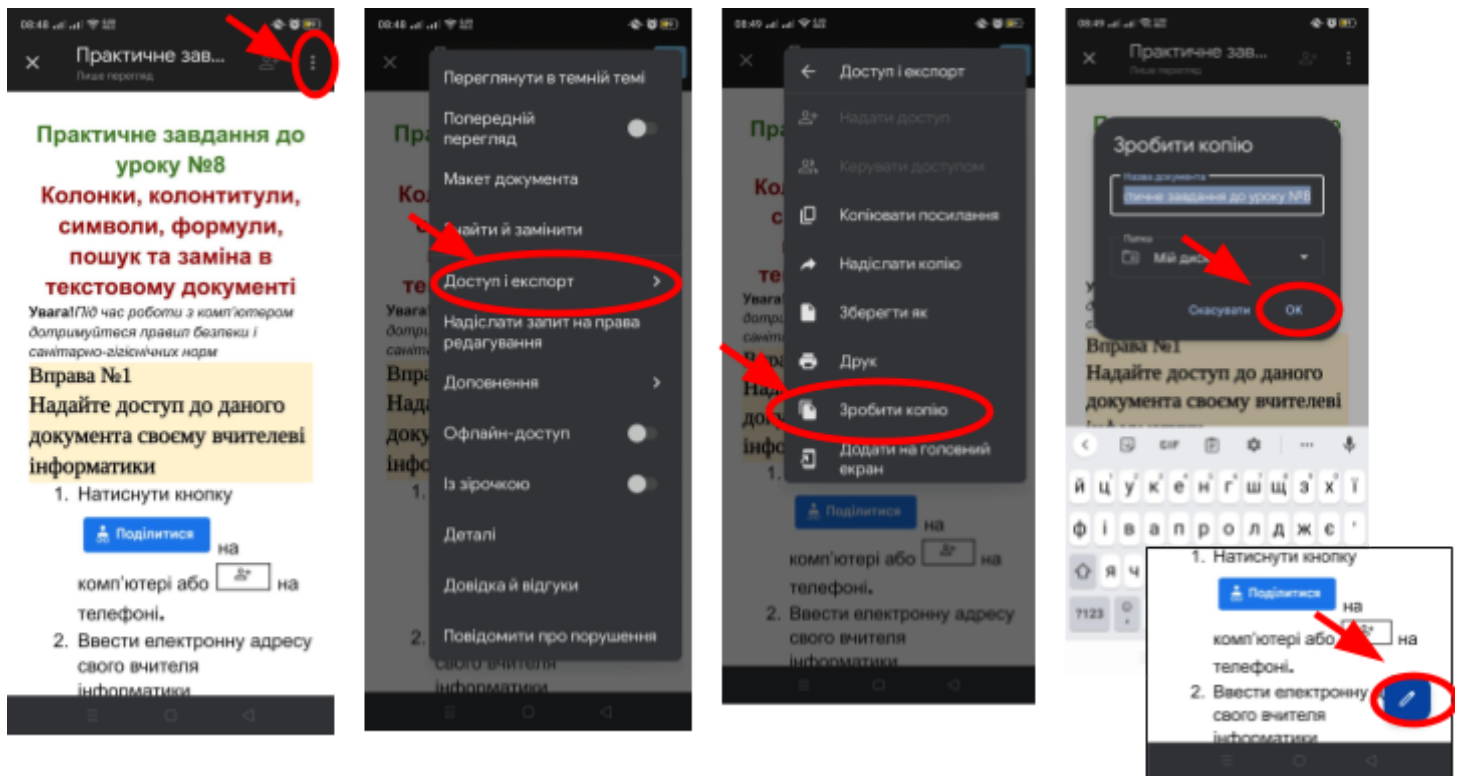


● Якщо ви працюєте на мобільному пристрої, то зробіть копію:



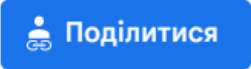
## Практичне завдання до уроку №8

### Колонки, колонтитули, символи, формули, пошук та заміна в текстовому документі

Увага! Під час роботи з комп'ютером дотримуйтеся правил безпеки і санітарно-гігієнічних норм

**Вправа №1 Створіть копію цього документа!!! Підпишіть документ Прізвище Ім'я**

**Надайте доступ до даного документа своєму вчителю і інформатики**

1. Натиснути кнопку  на комп'ютері або  на телефоні.
2. Ввести електронну адресу свого вчителя інформатики  
Стеченко Ю.В. [julijastechenko@gmail.com](mailto:julijastechenko@gmail.com)  
Барбасов С.О. [barswhite.sb@gmail.com](mailto:barswhite.sb@gmail.com)
3. Натиснути кнопку "Надіслати"

### Вправа №2

1. У верхньому колонтитулі введіть своє прізвище та ім'я
2. У нижньому колонтитулі введіть дату уроку

### Вправа №3

1. Наберіть текст за зразком.

Відповідні символи можна знайти у групі

Смайли Emojі ▾

Об'єкти ▾

Задзвонив 📞, коли на годиннику було 🕒 вечора. Я дивився 📺. Це дзвонив мій друг 🧑. Він запитав чи є у мене 📖 “Шерлок Холмс та доктор Ватсон”. Я йому кажу: «Ні, але в 🌐 можна 🔍 та подивитися 📺».

Задзвонив 📞,

### Вправа №4

Введіть формулу, зображену на малюнку

$$x = \frac{5a+2}{\sqrt{b+4}}$$

### Вправа №5

Введений нижче текст (на зеленому фоні) розмістіть у три колонки

#### Міф № 1: Кавун — найбільша ягода

- Пригадуєте, як у майбутніх першачків на співбесіді запитували: «А яка ягода найбільша у світі?» Дитина мала відповісти: «Кавун». На щастя, якщо ваша дитина цього не знає, це й на краще. Адже з наукової точки зору, кавун — не ягода. Плід кавуна правильно називати гарбузина, і на відміну від ягід такі плоди мають тверду зовнішню стінку. Кавуни вирощували ще у стародавньому Єгипті — насінини знайшли навіть у гробниці Тутанхамона. У 10-му столітті ці гарбузини почали вирощувати в Китаї, і сьогодні Китай — найбільший у світі виробник кавунів. Тут їх так полюбують, що мають традицію їсти підсмажене кавунове насіння на новорічні свята. Кавуни бувають жовті всередині, безнасінні і навіть кубічні. Така ідея спала на думку японцям, які

повкладали маленькі плоди кавунів у кубічні скляні форми, тож гарбузини вирости кутасті. Однак квадратні кавуни виявилися надто дорогими у виробництві.

## Вправа №6

У введеному нижче тексті (на блакитному фоні) замініть слово “Огірок” на слово “Помідор”

### Міф № 2: Огірок — овоч

Те, що з огіроками готують піцу, м'ясо та рибу, ще не означає, що томат — це овоч. Насправді він — ягода, і має всі її ознаки: тоненька шкірка, соковита м'якоть та купа насінин всередині. То як, вже хочете назвати кетчуп томатним варенням? Звучить як жарт, проте у США навіть відбувся антиботанічний суд у 1883 році: саме тоді американський президент запровадив додатковий податок на продаж овочів. Це дуже обурило такого собі Джона Нікса, потужного продавця овочів і фруктів у Нью-Йорку. Він відмовлявся сплачувати «огірокний податок», адже з ботанічної точки зору томат — це фрукт. А у 16-му столітті огірок взагалі вирощували як декоративну квітку і вважали її шкідливою. У цьому є частка правди: рослина справді містить отруйний алкалоїд томатин, проте коли огірок досягає, концентрація цієї речовини стає мізерною. Щороку у світі продають понад 800 мільярдів цих запашних ягід.

## Вправа №7

Заповніть таблицю здійснивши пошук у заданому нижче текстовому документі “5 міфів про овочі та фрукти”.

| №<br>п/п | Запитання                                                     | Відповідь |
|----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| 1        | Що у 16 столітті вирощували як декоративну квітку?            |           |
| 2        | Наявність якої літаючої комахи потрібна для запилення ванілі? |           |
| 3        | У процесі дозрівання на що перетворюється кокосова вода?      |           |
| 4        | Яку традицію мають у Китаї на новорічні свята?                |           |

## 5 МІФІВ ПРО ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

### Міф № 1: Кавун — найбільша ягода

Пригадуєте, як у майбутніх першачків на співбесіді запитували: «А яка ягода найбільша у світі?» Дитина мала відповісти: «Кавун». На щастя, якщо ваша дитина цього не знає, це й на краще. Адже з наукової точки зору, кавун — не ягода. Плід кавуна правильно називати гарбузина, і на відміну від ягід такі плоди мають тверду зовнішню стінку. Кавуни вирощували ще у стародавньому Єгипті — насінини знайшли навіть у гробниці Тутанхамона. У 10-му столітті ці гарбузини почали вирощувати в Китаї, і сьогодні Китай — найбільший у світі виробник кавунів. Тут їх так полюбують, що мають традицію їсти підсмажене кавунове насіння на новорічні свята. Кавуни бувають жовті всередині, безнасінні і навіть кубічні. Така ідея спала на думку японцям, які повкладали маленькі плоди кавунів у кубічні скляні форми, тож гарбузини вирости кутасті. Однак квадратні кавуни виявилися надто дорогими у виробництві.

### Міф № 2: Помідор — овоч

Те, що з помідорами готують піцу, м'ясо та рибу, ще не означає, що томат — це овоч. Насправді він — ягода, і має всі її ознаки: тоненька шкірка, соковита м'якоть та купа насінин всередині. То як, вже хочете назвати кетчуп томатним варенням? Звучить як жарт, проте у США навіть відбувся антиботанічний суд у 1883 році: саме тоді американський президент запровадив додатковий податок на продаж овочів. Це дуже обурило такого собі Джона Нікса, потужного продавця овочів і фруктів у Нью-Йорку. Він відмовлявся сплачувати «помідорний податок», адже з ботанічної точки зору томат — це фрукт. А у 16-му столітті помідор взагалі вирощували як декоративну квітку і вважали її шкідливою. У цьому є частка правди: рослина справді містить отруйний алкалоїд томатин, проте коли помідор досягає, концентрація цієї речовини стає мізерною. Щороку у світі продають понад 800 мільярдів цих запашних ягід.

### Міф № 3: Кокос — горіх

Кокос — вигнанець з горіхового клубу, і правильно називати його суха кістянка. Зовні він вкритий тонкою міцною оболонкою, під нею — волохата шкірка, а всередині — кокосова вода: багата на жири рідина. У процесі дозрівання ця кокосова вода поступово перетворюється на тверду білу м'якоть, яку ми любимо додавати в десерти та печиво. Якщо ж кокос довго лежить на полиці супермаркету, він може дуже вас розчарувати — кокосова вода всередині поступово зовсім зникає. Свою назву кокос отримав від португальського слова «сосо» — «обличчя», бо він схожий на голову мавпи. А ще, порівняйте кокос з його трьома очицями на споді і смартфон з трьома камерами, правда ж схожі?

### Міф № 4: Какао — біб

Так, так, ви не раз чули вислів «какао-боби» у рекламних роликах про шоколад. Та варто подивитися наuci у вічі: какао — не біб. Як це перевірити? Дуже просто: якщо перерізати стручок гороху навпіл, у перерізі буде одна горошина. Ось це і є справжній біб. Якщо ж так само розрізати плід какао, у розрізі буде напхот напхано насінин. Саме тому какао — це коробочка. Та як би ми не називали какао, людство вподобало його дуже давно: какао було ритуальним напоєм у доколумбовій Мексиці, а нещодавні дослідження вказують,

що какао споживали як їжу, ліки та енергетики ще 5 тисяч років тому. Сьогодні найбільше какао вирощують в африканських країнах, а за даними Всесвітньої какао-фондації, індустрія виробництва какао дає змогу виживати 50 мільйонам людей по всьому світу. Однак шоколадні ласуни мають достатньо причин для глибокого занепокоєння: за даними американських досліджень, грибні захворювання можуть невдовзі заразити всі відомі плантації какао-дерев. Для порятунку какао-виробництва та власного бізнесу компанія Mars (та сама, що виробляє шоколадні батончики Mars та Snickers) вже об'єдналася з дослідниками Інституту геномних інновацій для створення какао-дерев, що будуть стійкими до грибів та вірусів.

### **Міф № 5: Ваніль — стручок**

Ваніль — справді дивовижна рослина: надзвичайно дорога у продажу, надзвичайно вибаглива у вирощуванні, а ще вона звільнила з рабства принаймні одну людину. Але про все по черзі. Отже, ваніль — це орхідея: після запліднення рослина конструює коробочку, в якій упаковано безліч малесеньких насінин. Вони такі дрібні, що можуть поширитися з вітром на десятки кілометрів. Тепер про вибагливість: ваніль не здатна прорости сама, їй неодмінно потрібна допомога гриба, і не абиякого, а специфічного. Ну просто балувана Галя, ця ваніль. 80 % світової ванілі сьогодні вирощується на острові Мадагаскар — країна отримує близько 200 мільйонів доларів прибутку щороку. Чому ж вона така дорога? Виявляється, для запилення ванілі потрібні безжальні бджоли — не в сенсі жорстокі, а в сенсі — без жал. Саме такі бджоли поширені на батьківщині ванілі — у Мексиці. Тож коли європейські колоністи намагалися вирощувати цю орхідею деінде, отримували просто декоративну красиву квітку-пустоцвіт. Аж поки у 1841 році на французькому острові Реюньон ваніль спробував виростити 12-річний хлопець-невільник Едмонд. Він був юним фанатом ботаніки і шляхом спроб і помилок здійснив неймовірне відкриття: загостреною бамбуковою паличкою хлопець підняв перегородку квітки і побачив, що ваніль здатна до самозапилення. За таке проривне досягнення Едмонд отримав свободу і став першим темношкірим на острові зі статусом вільної людини.

Олексій Коваленко «Фрукти проти овочів»