

## 1. Diákkonyha

A Fincsi Diákkonyha több száz diák számára biztosít olcsó és finom ebédelési lehetőséget. A menük adatait egy szövegfájlban tárolják, annak alapján készítik el minden nap az étterem ajtájára függesztett kiírást.

Készítse el a kiírást az alábbi utasítások és a minta alapján, kördokumentum alkalmazásával!

A törzsdokumentum elkészítéséhez szükséges szöveg az *illik.txt* állományban, az adatforrás pedig a *menu.txt* állományban található.

Az adatforrásban szereplő mezőnevek: *nap*; *ora*; *perc*; *AmenuLeves*; *AmenuFoetel*; *AmenuAr*; *BmenuLeves*; *BmenuFoetel*; *BmenuAr*.

- A törzsdokumentum elkészítésénél alkalmazzon fekvő tájolású A4-es lapot! Állítson be alul és felül 2 cm-es, bal és jobb oldalon pedig 2,25 cm-es margót! A dokumentumot mentse *egynap* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában! Az oldalt lássa el hullámos vagy dupla vonalú szegéllyel!
- A dokumentumban mindenütt Times New Roman vagy Nimbus Roman betűtípust használjon 48, 16, 14 és 10 pontos méretben!
- A dokumentum elejére gépelje be a „Fincsi Diákkonyha” szöveget, és formázza a mintának megfelelően! A szöveget ritkítsa, és ügyeljen a megfelelő térközbeállításra is! A címhez kapcsoljon lábjegyzetet „Az étterem neve kitalált, ha mégis lenne ilyen étterem, az csak a véletlen műve.” szöveggel. A lábjegyzet jelzése a \* karakter legyen!
- A cím alatt helyezzen el két oszlopból álló táblázatot! A táblázat oszlopai egyenlő szélességűek legyenek!
- Az *egynap* dokumentumot alakítsa kördokumentummá a *menu.txt* mint adatforrás felhasználásával!
- A bal oldali cella kitöltéséhez az adatforrás minden mezőjét használja fel, a hiányzó szöveget gépelje be a minta alapján! Ügyeljen arra, hogy sehol ne legyen üres bekezdés!
- A menüt alkotó három-három bekezdést behúzással és tabulátorok segítségével formázza! A tabulátorpozíciókat és a behúzások értékét egész cm-re állítsa! Az „A menü”, „B menü” valamint az „Italok” bekezdéseket ugyanazokkal a jellemzőkkel lássa el! A levest és a főételt tartalmazó 4 sor formázása is egyezzen meg!
- Az italok listáját kétszintű felsorolásként készítse el! A felsorolásban tetszőleges szimbólumokat használhat.
- A jobb oldali cellába szúrja be az *illik.txt* állomány tartalmát!
- A cellában lévő címet formázza ugyanúgy, mint a „Keddi kínálatunk” szöveget! A cella további három bekezdését egyező módon formázza!
- A jobb oldali cellában keresse meg az evőeszközök neveit, és formázza azokat dőlten! Ne csak a kés, villa, kanál alakokat keresse, hanem a belőlük származó formákat is, például: késsel, kiskanál.
- Szúrja be a dokumentumba az *uveg.gif* képet! A kép magassága 3,5 cm, szélessége 2 cm legyen! A képet a mintának megfelelően helyezze el!
- Állítson be automatikus elválasztást, majd mentse el a dokumentumot!

14. A törzsdokumentumot egyesítse az adatforrással, az egyesített dokumentumot mentse *napok* néven a szövegszerkesztő alapértelmezett formátumában! (Ha az egyesítés eredménye több különálló dokumentum, akkor a *napok* nevet egészítse ki egy sorszámmal!)

40 pont

## Fincsi Diákkonyha<sup>\*</sup>

**Keddi kínálatunk**

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>„A” menü</b> | <b>610 Ft</b>                          |
| Leves .....     | sárgaborsóleves                        |
| Főétel .....    | sóska, főtt burgonya, főtt tojás       |
| <b>„B” menü</b> | <b>1080 Ft</b>                         |
| Leves .....     | sárgaborsóleves                        |
| Főétel .....    | szezámos csirkemellesikok, párolt rizs |


**Italok**

- ❖ Ásványvíz
  - Tótfalvi
  - Tompakúti
- ❖ Gyümölcslevek
  - Rostos narancs
  - Rostos őszibarack

**Ebéd 12<sup>30</sup>-kor**

**Mi illik...**

- A kenyeret az asztalnál sohasem harapjuk, mindig törjük. A kenyérselet helye mindig a bal kezünknel van.
- Ha a levesben hús vagy kolbász van, először kivesszük a ránk eső részt, és aztán a levest rászedjük. A darabokat a levestel együtt fogyasztjuk, és nem tartalékoljuk a végére. A húsfeleket *késsel* és *villával* esszük, kivéve a fasírtot. A fasírt evőeszköze a *villa*. A húst nem egyszerre vágjuk fel, hanem falatonként. Ha csontos a hús, a *villánkkal* megtámasztjuk, és a *késsel* levágjuk a húsdarabokat. Az aprószármazékok csontját kézzel is megfoghatjuk.
- A rizst csak *villával* esszük, a tejberizst és a tejbeprizt pedig *kanállal*. A gombócot is csak *villával* esszük. A kompótot komposztányéron találjuk, és innen *kiskanállal* fogyasztjuk. A magvakat nem köpködjük ki, hanem a *kiskanál* segítségével tesszük félre.



\* Az étterem neve kitalált, ha mégis lenne ilyen nevű étterem, az csak a véletlen műve.