



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/21.0288

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_110
----------	-------	---------------	-------------------

Jméno autora:	Pischová
Třída/ročník:	PVS 2
Datum vytvoření:	19.10.2013



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávací oblast:	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Tematická oblast:	MS Office Word – tabulky Dle ŠVP
Předmět:	Informatika
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Pracovní list k ověření a rozšíření znalostí žáků při tvorbě tabulek v textovém dokumentu
Klíčová slova:	Tabulka, kalorická tabulka
Druh učebního materiálu:	Pracovní list

Tabulky ve Wordu

1. Navrhni kalorickou tabulku jednotlivých druhů masa.

Tabulka bude mít 8 sloupců a 29 řádků + záhlaví tabulky.

Do tabulky zadej hodnoty tak, jak je uvedeno níže.

Úkol je náročný na pozornost, proto pro lepší přehlednost a snazší přepis jsou jednotlivé hodnoty označeny barevně a to následujícím způsobem:

- Energie – červeně
- Bílkoviny – modře
- Tuky – hnědě
- Sacharidy – oranžově
- Vláknina – černě
- Cholesterol – fialově
- Glykemický index - zeleně

vzor záhlaví tabulky

MASO 100g	Energie (kJ)	Bílkoviny (g)	Tuky (g)	Sacharidy (g)	Vláknina (g)	Cholesterol (mg)	GI glykemický index
-----------	--------------	---------------	----------	---------------	--------------	------------------	---------------------

Hovězí libové (průměr)	590	20,7	6	0	---	60	0
Jehněčí (průměr)	1140	20,4	22,6	0,1	---	77	0
Koňské (průměr)	610	20,6	6,7	0,6	---	---	5
Kozí (průměr)	600	19,9	7,1	0,1	---	70	0
Králíčí (průměr)	600	20	7	0	---	65	0
Skopové (průměr)	1010	17,1	19	0	---	72	0-5
Mleté maso na sekanou	1390	16,1	29,7	0	---	65	0-5
Špek	3330	2,9	89	0	---	85	0

Telecí bok	930	25,4	13,2	0	---	63	0
Telecí hrudí	900	18,2	15,6	0	---	65	0
Telecí kýta na řízky	580	20,8	6,1	0	---	65	0
Uzená krkovice	1830	17,3	40	0	---	100	0
Uzený bok	2470	10,3	61	0	---	100	0
Vepřová krkovice	1200	15,4	25	0	---	67	0
Vepřová kýta na řízky	830	18	14,2	0	---	60	0
Vepřové libové (průměr)	1000	18,2	14	0	---	64	0
Vepřová panenka	570	20,5	5,4	0	---	---	0
Vepřové prorostlé	1440	14,3	31,7	0	---	70	0
Vepřové tučné	1990	11,9	47	0	---	76	0
Bažant	480	22,6	2,5	0,4	---	80	0
Klokan	430	20	2	0	---	---	0
Koroptev	460	24,4	1,2	0,3	---	---	0
Srnčí hřbet	520	22,6	3,6	0,4	---	85	5
Srnčí kýta	430	22,1	1,5	0,4	---	70	5
Husa (průměr)	1470	14,5	32,5	0,2	---	65	0
Husí prsa	580	15,4	8,4	0,2	---	60	0
Kachna (průměr)	1610	12,4	37,2	0,2	---	75	0
Krůtí prsa	450	24,1	1	0	---	60	0
Krůtí stehno	490	17	5,3	0,2	---	82	0
Kuřecí prsa	430	23,3	0,9	0,4	---	60	0
Kuřecí stehno	600	21,6	4	0,4	---	75	0
Pštrosí maso (průměr)	480	26	2	0	---	68	0
Slepice (průměr)	520	22,4	3,6	0,2	---	65	5