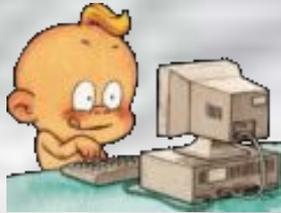


Загрузить
пакет
ZADANIY-001

Практическая работа в ABBYY FineReader



Загрузите предложенный материал в **ABBYY FineReader**, распознайте выбранный текст, оформите в **Microsoft Office Word**, сообщение по данной теме

1. Математика каравая
2. Тайны сварных судов
3. Во втором эшелоне
4. Рыцари науки
5. Рельеф на коже
6. Шлифовальный станок для дерева

GO!

QUIT

Загрузим АБВУ FineReader

- 1.
- 2.
- 3.



The screenshot shows the Windows XP Start menu with the following items:

- Microsoft Update
- Program Updates
- Каталог Windows
- Открыть документ Office
- Создать документ Office
- Adobe Stock Photos
- LC
- ABBYY FineReader 8.0**
- Adobe
- Alcohol 120%
- ArcSoft PhotoImpression 5
- AVerTV 6.1
- BestAddress HTML Editor 2008 Professional
- Bonjour
- Buka
- CDSlow
- Corel Paint Shop Pro Photo XI
- CorelDRAW Graphics Suite X3
- DAEMON Tools Lite
- Download Master
- DVD Decrypter
- DVDFab Platinum
- DVD-RAM
- EPSON
- EPSON Creativity Suite
- EPSON Print CD
- EPSON Scan
- FlylinkDC++
- GameXP
- GIGABYTE
- GlobeSCAPE
- Google Apps
- InterActual
- InterVideo WinDVD 6
- KiCopy
- K-Lite Codec Pack
- Macromedia
- Microsoft Office
- Mozilla Firefox
- Nero
- NFG group Software
- NVIDIA Corporation
- Picasa 3
- Pinnacle
- Pinnacle Instant DVD Recorder
- Pinnacle Studio 12
- Prestel BizCard 4.1 (English Version)
- FRONT Family 7.0
- Punta Switcher
- QIP Influx
- ReGet Software
- RNMC
- Sid Meier's Civilization IV Colonization
- SSC Service Utility
- TopStyle 3
- Total Influence
- Libsoft
- ABBYY FineReader 8.0 Study Edition
- ABBYY Screenshot Reader
- Руководство пользователя
- Xerox Phaser 3110
- XFile
- Автоматика
- Антилюкс Кастерова 6.0 для Windows Workstations
- ACRON
- Древн Хронн
- Игры
- Игры Warez.ru
- Персональные средства
- Новый диск
- Рактор 3
- Русский Office
- Стандартные
- СЧИТАЛКА КАЛОРИЙ
- Утилиты
- Фабрика Открыток
- Яндекс
- Acrobat Distiller 8
- Adobe Acrobat 8 Professional
- Adobe Bridge
- Adobe Help Center
- Adobe Illustrator CS2
- Adobe ImageReady CS2
- Adobe InDesign CS2
- Adobe LiveCycle Designer 8.0
- Adobe Photoshop CS2
- Adobe Photoshop CS3
- Adobe Reader 9
- Apple Software Update
- Internet Explorer
- Outlook Express
- Safari
- TURBO PASCAL 7.1
- Windows Media Player
- Windows Movie Maker
- www.TP7.info
- Удаленный помощник
- Фото Календарь
- Opera
- DVDFab 5



Открыть PDF/изображение...	Ctrl+O
Сканировать изображение...	Ctrl+K
Остановить сканирование	Esc
Новый пакет	Ctrl+N
Открыть пакет...	Ctrl+Shift+N
Сохранить пакет как...	
Закрыть пакет	
Сохранить результаты	▶
Печать	▶
Свойства документа...	
1 D:\Documents and Settings\...\ZADANIY-001	
2 E:\ZADANIY-02	
3 E:\ZADANIY-01	
4 E:\ZADANIY-00	
5 E:\skan\zadanie-01	
6 E:\skan\Fiziki	
7 E:\skan\Nature protection	
8 E:\skan\Interes-01	
9 D:\Documents and Settings\...\TOLSTOY	
Выход	

Пакет без имени

Проверить Adobe Reader

Открыть изображение

Папка: Pr_abbyu

- ZADANIY-001
- Pr_Abbyu_01
- ZADANIY-001**

Идет добавление файлов в пакет...

D:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\Pr_abbyu\ZADANIY-001.pdf
добавлено страниц: 12, осталось файлов: 1

Остановить

Имя файла: ZADANIY-001 **Открыть**

Тип файлов: Все файлы (*.*) **Отмена**

Диапазон страниц: Все Страницы: 1-20





МАТЕМАТИКА КАРАВАЯ

Мы настолько привыкли к хлебу, что никто из нас не задумывается: почему он имеет ту или иную форму, определенный цвет, запах и разный в зависимости от сорта вкус? И уж, конечно, мало кто знает, как производится, скажем, современный батон — умятин нашего меню.

В тайге (мне довелось это видеть) черные караванщики совсем просто. Муха, вода из ручья, дрожжи, соль, мелочная железная бочка, вертелы и скалка, и жаркое уголь под ней — вот и все ингредиенты для получения хлеба изюмного. В тайге он был хорош. Правда, по объективности говоря трудно полагаться: после штурмов они становились не слишком изысканными.

Я и сам понимаю, что караванщики

ликарки готовят воду жареной и отпаривают с более сложными оборудованием: вода им надо похорить миллионы людей. Во всяком случае, единственной жидкой едой. Восточные караванско-исследовательские институты многообещающей промышленностью полностью лишены базисной работы.

Более того, он один снабжает всю страну «соломенной» и мясом.

Мы затеяли своему знакомому в работе вымышленный паспорт-реквизит, но, увидя множество сложных машин на заводе и десятки научных сотрудников в институте, я поняла, что мне это не под силу. И потому попросил рассказать о хлебе заместителя директора института по научной части Виталия Александровича ПАТТА.

В. ДРУЖИКОВ

4 Мы никогда не узнаем имени человека, впервые накормившего своих соплеменников подогретыми зёрнами злаков. Эти пресные полуобжаренные комки едва ли напоминали наш хлеб. И все же их хозяин сделал генеральное открытие, возможно, более важное, чем, скажем, изобретатель первого колеса. Переобитные люди, очевидно, заметили, что эта пища хорошо утоляет голод, подкрепляет, а главное — зерно может долго храниться и в отличие от мяса не портится.

История хлебопечения, похожего в основе на современное, насчитывает 5 тысячелетий. Им занимались уже в древнем царстве Египта (III тысячелетие до н. э.). Одни рабы измельчали зерно на терках и просеивали муку, другие месили тесто, третьи лепили из него хлеб и т. д. В папирусах упоминается несколько разновидностей египетских хлебов: остроконечных, круглых, плоских.

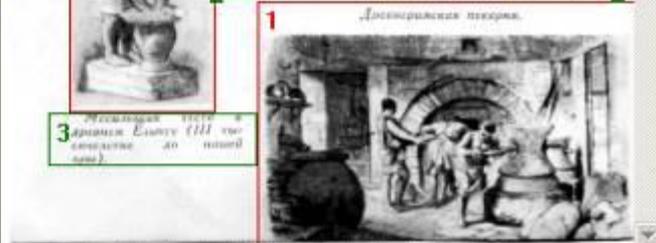
В древнем Риме готовили особые лепешки-тарелки: на них клали еду и вместе с ней отправляли в поход. Об этих лепешках упоминает Цезарь: его легионеры брали их в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», обжаренный хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.

Древнерусские пекари умели делать сайки, валохи, вренданы, пирожки... При Борисе Годунове в Кремле работала хлебная изба, корюшная выделанная 3-4 тысячи пудовых «Рыболов» по тем временам!

Рассказ о всей истории хлеба велик для журнальной статьи. В какой-то мере об этой истории можно судить

2 Древнерусские пекари умели делать сайки, валохи, вренданы, пирожки... При Борисе Годунове в Кремле работала хлебная изба, корюшная выделанная 3-4 тысячи пудовых «Рыболов» по тем временам!

Рассказ о всей истории хлеба велик для журнальной статьи. В какой-то мере об этой истории можно судить



3 История хлебопечения, похожего в основе на современное, насчитывает 5 тысячелетий. Им занимались уже в древнем царстве Египта (III тысячелетие до н. э.). Одни рабы измельчали зерно на терках и просеивали муку, другие месили тесто, третьи лепили из него хлеб и т. д. В папирусах упоминается несколько разновидностей египетских хлебов: остроконечных, круглых, плоских.

В древнем Риме готовили особые лепешки-тарелки: на них клали еду и вместе с ней отправляли в поход. Об этих лепешках упоминает Цезарь: его легионеры брали их в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», обжаренный хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.

МАТЕМАТИКА КАРАВАЯ

Мы настолько привыкли к хлебу, что никто из нас не задумывается: почему он имеет ту или иную форму, определенный цвет, запах и разный в зависимости от сорта вкус? И уж, конечно, мало кто знает, как производится, скажем, современный батон — умятин нашего меню.

В тайге (мне довелось это видеть) черные караванщики совсем просто. Муха, вода из ручья, дрожжи, соль, мелочная железная бочка, вертелы и скалка, и жаркое уголь под ней — вот и все ингредиенты для получения хлеба изюмного. В тайге он был хорош. Правда, по объективности говоря трудно полагаться: после штурмов они становились не слишком изысканными.

Я и сам понимаю, что караванщики

ликарки готовят воду жареной и отпаривают с более сложными оборудованием: вода им надо похорить миллионы людей. Во всяком случае, единственной жидкой едой. Восточные караванско-исследовательские институты многообещающей промышленностью полностью лишены базисной работы.

Более того, он один снабжает всю страну «соломенной» и мясом.

Мы затеяли своему знакомому в работе вымышленный паспорт-реквизит, но, увидя множество сложных машин на заводе и десятки научных сотрудников в институте, я поняла, что мне это не под силу. И потому попросил рассказать о хлебе заместителя директора института по научной части Виталия Александровича ПАТТА.

В. ДРУЖИКОВ

Мы никогда не узнаем имени человека, впервые накормившего своих соплеменников подогретыми зёрнами злаков. Эти пресные полуобжаренные комки едва ли напоминали наш хлеб. И все же их хозяин сделал генеральное открытие, возможно, более важное, чем, скажем, изобретатель первого колеса. Переобитные люди, очевидно, заметили, что эта пища хорошо утоляет голод, подкрепляет, а главное — зерно может долго храниться и в отличие от мяса не портится.

История хлебопечения, похожего в основе на современное, насчитывает 5 тысячелетий. Им занимались уже в древнем царстве Египта (III тысячелетие до н. э.). Одни рабы измельчали зерно на терках и просеивали муку, другие месили тесто, третьи лепили из него хлеб и т. д. В папирусах упоминается несколько разновидностей египетских хлебов: остроконечных, круглых, плоских.

В древнем Риме готовили особые лепешки-тарелки: на них клали еду и вместе с ней отправляли в поход. Об этих лепешках упоминает Цезарь: его легионеры брали их в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», обжаренный хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.

Древнерусские пекари умели делать сайки, валохи, вренданы, пирожки... При Борисе Годунове в Кремле работала хлебная изба, корюшная выделанная 3-4 тысячи пудовых «Рыболов» по тем временам!

Рассказ о всей истории хлеба велик для журнальной статьи. В какой-то мере об этой истории можно судить

И и вместе с ней отправляли в поход. Об этих лепешках упоминает Цезарь: его легионеры брали их в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», обжаренный хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.

Древнерусские пекари умели делать сайки, валохи, вренданы, пирожки... При Борисе Годунове в Кремле работала хлебная изба, корюшная выделанная 3-4 тысячи пудовых «Рыболов» по тем временам!

Рассказ о всей истории хлеба велик для журнальной статьи. В какой-то мере об этой истории можно судить

и вместе с ней отправляли в поход. Римляне же первые ввели в моду «кислый», обжаренный хлеб, который вызвал неудовольствие некоторых сенаторов.





1. Диск, можно варьировать конфигурацию барабана в зависимости от цели вашей работы. Плоские стороны обрабатываемого изделия удобнее шлифовать на диске. При его изготовлении также возможны по меньшей мере два варианта технического решения. Простейший — это наждачный круг большого диаметра. А можно наклеить круглый кусок наждачной шкурки на легкий металлический диск, специально вырезанный или снятый со старого негодного патефона. Ось барабанно-дискосой пары устанавливается на неподвижный стол станка в двух радиально-упорных подшипниках.

Вращается барабанно-дискосая пара от электродвигателя посредством ременной передачи. Параметры двигателя должны быть ориентировочно следующими: мощность 800—1000 Вт, число оборотов примерно 3500 об/мин. При необходимости можно понизить это число оборотов в два раза, установив ведомый шкив во столько же раз больше ведущего. Если вам нужна высокая интенсивность обработки, число оборотов лучше оставить прежним — и для того, и для другого.

Внимание! На хвостике каждого круга написано предельное число оборотов, при котором он может эксплуатироваться. В целях безопасности категорически запрещается превышать это число. Кроме того, работая на станке, обязательно надевайте защитные очки.

Теперь о деревянных частях станка. Конструкция основной несущей рамы показана в верхней части рисунка. Что можно добавить к этому подробному чертежу? Если вы собираете станок из дерева, то все это. Внизу изображены детали конструкции.

Его следует делать в школьной мастерской или в кружке под руководством преподавателя. Правильно собранный и тщательно отрегулированный станок возградит вас за труды отличными изделиями из дерева.

М. ЛУКИЧ

- Мастер сохранения результатов...
- Сохранить страницы... Ctrl+S
- Отправить страницы по электронной почте... Ctrl+M
- Передать страницы в
- Передать все страницы в
- Опции...

на диске. При его изготовлении также возможны по меньшей мере два варианта технического решения. Простейший — это наждачный круг большого диаметра. А можно наклеить круглый кусок наждачной шкурки на легкий металлический диск, специально вырезанный или снятый со старого негодного патефона. Ось барабанно-дискосой пары устанавливается на неподвижный стол станка в двух радиально-упорных подшипниках.

Вращается барабанно-дискосая пара от электродвигателя посредством ременной передачи.

Параметры двигателя должны быть ориентировочно следующими: мощность 800—1000 Вт, число оборотов примерно 3500 об/мин. При необходимости можно понизить это число оборотов в два раза, установив ведомый шкив во столько же раз больше ведущего. Если вам нужна высокая интенсивность обработки, число оборотов лучше оставить прежним — но тогда несколько страдает точность работы. Возможно и другое решение: ступенчатый ведомый шкив. Дейлобылать скорость вращения — петехит на другую ступень.

Внимание! На каждом наждачном круге написано предельное число оборотов, при котором он

жена конструкция по во стола дисковой части станк воротный стол передвигае цилиндрическим направл при помощи каретки, со из двух частей: верхней и ней. Требования к точности особенно высоки. Наиболее тельно следует обработать верхнюю направляющую и цилиндрические пазы каретки. контроля положения пово стола на его доске проде ся прямоугольный паз. Если нок отрегулирован пра этот паз должен быть стро раллелен по поверхности дис перпендикулярен оси бар диско вой пары.

Чтобы сменные наждачные ги и необходимые инстру

Конечно, ножки станка могут обойтись и без роликов. Но тогда, передвигая станок на другое место, придется его поднимать, иначе ножки станут расшатываться. Только не бросайте дело на полпути: оборудовав станок роликами, обязательно снабдите их стопорными гайками, чтобы станок «ездил» только когда это нужно, а не во время работы.

Итого: вы сделали станок влад над силу одного чело веку. оледит длате школьной мастерской или в кружке под руководством преподавателя. Правильно собранный и тщательно

Желаю удачной работы!















□ Материал подготовлен учителем
информатики МОУСОШ № 14
Центрального района г. Тулы



control



home



«**Старший учитель**»

«**Отличник народного просвещения**»

Учитель высшей категории

Сорокин Сергей

Викторович

Email:

Soroksv@yandex.ru

□: (4872) 35 – 89 - 93

☎ : 920 – 741 – 87 -

90