

Настольные издательские системы

Настольная издательская система — комплекс аппаратного и программного обеспечения, предназначенный для подготовки публикации из текста и изображений для печати.

Верстка — это комплекс действий по расположению текстовой и визуальной информации в макете будущего носителя (бумага, экран и т.д.).

История

В эпоху металлического набора вёрстка включала комплектацию текстовых строк, набранных вручную, на линотипе или монотипе, и иллюстрационных клише. По мере развития цифровых технологий вёрстку стали осуществлять на компьютерах с помощью специальных программ, наиболее популярными из которых, начиная с 1990-х, были Vertura publisher, Adobe PageMaker, Adobe FrameMaker, CorelDraw и Adobe InDesign.

Этапы подготовки печатного издания

1. Редактирование текста
2. Корректировка текста
3. Подготовка иллюстраций
4. Разработка дизайна всего издания.

Виды верстки

Условно верстку можно классифицировать по следующим признакам:

1. По виду издания:

Книжно-журнальная верстка соответствует обычным правилам книжной верстки.

Газетная верстка для нее характерно иное расположение текста и иллюстраций, а также довольно свободные правила переносов.

Акцидентная верстка предназначена для верстки отдельных небольших полиграфических продуктов: объявлений, бланков, рекламных листовок, афиш.

Виды верстки

2. По конфигурации материалов:

- **прямая** (каждый материал — прямоугольник, колонки одинаковы по высоте). Прямая верстка спокойнее и проще ломаной в восприятии читателями, имеет сдержаный характер.
- **ломаная** (преобладают материалы ступенчатой формы, колонки разновелики по высоте). Используется в основном в газетах, на страницах модных журналов и т.д

Виды верстки

3. По расположению материалов относительно центра полосы — вертикальной или горизонтальной линии, делящей полосу на 2 равные части.
4. По ширине колонок материала: постоянная (одинаковое количество колонок одного размера) и переменная.

Виды верстки

5. Расположению текстового и иллюстративного материала:

открытая -вверху или внизу каждой полосы;

закрытая - внутри текста и соприкасаются с текстом двумя или тремя сторонами;

глухая - внутри текста и соприкасаются с ним всеми четырьмя сторонами;

вразрез - текст, потом фото, потом опять текст;

в оборку - в углу, которую с двух сторон огибает текст;

на полях - изображения располагаются на полях.

Техника безопасности при работе с ПК

Общие правила поведения

Вход разрешен только преподавателем;

Входить спокойно;

Запрещено входить в верхней одежде, грязной обуви, с напитками или едой;

Запрещено перемещаться без разрешения преподавателя, мешать другим студентам занять индивидуальное рабочее место, зарегистрироваться в журнале и ожидать дальнейших указаний преподавателя .

Техника безопасности при работе с ПК

Перед началом работы:

Разместить принадлежности, чтобы они не мешали работе за ПК; ;

При отключенном питании убедиться в отсутствии видимых повреждений ПК;

Убедиться в достаточной освещенности, отсутствии бликов, отражений на мониторе и клавиатуре;

Включать или выключать ПК только с разрешения преподавателя;

Принять правильную позицию для работы

Техника безопасности при работе с ПК

Во время работы за ПК:

Запрещено трогать штекера и разъемы любых кабелей или открывать крышки системных блоков;

Пользоваться внешними накопителями без разрешения преподавателя;

Удалять или перемещать чужие файлы;

Производить установку любого ПО;

Приносить и запускать компьютерные игры;

Время непрерывной работы не должно превышать 30 мин., после чего сделать перерыв на 5-7 мин.

Техника безопасности при работе с ПК

Во время работы за ПК:

С техникой необходимо обращаться бережно;

Запрещается заходить в рабочую зону;

Запрещается прикасаться к монитору руками или любыми другими предметами;

При появлении изменений в функционировании ПК необходимо немедленно прекратить работу и сообщить об этом преподавателю;

Не мешать работе других студентов;

Не вставать с рабочего места;

Техника безопасности при работе с ПК

По окончанию работы за ПК:

По указанию преподавателя корректно отключить технику;

Привести в порядок рабочее место;

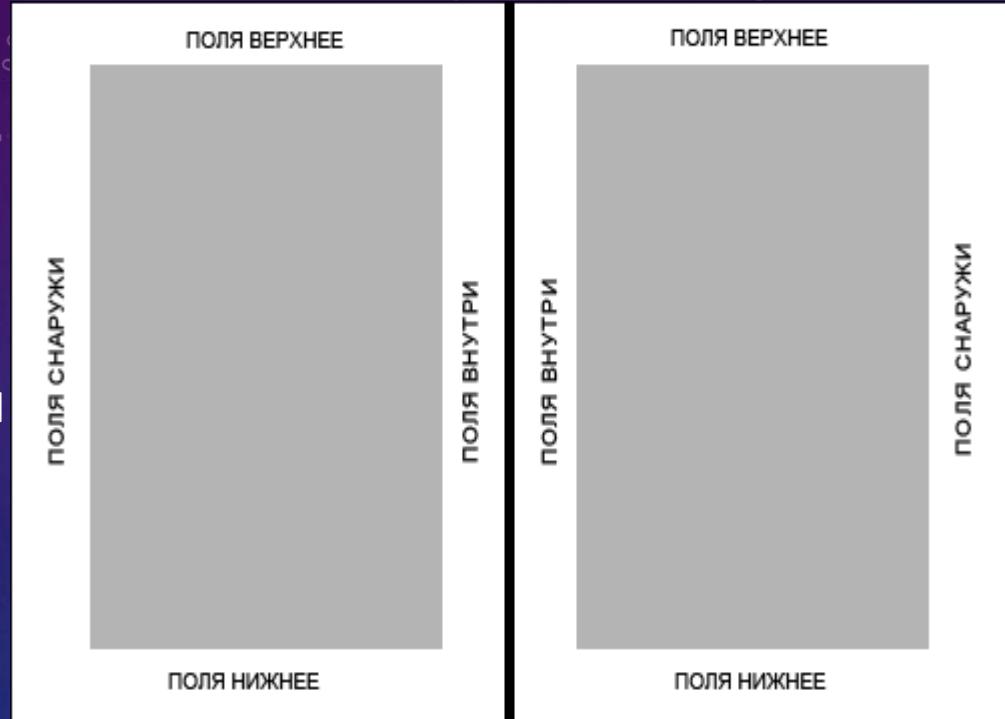
Покинуть кабинет.

Верстка в программе MS Word

В макете мы должны настроить 4 вещи.

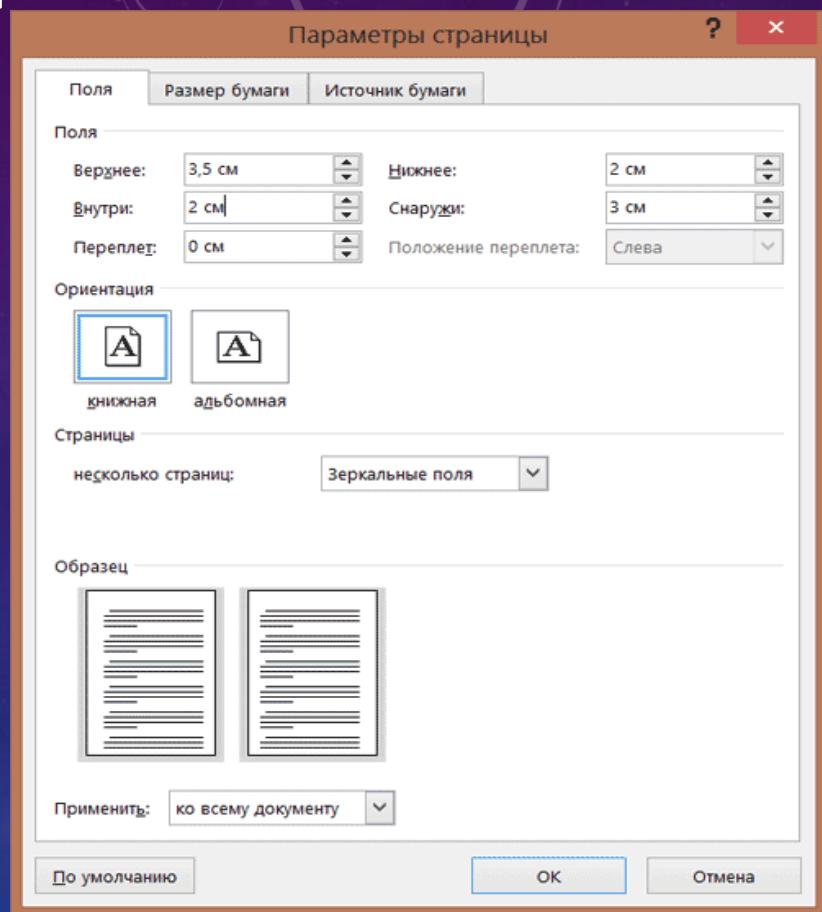
- 1. поля**
- 2. ориентацию**
- 3. страницы**
- 4. формат бумаги**

Что бы понять где находятся определенные поля в книге, посмотрите на эту картинку.



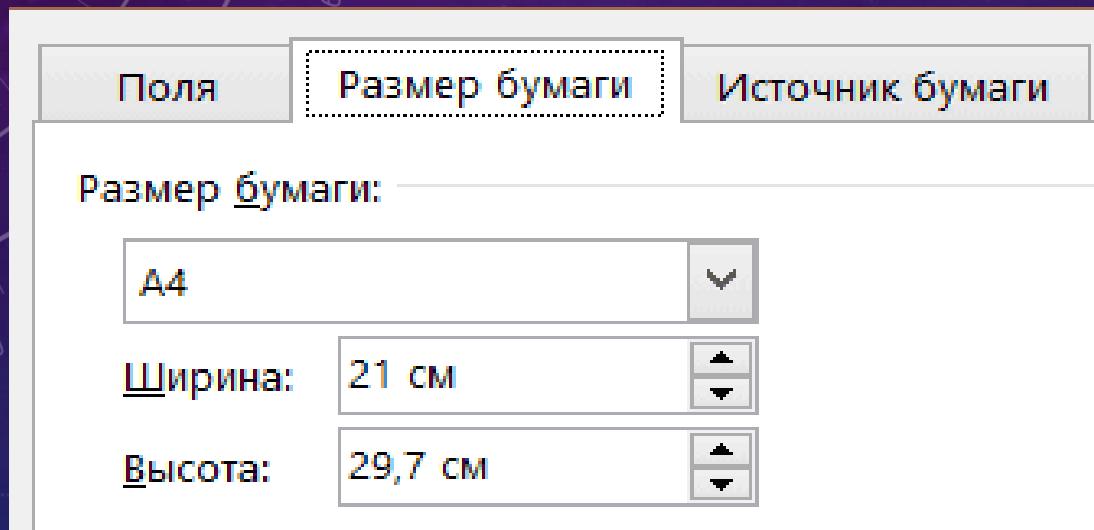
Верстка в программе MS Word

Теперь два раза щёлкнув по линейке, откройте окно «параметры страницы».



Верстка в программе MS Word

Во вкладке *размер бумаги* выберем размер бумаги, в нашем случае это А4.



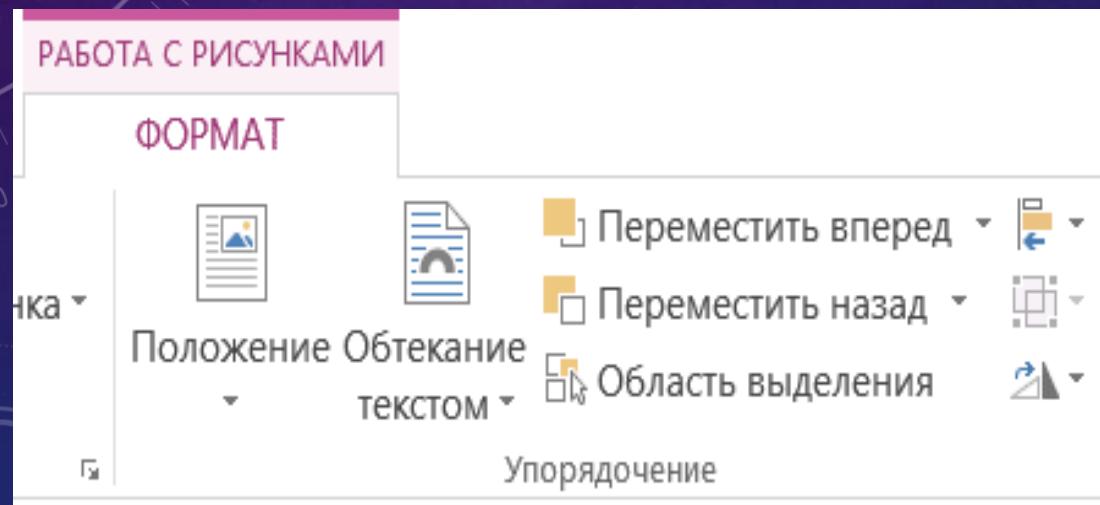
Верстка в программе MS Word

После настройки вставим текст. Настроим шрифт Times New Roman, кегль 12 интервал одинарный , отступ абзац 0,7 мм.

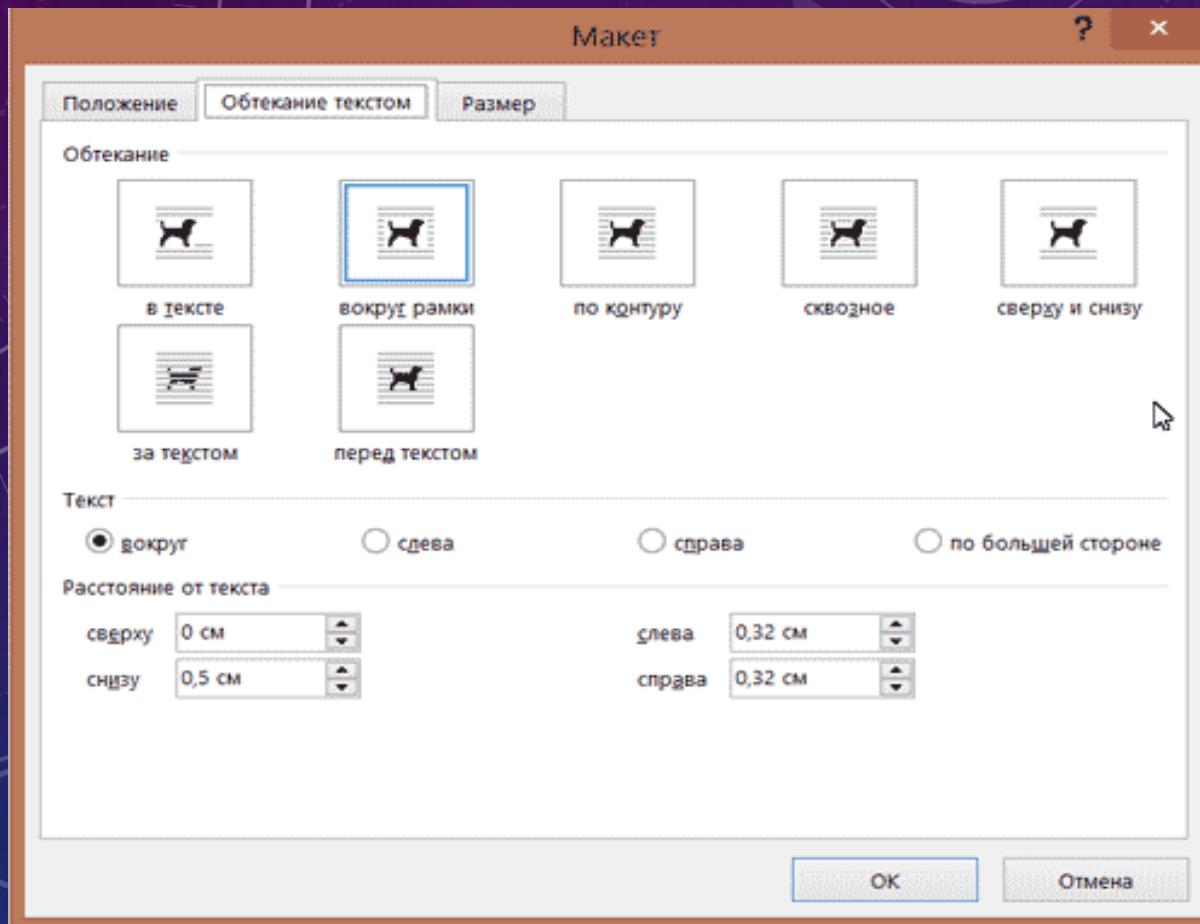
После того как вставили изображение, выберите обтекание текстом вокруг рамки. Это даст вам свободное расположение изображения и легко будите манипулировать им.

Верстка в программе MS Word

В пункте «Положение» и в «Обтекание текстом» в списке есть «дополнительные параметры разметки», нажав которого откроите окно «Макет», где вы сможете более точно настроить обтекание, размер, и положение изображения.

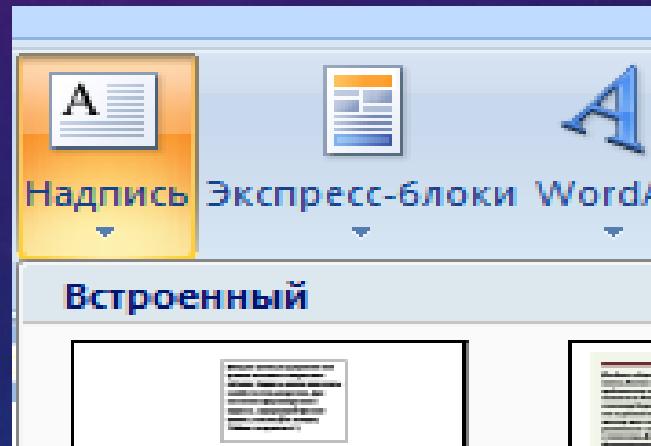


Верстка в программе MS Word



Верстка в программе MS Word

В книгах встречается дополнительный текст с боку страницы, который отдельно от основного. Если у вас есть дополнительный текст, тогда вы можете воспользоваться текстовым полем *Вставка > Надпись* и выбрать нужный для вас шаблон. Детально можно настроить в окне «макет».



Верстка в программе MS Word

Вот что получилось:

Рестораны являются неотъемлемой частью индустрии питания и играют важную роль в процессе обслуживания туристов. Рестораны приобретают ряд специфических черт благодаря расширению запросов клиентов.

Классификация ресторанов



Ресторан – это место, где люди получают особенное удовольствие не только от еды, но и от окружающей их обстановки, обслуживания и отличного сервиса. Успешность любого ресторана зависит от выбора правильной стратегии, ее ведения и контроля.

Кафе – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с ресторанием ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;



Бар (паб или таверна) – это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала – это уборка столов в зале. В таких заведениях могут трансформироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении. В России в чистом виде встречается очень редко.

Быстрое обслуживание (quickservice) – этот вид предприятия отличается от всех вышеизложенных отсутствием официантов и наличием самообслуживания. Быстро приготовление блюд достигается за счет использования замороженных полуфабрикатов и приготовлением блюд заранее. Данный вид питания особенно распространен в пиццериях.



Бар (паб или таверна) – это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала – это уборка столов в зале. В таких заведениях могут трансформироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении. В России в чистом виде встречается очень редко.



Fastfood является сетевым заведением. Это разновидность быстрого обслуживания с наличием еще более жесткого



стандартами. Ассортимент пищи очень узкий. В настоящее время ярким представителем этой сети является «Макдональдс».

Streetfood. Клиент оплачивает пищу около стойки. Минимальный ассортимент, быстро, дешево, но не всегда очень вкусно.



Столовая – самое известное и доступное место питания. В зависимости от наличия продуктов меню и рецептуры могут меняться ежедневно. К такому типу заведений можно отнести и так называемые фамильные, или семейные, рестораны, где работают члены одной семьи.



Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.



Кейтеринг – проведение банкетов (или выездное обслуживание). Блюда считаются килограммами. Как правило, все оплачивается вперед, поэтому проблем с оплатой не возникает, нереализованной продукции нет.



Тип предприятия общественного питания – это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

Верстка в программе MS Word

После того как закончили и сохранили файл его можно сохранить в формате *PDF*. Заходим на *Файл > Сохранить как > PDF или XPS*> выбираем место где сохранить и сохраняем

