

מבחן יישומי מחשב – חלק א' word

1. צור תיקיה על שולחן העבודה הנושאת את שמך. (2 נקודות)
2. פתח קובץ חדש ושמור אותו בתיקיה שפתחת בשם: מתכון לעוגת שוקולד (2 נקודות)
3. הקלד כותרת: עוגת שוקולד. (2 נקודות)
עצב את הכותרת בהתאם להנחיות הבאות:
גופן: דויד גודל: 18 צבע: אדום. (6 נקודות)
4. הקלד כותרת משנה "רשימת המצרכים" ועצב אותה בהתאם להנחיות הבאות:
גופן: נרקיסים גודל: 14 מתח קו תחתיה. (8 נקודות)
5. הקלד רשימת מצרכים ועצב אותה בהתאם להנחיות הבאות:
גופן: ariel גודל: 12 צבע: כחול. (10 נקודות)
6. הוסף לפריט האחרון ברשימה הערה בכתב עילי כמו בדוגמא (2 נקודות)
7. ישר את שורות הרשימה ואת הכותרת לימין (2 נקודות)
8. הוסף תבליטים לפריטים ברשימה (2 נקודות)
9. מתחת לרשימה הוסף תמונה של עוגה מתוך אוסף התמונות של Word או מהאינטרנט (4 נק')
10. הוסף טבלה בת 3 עמודות ו 4 שורות. כותרת + 3 שורות (4 נקודות)
11. מלא את שורת הכותרת לפי הדוגמא. עצב את שורת הכותרת על פי ההנחיות הבאות:
גופן: דויד גודל: 14 צבע: כחול כתב: מודגש. (6 נקודות)
12. רשום שמות של שני משתתפים בטיול (אפשר להמציא או להעתיק מהדוגמא) (8 נקודות)
את שורות המידע בטבלה עצב על פי ההנחיות הבאות:
גופן: דויד גודל: 12 צבע: שחור (6 נקודות)

דוגמא:

הוראות	כלים	שלב
להמיס את החמאה על אש קטנה להוסיף את השוקולד ולהמשיך להמיס לכבות את האש ואז להוסיף את הסוכר, תמצית הוניל	סיר, כף	הכנת התערובת
להוסיף את הביצים אחת אחרי השניה לתוך הסיר ולהקציף עם המיקסר להוסיף את הקמח	מיקסר יד	
לשמן תבנית אפיה בעזרת חמאה לצקת את התערובת מהסיר לתבנית	תבנית אפיה	הכנת התבנית לאפיה

14. הוסף שורה לטבלה (2 נקודות)

15. מלא את השורה במידע הבא: (4 נקודות)

אפיה	תנור	לאפות בחום של 180 מעלות כ 35-45 דקות
------	------	--------------------------------------

רשימת מצרכים	
•	200 גרם חמאה
•	150 גרם שוקולד מריר
•	כפית תצמית וניל
•	כוס סוכר
•	4 ביצים
•	כוס קמח תופח רצוי מלא



16. הוסף את הצורה הבאה מתחת לטבלה צבע את הצורה בירוק (4 נקודות)
17. הוסף מספר עמוד בתחתית הדף במרכז (2 נקודות)
18. הוסף כותרת עליונה ורשום בה את המילים "ספר המתכונים" (4 נקודות)

בהצלחה!