

Textverarbeitung
Abschlussprüfung 2000/2001

Teil 3: Besonderes Schriftstück (Seriendruck)

Arbeitszeit: 60 min

Hilfsmittel: Datenquelle, Grafiken

Sie erhalten von Ihrem Chef den Auftrag ein einseitiges Infoblatt über "Calcium" zu erstellen. Das Infoblatt soll eine Beschreibung über den Calciumbedarf und eine Tabelle mit Lebensmitteln enthalten, die den täglichen Calciumbedarf besonders gut decken.

Teil 1:

1. Erstellen Sie mit der **Seriendruckfunktion** eine Liste (Katalog). Das Hauptdokument soll unten stehende Angaben enthalten:

Lebensmittel	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Calcium
--------------	---------	--------	------	---------------	---------

Als Datenquelle verwenden Sie die Datei **Calcium_Datenquelle.doc** (Verteiler/Stoß/Ordner mit Ihrem Namen).

2. Fügen Sie eine Fußzeile mit Name, Klasse und Datum ein (8 pt).
3. Speichern Sie das Hauptdokument unter *CalciumHauptdokument + Ihr Name*
4. Verbinden Sie das Hauptdokument und die Datenquelle in ein neues Dokument. Beachten Sie: In der Liste sollen nur Lebensmittel aufgeführt sein, deren Calciumgehalt **30 oder größer** ist!
5. Speichern Sie die fertige Liste unter *CalciumListe + Ihr Name*

Teil 2:

6. Die fertige Liste soll zum Infoblatt erweitert werden. Ergänzen Sie die Datei durch die unten stehenden Informationen. Ordnen Sie den Text an und formatieren Sie ihn.

Calcium dient dem menschlichen Organismus als Baustoff. Im menschlichen Skelett ist ungefähr 1,0 kg Calcium eingelagert. Es verleiht den Knochen die Festigkeit. Außerdem ist Calcium auch unentbehrlicher Bestandteil aller Gewebe und Organe. Ein Erwachsener benötigt jeden Tag 0,7 bis 0,8 g Calcium.

Folgende Gruppen haben einen erhöhten Calciumbedarf:

Säuglinge, Kinder und Jugendliche
aufgrund des Wachstums und da auch noch zusätzlich Calcium in die Knochen eingelagert werden muss.

Schwangere
da der kindliche Organismus aufgebaut werden muss.

Stillende
da mit der Muttermilch Calcium abgegeben wird.

Lebensmittel, die den täglichen Calciumbedarf besonders gut decken:
Die Lebensmittel beziehen sich auf je 100 g verzehrbarer Anteil.

+ = in Spuren * = keine Daten

7. Finden Sie eine passende Überschrift für das Infoblatt.
8. Sortieren Sie die Tabelle nach dem Calciumgehalt (absteigend).
9. Formatieren Sie die Tabelle.
10. Gestalten Sie das Infoblatt mit WordArt (Überschrift) und einer Grafik (Verteiler/Stoß/GrafikSkelett)
11. Speichern Sie das Infoblatt und das Hauptdokument nochmals ab!
12. Drucken Sie das Infoblatt und das Hauptdokument aus. (Während der Arbeitszeit ist ein Probeausdruck erlaubt.)

Lebensmittel	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Natrium	Kalium	Calcium	Phosphor	Magnesium	Eisen	Fluor
Milch, 3,5 % Fett	278 kJ	1,2 g	3,7 g	7,1 g	13 mg	47 mg	31 mg	15 mg	4 mg	0,1 mg	0,02 mg
Joghurt, 3,5 % Fett	254 kJ	3,3 g	3,5 g	4 g	48 mg	157 mg	120 mg	102 mg	12 mg	0,1 mg	0,02 mg
Speisequark, 20 % Fett i. Tr.	425 kJ	10,5 g	5,1 g	3,4 g	35 mg	87 mg	85 mg	165 mg	11 mg	0,4 mg	0,03 mg
Camembert, 45 % Fett i. Tr.	1172 kJ	21,0 g	21,8 g	+	975 mg	110 mg	570 mg	350 mg	17 mg	0,2 mg	0,03 mg
Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.	1613 kJ	28,9 g	30,0 g	+	450 mg	100 mg	1100 mg	636 mg	35 mg	0,3 mg	0,06 mg
Ei	667 kJ	12,9 g	11,7 g	1,7 g	144 mg	144 mg	58 mg	221 mg	13 mg	2,1 mg	0,12 mg
Butter	3156 kJ	0,7 g	83,2 g	0,7 g	5 mg	16 mg	13 mg	21 mg	3 mg	0,1 mg	0,12 mg
Kabeljau	306 kJ	17,4 g	0,4 g	+	72 mg	350 mg	24 mg	190 mg	25 mg	0,4 mg	0,03 mg
Forelle	428 kJ	19,5 g	2,7 g	+	63 mg	413 mg	12 mg	242 mg	27 mg	0,4 mg	0,03 mg
Rindfleisch, ohne Fett	439 kJ	21,3 g	1,7 g	1,1 g	66 mg	355 mg	4 mg	194 mg	21 mg	2,2 mg	0,06 mg
Schweinefleisch, ohne Fett	440 kJ	22,0 g	1,9 g	+	60 mg	387 mg	3 mg	204 mg	27 mg	1 mg	*
Vollkornbrot	808 kJ	6,8 g	1,2 g	38,8 g	527 mg	291 mg	43 mg	198 mg	70 mg	3,0 mg	0,10 mg
Brezel	945 kJ	7,1 g	1,8 g	45,3 g	500 mg	100 mg	17 mg	98 mg	18 mg	9 mg	*
Erbsen	1127 kJ	23,0 g	1,4 g	41,2 g	26 mg	930 mg	51 mg	378 mg	116 mg	5,2 mg	0,04 mg
Broccoli, gegart	92 kJ	2,8 g	0,2 g	2,0 g	9 mg	324 mg	87 mg	65 mg	*	0,9 mg	*
Kartoffeln, gegart	292 kJ	2,0 g	0,1 g	14,8 g	3 mg	443 mg	10 mg	50 mg	*	0,8 mg	*
Karotten, gegart	77 kJ	0,8 g	0,2 g	3,1 g	42 mg	189 mg	37 mg	30 mg	*	0,6 mg	*
Lauch, roh	104 kJ	2,2 g	0,3 g	3,2 g	5 mg	235 mg	87 mg	46 mg	18 mg	1 mg	0,01 mg
Spinat, gegart	59 kJ	2,3 g	0,3 g	0,5 g	46 mg	324 mg	126 mg	41 mg	46 mg	2,2 mg	*
Apfel	225 kJ	0,3 g	0,6 g	11,4 g	3 mg	144 mg	7 mg	12 mg	6 mg	0,5 mg	*
Banane	392 kJ	1,1 g	0,2 g	21,4 g	1 mg	382 mg	8 mg	27 mg	36 mg	0,6 mg	0,02 mg
Pfirsich	180 kJ	0,7 g	0,1 g	9,4 g	1 mg	204 mg	8 mg	21 mg	9 mg	0,5 mg	0,02 mg

Calcium

dient dem menschlichen Organismus als Baustoff

Im menschlichen Skelett ist ungefähr 1,0 kg Calcium eingelagert. Es verleiht den Knochen die Festigkeit. Außerdem ist Calcium auch unentbehrlicher Bestandteil aller Gewebe und Organe. Ein Erwachsener benötigt jeden Tag 0,7 bis 0,8 g Calcium.

Folgende Gruppen haben einen erhöhten Calciumbedarf:

1. **Säuglinge, Kinder und Jugendliche**
aufgrund des Wachstums und da auch noch zusätzlich Calcium in die Knochen eingelagert werden muss.
2. **Schwangere**
da der kindliche Organismus aufgebaut werden muss.
3. **Stillende**
da mit der Muttermilch Calcium abgegeben wird.



Lebensmittel die den täglichen Calciumbedarf besonders gut decken

Lebensmittel	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Calcium
Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.	1613 kJ	28,9 g	30,0 g	+	1100 mg
Camembert, 45 % Fett i. Tr.	1172 kJ	21,0 g	21,8 g	+	570 mg
Spinat, gegart	59 kJ	2,3 g	0,3 g	0,5 g	126 mg
Joghurt, 3,5 % Fett	254 kJ	3,3 g	3,5 g	4 g	120 mg
Broccoli, gegart	92 kJ	2,8 g	0,2 g	2,0 g	87 mg
Lauch, roh	104 kJ	2,2 g	0,3 g	3,2 g	87 mg
Speisequark, 20 % Fett i. Tr.	425 kJ	10,5 g	5,1 g	3,4 g	85 mg
Ei	667 kJ	12,9 g	11,7 g	1,7 g	58 mg
Erbsen	1127 kJ	23,0 g	1,4 g	41,2 g	51 mg
Vollkornbrot	808 kJ	6,8 g	1,2 g	38,8 g	43 mg
Karotten, gegart	77 kJ	0,8 g	0,2 g	3,1 g	37 mg
Milch, 3,5 % Fett	278 kJ	1,2 g	3,7 g	7,1 g	31 mg

Die Lebensmittel beziehen sich auf je 100 g verzehrbarer Anteil.

+ = in Spuren

TV-Prüfung 2000/2001 2BFP2

Bewertungsbogen Seriendruck

			Hauptdokument				Liste										
Nr.	Name	Vorname	Speichern	Tabelle (1) + SDF() 3	Verbinden (3) + Abfrage (4)	Fußzeile	Speichern	Textgliederung	Überschrift (Thema)	Tabelle sortieren	Tabelle formatieren	WordArt (4) + Grafik (5)	Seitenlayout	Eintast + DIN + Technik	Drucken	Punkte	Note
Punkteverteilung			1	4	7	2	1	6	2	3	6	9	4	4	1	50	
1			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	4,5	2,0	3,0	5,0	8,5	3,0	4,0	0,5	45,5	1,5
2			1,0	4,0	3,0	2,0	1,0	4,5	2,0	3,0	3,0	7,0	3,5	2,0	0,5	36,5	2,4
3	Beispiele für eine echte Punkteverteilung. Die Namen wurden gelöscht.		1,0	4,0	3,0	2,0	1,0	4,5	1,5	3,0	3,5	9,0	3,5	4,0	1,0	41,0	1,9
4			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	5,5	1,5	3,0	5,0	8,0	2,5	4,0	1,0	45,5	1,5
5			1,0	3,5	3,0	2,0	1,0	3,0	2,0	3,0	4,0	7,0	3,0	1,0	0,5	34,0	2,6
6			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	4,0	2,0	0,0	2,5	6,5	3,0	3,5	0,5	37,0	2,3
7			1,0	3,0	7,0	2,0	1,0	3,5	2,0	3,0	3,5	5,0	2,5	3,0	0,5	37,0	2,3
8			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	5,5	1,5	3,0	5,0	8,5	3,5	4,0	0,5	46,5	1,4
9			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	4,5	1,5	3,0	3,0	7,0	3,0	0,0	0,5	37,5	2,3
10			1,0	4,0	3,0	2,0	1,0	3,5	1,5	0,0	2,5	3,5	1,5	2,5	1,0	27,0	3,3
			Hauptdokument				Liste										
Nr.	Name	Vorname	Speichern	Tabelle (1) + SDF() 3	Verbinden (3) + Abfrage (4)	Fußzeile	Speichern	Textgliederung	Überschrift (Thema)	Tabelle sortieren	Tabelle formatieren	WordArt (4) + Grafik (5)	Seitenlayout	Eintast + DIN + Technik	Drucken	Punkte	Note
Punkteverteilung			1	4	7	2	1	6	2	3	6	9	4	4	1	50	
11			1,0	4,0	3,0	2,0	1,0	3,0	1,5	3,0	5,0	8,5	3,5	4,0	1,0	40,5	2
12			1,0	4,0	7,0	2,0	1,0	6,0	1,0	3,0	4,0	8,0	3,0	3,0	0,5	43,5	1,7
13	Beispiele für eine echte Punkteverteilung. Die Namen wurden gelöscht.		1,0	3,0	7,0	0,0	1,0	3,0	2,0	3,0	5,0	8,0	3,5	4,0	0,5	41,0	1,9
14			1,0	4,0	3,0	0,0	1,0	1,0	0,0	3,0	4,0	9,0	0,5	3,5	0,5	30,5	3
15			1,0	0,0	0,0	2,0	1,0	5,5	1,5	3,0	4,0	8,0	1,0	2,0	0,0	29,0	3,1
16			1,0	0,0	0,0	2,0	0,0	3,0	1,0	0,0	2,0	4,0	1,0	0,5	0,5	15,0	4,5
17			0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	4,0	1,0	0,0	2,5	7,5	2,0	3,0	0,5	22,5	3,8
18			1,0	4,0	3,0	2,0	1,0	3,0	1,5	0,0	3,0	4,0	2,0	0,5	0,5	25,5	3,5
19			1,0	3,0	3,0	2,0	1,0	3,5	2,0	3,0	1,0	7,0	2,5	4,0	1,0	34,0	2,6
20			0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	3,0	2,0	0,0	2,0	4,5	1,0	0,0	0,0	13,5	4,7