Сахар	1,5	15		12%	
Кофе	0,17	70		50%	
Чай	0,1	25		5%	
Итого					

3. Произвести необходимые расчеты, заполнив таблицу данными, исходя из № варианта

**Примечание:** таблицу с произведенными вычислениями вставить в документ MSWord, привести формулы, которые Вы использовали при вычислении.

**Данные для заполнения таблиц**

1 вариант			2 вариант		
Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)
Картофель	50	9,6	Картофель	15	7,8
Напитки ( сладкие)	45	10,7	Напитки ( сладкие)	10	12,5
Напитки ( спиртные)	45	125,5	Напитки ( спиртные)	15	158
Мука	5	17	Мука	2	20
Мясо, мясопродукты	50	140	Мясо, мясопродукты	10	170
Рис	8	16	Рис	2	13
Рыба, рыбопродукты	25	85	Рыба, рыбопродукты	8	100
Колбасы	15	115	Колбасы	5	160
Изделия кондит.	25	150	Изделия кондит.	5	140
Конфеты	10	220	Конфеты	2	150
Майонез	8	45	Майонез	2,5	50
Сыр	15	146	Сыр	3	120
Фрукты	10	50	Фрукты	8	70
Сахар	5	25	Сахар	1	20
Кофе	0,4	105	Кофе	0,2	80
Чай	0,3	55	Чай	0,25	30

3 вариант			4 вариант		
Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)
Картофель	35	10	Картофель	28	9
Напитки ( сладкие)	10	8,5	Напитки ( сладкие)	11	9,25
Напитки ( спиртные)	15	100	Напитки ( спиртные)	17,5	149,26
Мука	5	15	Мука	2,5	14,2
Мясо, мясопродукты	15	100	Мясо, мясопродукты	16	185,55
Рис	1	17	Рис	1,5	14
Рыба, рыбопродукты	8	98	Рыба, рыбопродукты	8	45
Колбасы	6	130	Колбасы	7,5	187,25
Изделия кондит.	12	75	Изделия кондит.	8	68,46
Конфеты	4,5	95	Конфеты	5	89,48
Майонез	3	35	Майонез	2,5	28,55
Сыр	5,5	100	Сыр	4,2	105,66
Фрукты	12	60	Фрукты	10,5	72,35
Сахар	1,5	15	Сахар	1	15,66
Кофе	0,17	70	Кофе	0,3	55,47
Чай	0,1	25	Чай	0,15	52,22

5 вариант			6 вариант		
Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)
Картофель	41	10	Картофель	28	8,56
Напитки ( сладкие)	9	8,5	Напитки ( сладкие)	11	10
Напитки ( спиртные)	24	100	Напитки ( спиртные)	17,5	152
Мука	4,5	15	Мука	1,5	17
Мясо, мясопродукты	28,5	100	Мясо, мясопродукты	16	200
Рис	3,2	17	Рис	2	15,2
Рыба, рыбопродукты	13	98	Рыба, рыбопродукты	8	45
Колбасы	7,5	130	Колбасы	7,5	127
Изделия кондит.	9,5	75	Изделия кондит.	8	99,52
Конфеты	7	95	Конфеты	6	90
Майонез	3,5	35	Майонез	2,5	35
Сыр	4,7	100	Сыр	4,2	125
Фрукты	11	60	Фрукты	15	72,35
Сахар	1,5	15	Сахар	1,5	19
Кофе	0,15	70	Кофе	0,3	85
Чай	0,25	25	Чай	0,15	65

7 вариант			8 вариант		
Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)
Картофель	105	10	Картофель	31	9
Напитки ( сладкие)	50	8,5	Напитки ( сладкие)	11	9
Напитки ( спиртные)	66	100	Напитки ( спиртные)	10	149
Мука	10	15	Мука	2	14
Мясо, мясопродукты	15	166	Мясо, мясопродукты	18	185
Рис	5	17	Рис	1,7	14
Рыба, рыбопродукты	28	98	Рыба, рыбопродукты	6,5	45
Колбасы	15	130	Колбасы	9	187
Изделия кондит.	30	75	Изделия кондит.	10	68
Конфеты	10	95	Конфеты	8	89
Майонез	5	55	Майонез	3	45
Сыр	12	115	Сыр	4,5	105
Фрукты	25	60	Фрукты	10	72
Сахар	3,5	15	Сахар	2	15
Кофе	0,5	100	Кофе	0,3	55
Чай	0,5	25	Чай	0,15	52

9 вариант			10 вариант		
Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)	Продукты	Количество (кг., л.)	Стоимость 1 кг.,л. (руб.)
Картофель	15	10	Картофель	30	9
Напитки ( сладкие)	5	8,5	Напитки ( сладкие)	8	11
Напитки ( спиртные)	7	100	Напитки ( спиртные)	10	112
Мука	0,5	15	Мука	2	16,5
Мясо, мясопродукты	7	100	Мясо, мясопродукты	10	150
Рис	0,5	17	Рис	1	14
Рыба, рыбопродукты	5,5	98	Рыба, рыбопродукты	8	45
Колбасы	4,5	190	Колбасы	5	154
Изделия кондит.	4,5	70	Изделия кондит.	8	80
Конфеты	4	95	Конфеты	5	190
Майонез	1,5	55	Майонез	2	65
Сыр	3,5	110	Сыр	4	145
Фрукты	10	65	Фрукты	8	72
Сахар	1,5	14	Сахар	1	19
Кофе	0,17	79	Кофе	0,2	55
Чай	0,1	35	Чай	0,15	50

**Примечание:**

1. Контрольная работа должна иметь титульный лист, оформленный в соответствии с требованиями, установленными в техникуме, а также необходимо привести список использованной литературы с указанием страниц, с которыми студент работал при выполнении задания № 1.
2. К контрольной работе должен быть приложен диск с содержащимися на нём файлами: MSWord – задание 1+2, MSExcel- задание 3