

Муниципальное учреждение дополнительного образования
Центр внешкольной работы

**ПЛАН-КОНСПЕКТ
ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ
«Текстовый редактор MS WordPAD»**

Педагог дополнительного образования
Тенюх Руслан Олегович

г. Оленегорск

2020 год

Дата, время, место проведения: 09.11.2020, в 17.15 часов, МУ ДО «ЦВР» (ул. Бардина, д. 52), каб. № 25.

Участники: учащиеся объединения «Компьютерное обучение», гр. № 1С, возраст учащихся 10-18 лет.

Дополнительная общеразвивающая программа: «Компьютерная грамотность».

Цель занятия: освоение навыков работы с текстовым редактором.

Задачи:

- освоение работы с интерфейсом программы MS WordPad;
- приобретение опыта самостоятельной работы с программным обеспечением;
- развитие логического мышления, способности слушать, концентрировать внимание;
- воспитание добросовестного отношения к выполняемой работе.

Формы и методы обучения:

- сообщение, диалог, обсуждение, выполнение самостоятельных исследований, практических работ.

Методическое обеспечение

- дидактические материалы к программе «Компьютерная грамотность».

Дидактическое обеспечение:

- Приложения 1-4.

Материалы, инструменты, оборудование:

- персональные компьютеры;
- мультимедиа: проектор, экран.

Ход занятия

Вводная часть (2 мин)

Приветствие, озвучивание целей и задач занятия, краткая информация по теме занятия. Правила техники безопасности при работе с ПК.

Повторение пройденного материала (3 мин)

Вход в Windows с использованием учетной записи. Запуск программ.

Беседа (10 мин)

Текстовый редактор MS WordPad. Интерфейс, инструменты, приемы использования инструментов.

Практическая работа (35 мин)

Выполнение практической работы № 1. Приемы редактирования текста.

Выполнение практической работы № 2. Набор и редактирование текста.

Выполнение практической работы № 3. Форматирование текста

Дополнительные задания повышенной сложности

Выполнение практической работы № 4. Открытка маме

Профилактическая гимнастика (5 мин)

5 минут после 20 мин занятия.

Подведение итогов (5 мин)

Приемы редактирования текста



Используя клавиши редактирования текста Delete и Backspace, исправить ошибки:

ТЕЛЕВИЗАР
ЭНТЕРНЕТ
МАЛАКО
КОМПЮТЕР
АЛЕНЕГОРСК
МУРМОНСК
КЛОВИАТУРА
ХЛЕП
МОШИНА

Набор и редактирование текста

Набрать и отредактировать текст

Уха

Уха – русское национальное жидкое блюдо. Слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus*, означающего «отвар» или «жидкость». Первоначально «уха» - суп, фактически любое жидкое блюдо. И только в конце XVII - начале XVIII века в России название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом.

На обед можно приготовить уху из красной рыбы, затратив при этом относительно небольшое количество средств. Рыбный суп готовится очень просто, а получается очень вкусным и легким.

Продукты

Рыба красная (хребты, голова, хвост)

Соль - по вкусу

Перец горошком

Смесь овощей (мексиканская)

Зелень укропа

Готовим:

Отправляем рыбу в кипящую воду. Добавляем соль, перец горошком и варим до готовности в течение 20 минут.

Вынимаем рыбу из бульона. Затем процеживаем жидкость через мелкое металлическое сито.

Ждем, пока рыба остынет. Отделяем филе от кости.

Пробуем бульон на соль и выливаем его в чистую кастрюлю. Добавляем туда рыбу и доводим до кипения.

Добавляем замороженные овощи и кипятим 15 минут.

Даем настояться в течение 10 минут и подаем уху из красной рыбы к столу, посыпав рубленой зеленью

Форматирование текста

Отформатировать текст по образцу

Уха

Уха – русское национальное жидкое блюдо. Слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jus*, означающего «отвар» или «жидкость». Первоначально «уха» - суп, фактически любое жидкое блюдо. И только в конце XVII - начале XVIII века в России название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом.

На обед можно приготовить уху из красной рыбы, затратив при этом относительно небольшое количество средств. Рыбный суп готовится очень просто, а получается очень вкусным и легким.

Продукты

Рыба красная (хребты, голова, хвост)

Соль - по вкусу

Перец горошком

Смесь овощей (мексиканская)

Зелень укропа

Готовим:

Отправляем рыбу в кипящую воду. Добавляем соль, перец горошком и варим до готовности в течение 20 минут.

Вынимаем рыбу из бульона. Затем процеживаем жидкость через мелкое металлическое сито.

Ждем, пока рыба остынет. Отделяем филе от кости.

Пробуем бульон на соль и выливаем его в чистую кастрюлю. Добавляем туда рыбу и доводим до кипения.

Добавляем замороженные овощи и кипятим 15 минут.

Даем настояться в течение 10 минут и подаем уху из красной рыбы к столу, посыпав рубленой зеленью.

Открытка маме

Используя возможности текстового редактора, подготовить открытку маме.