

PIKC, Kuldīgas Tehnoloģiju un tūrisma tehnikums

Izglītības programma:

- Gaļas produktu ražošana

Kvalifikācijas:

- Gaļas produktu izgatavotājs

Mācību priekšmets:

INFORMĀCIJAS UN KOMUNIKĀCIJU TEHNOLOĢIJAS

Skolotāja: Līga PRIKULE

Praktiskais darbs.

Sagatavots: 2016./2017.mācību gadā

Praktiskais darbs

Tēma:

Programmas Microsoft Office Word iespējas. Kalkulācijas shēmu veidošanas programma Paint un programmās, kas pieejamas internetā.

Mērķis:

Iemācīties programmā Microsoft Office Word izveidot ēdienkarti, kalkulācijas kartes un izveidot kalkulācijas shēmas, izmantojot programmu Paint un citas internetā pieejamās shēmu veidošanas programmas.

Uzdevumi:

Attēlu pievienošana ēdienkartei.

Fona attēla uzlikšana.

Apmaļu uzlikšana lapai.

Teksta sadalīšana kolonās.

Tabulas pievienošana un aizpildīšana.

Kalkulācijas shēmas veidošana programmā Paint un programmā.....

Darba ilgums:

2 mācību stundas

Darba vieta:

Skolas datorklase (10. vai 3.auditorija)

Darbam nepieciešams:

programmas *Microsoft Office Word*, *Paint* un mājas lapa <https://www.draw.io>, pierakstu burtnīca, pildspalva, izdales materiāli.

Darba izpildes gaita:

1. Atvērt Word dokumentu *kurzemes_miesnieks.docx*
2. Ievietot tekstā brīvi izvēlētu attēlu *logo.jpg*.(var lejupielādēt internetā)
3. Attēlam iestatīt augstumu 6,74 cm, platumu – 15,06 cm
4. Attēlu novietot teksta lappuses centrā, tekstu izvietojot iespējami cieši ap attēlu.
5. Saglabāt dokumentu.



6. Lapai iestatīt brīvi izvēlētu fonu, izmantojot komandu DESIGN/ Page Color
7. Lapai iestatīt brīvi izvēlētu lapas apmali izmantojot komandu DESIGN/ Page Borders



Page
Borders

8. Teksta 8., 9. un 10 rindkopu” sadalīt 3 kolonnās, tā, lai katrā kolonā būtu katra no



dotajām rindkopām.(izmantojot komandu PAGE LAYOUT/ Columns)

9. Saglabāt dokumentu.

10. Kursoru pārnes uz nākamo lapaspusi, izmantojot komandu INSERT/ Page Break
11. Izveido norādīto tabulu: „Kalkulācijas karte”

KALKULĀCIJAS KARTE

Kokteiļa nosaukums

Sastāvdaļas	Mērvienība	Bruto svars	Iepirkuma cena par 1/kg, Ls	Summa Ls
	1	0.0		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kopējā summa				<input type="text"/>
Uzcenojums %				350%/ <input type="text"/>
Summa ar uzcenojumu				<input type="text"/>
PVN 21%				<input type="text"/>
Pārdošanas cena				<input type="text"/>

12. Aizpilda kalkulācijas karti, izmantojot dotā kokteiļa recepti un cenas par 1kg vai 1l, un aprēķiniet pārējās ailītes.

Recepte:

„Bārmeņa skūpsts”

20ml gaišais rums

5ml kokosriekstu sīrups

5ml *Grenadine* sīrups

5ml svaigi spiesta laima sula

40ml persiku sulas

5g ledus

Iepirkuma cena par 1kg vai 1 l.

Sula – 1,04 €

Kokosriekstu sīrups – 5,62 €

Grenadine sīrups – 4,27 €

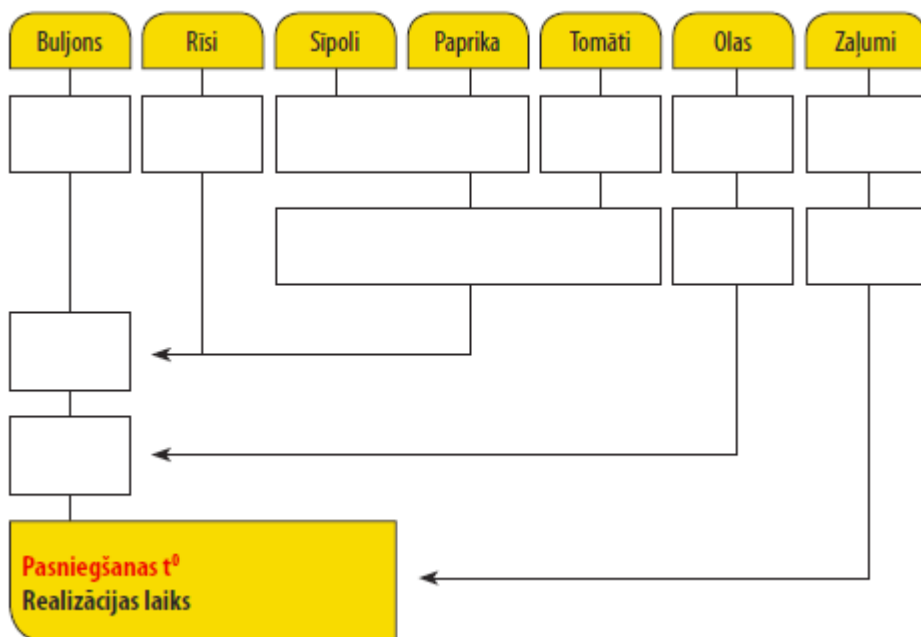
Rums – 25,60 €

Laims – 1,78 €

Ledus - 1,28 €

13. Saglabāt un aizvērt dokumentu.

14. Izmantojot programmu Paint izveidot doto ēdiena gatavošanas tehnoloģisko shēmu.

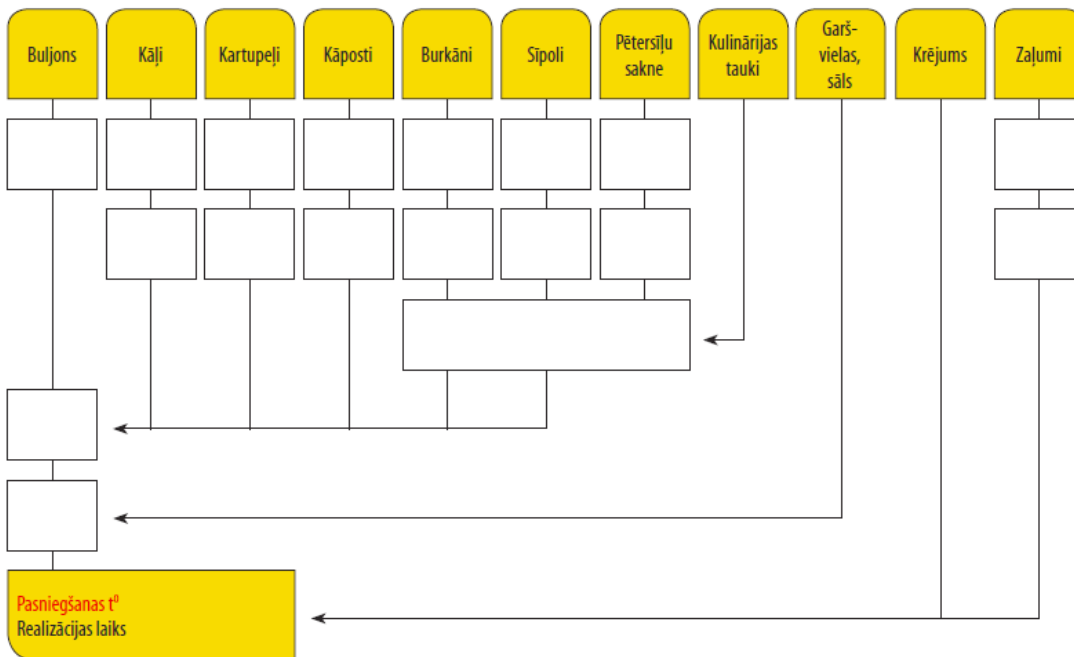


15. Saglabāt darbu kā shema.jpg

16. Atvērt internetā mājas lapu <https://www.draw.io/>

17. Izveidot doto shēmu.

Ēdiena gatavošanas tehnoloģiskā procesa shēma.



18. Saglabāt kā shema2.jpg.

19. Aizvērt visas atvērtās lietotnes un izslēgt datorus.

Kontroljautājumi:

1. Kā izveido tabulas (3 veidi)?
2. Kā iezīmē rūtiņu, rindu, kolonnu un tabulu, kāpēc tas nepieciešams?
3. Kā pievieno un izdzēš tabulas rindas?
4. Kā maina tabulas rindu un aiļu platumu?
5. Kā veic matemātiskās darbības ar tabulā esošajiem skaitļiem, un kā pārrēķina formulas, ja ir izmainīti skaitļi?
6. Kā tabulas rūtiņu sadala vairākās daļās, un kā vairākas rūtiņas apvieno vienā?
7. Kā tabulā centrē informāciju pa horizontāli un vertikāli?
8. Kā tabulā maina teksta novietojuma orientāciju?
9. Kā notiek teksta konvertēšana par tabulu, un otrādi?

Literatūra un citi izziņas materiāli:

1. Anita UPMINE. Mācību virtuves praktisko darbu burtnīca. Ēdienu gatavošanas tehnoloģija. Rīga, Tālmācības Tehnikums, 2011 – 84 lpp.
2. **3.TEKSTAPSTRĀDE.** 2007. – 2013.gadam „Cilvēkresursi un nodarbinātība” prioritātes 1.2. „Izglītība un prasmes” pasākuma 1.2.1. „Profesionālās izglītības un vispārējo prasmju attīstība” aktivitātes 1.2.1.2. „Vispārējo zināšanu un prasmju uzlabošana” apakš aktivitātes 1.2.1.1.2. „Profesionālajā izglītībā iesaistīto pedagogu kompetences paaugstināšana” **Latvijas Universitātes realizētā projekta „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”** īstenošanai. – 267 lpp.

SIA "Kurzemes Gaļsaimnieks" dibināts 1997. gadā, atrodas Paplakā, aptuveni 35 km no Liepājas.

Šo gadu laikā esam piedzīvojuši lielās pārvērtības - 2012. gada janvārī, līdz ar jaunās rūpnīcas nodošanu ekspluatācijā, izveidojām gaļas pārstrādes kompleksu, kas apvieno kautuvi, gaļas sadales cehu, gaļas pārstrādes ražotni, tā nodrošinot pilnu ražošanas ciklu, garantējot augstu un nemainīgu gaļas produktu un izstrādājumu kvalitāti.

Saviem klientiem piedāvājam svaigi sadalītu gaļu, kaušanas blakusproduktus, gaļas izstrādājumus un gaļas produktus - kopā vairāk kā 120 produkcijas nosaukumus. Gaļas produktu ražošanā izmantojam tikai augstas kvalitātes izejvielas, strādājam ar iekārtām, kuras atzītas par vienām no labākajām visā pasaulē un ļoti lielu uzmanību veltam kvalitātes kontrolei, tādejādi nodrošinot augstu un nemainīgu kvalitāti.

Ar īpašu rūpību strādājam pie jaunu produktu izstrādāšanas, vienmēr domājot par pircēju, tāpēc Īpašu uzmanību pievēršam sāls un tauku satura samazināšanai. Uzņēmuma iekšējā kvalitātes politika pieļauj tikai minimālu konservantu lietošanu. Produkti tiek ražoti no svaigas, atdzesētas gaļas, tāpēc tie saglabā gaļas vērtīgākās īpašības.

Mūsu produkciju tirgo vairāk kā 3000 veikalos un ēdināšanas firmās. Tā tiek piegādāta tādiem lielākajiem Latvijas tirdzniecības tīkliem kā: «Maxima», «Rimi», «ELVI», «AIBE», «TOP», «LATS», «Mego», kā arī pirmskolas iestādēm, skolām, medicīnas centriem un citiem. Svaigās gaļas produkcija, kā izejviela tālākai pārstrādei, tiek piegādāta Latvijas lielākajiem gaļas produktu ražotājiem.

SIA "Kurzemes Gaļsaimnieks" ir 100 % Latvijas uzņēmums, kur izejviela tiek iepirkta no Latvijas audzētājiem. Uzņēmums nodrošina vairāk kā 300 darba vietas.

Mūsu lielākais un svarīgākais mērķis ir regulāra tehnoloģiskā procesa uzlabošana, sortimenta paplašināšana, īpašu recepšu izstrādāšana un jaunu darba vietu radīšana. Augsti kvalificēti darbinieki radīs Jums lieliskus produktus gan ikdienas, gan svētku galdam!

Vienmēr esam atvērti sadarbībai ar klientiem, ražojot augstvērtīgu produkciju par pieejamām cenām!

SIA „Kurzemes Gaļsaimnieks”,
„Pūpoli”, Virgas pagasts,
Priekules novads, LV 3433, Latvija
Tālr.: +371 63483997
E-pasts: info@kgs.lv
<http://www.kgs.lv/>