

Ettevalmistav osa

1. Salvesta käesolev dokument nime all **Näidis_3_Oma_Nimi**
2. Vorminda pealkiri suurtähtedega kirjutatuks, vali teistsugune font, tee tähed suuremaks ning jooni alla nii, et tühikutel joont all poleks
3. Kirjuta pealkirja alla oma nimi
4. Vorminda ülesande sisu loetelu niiviisi, et selle vasak serv oleks muu tekstiosaga võrreldes 2 cm võrra paremale nihutatud
5. Paiguta ettevalmistava osa lõppu TTÜ logo. Pead selle ise leidma.
6. Tee nii, et kogu põhiosa algaks uult leheküljelt ning need leheküljed oleksid kõik põigiti ja kaheveerulised.
7. Edasi järgi juhiseid, mis toodud põhiosas.

Põhiosa

- Märki siia üles, mitu õ tähte selles ülesandes kokku on. **õ tähti on:**
- Järgnev tekstiosa on luuletus, kus reavahetuste asemel on tärnid (*). Asenda tärnid reavahetustega ning vorminda read keskele nagu luuletusele kohane. Pealkirja juurde tekita joonealune märkus, mis nimetab autoriks Juhan Liivi.
- Tee nii, et luuletusele järgnev osa peaks algama uue veeru algusest.

Kanarbik Oh kanarbik, oh lilleke, *nii kõle sügis söödi teel. *Nii väsind siin, nii kurb mu meel; *sa pehmelt, õrnalt õitsed veel, *oh lilleke! *Oh kanarbik, oh lilleke! *Mind rõhub kurbus rängasti: *seal arm, seal surm, seal sügise, *su silm nii taevasinine, *oh lilleke! *Oh lilleke, oh lilleke, *ma tahaks, tahaks õhtule. *Oh sureks, vaikiks süda mul, *nii kutsuv, nõiduv ilu sul, *oh lilleke! *[1909]*

- Kontrolli, kas see tekst ikka sai uue veeru algusesse!
Edasi tulevad mõned keemilised võrrandid, mis lõpuni kujundamata. Sea indeksid paika. Seejuures asenda "eraldub gaasina" ja "eraldub sademena" vastavalt noolega üles või noolega alla nagu keemiaõpikus neid sümboleid kasutatakse.

$2\text{NaHCO}_3 = \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$ eraldub gaasina

$\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 + 3\text{H}_2\text{SO}_4 = 2\text{H}_3\text{PO}_4 + 3\text{CaSO}_4$ eraldub sademena

$\text{Cu} + 4\text{HNO}_3 = \text{Cu}(\text{NO}_3)_2 + \text{H}_2\text{O} + 2\text{NO}_2$ eraldub gaasina

- Nüüd kirjuta vastavast menüüst tööriista kasutades järgmised füüsikavalemid:

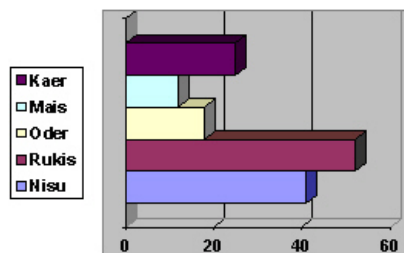
$$\vec{F} = m\vec{g}, \quad E_k = \frac{mv^2}{2}, \quad F = G \frac{m_1 m_2}{r^2}$$

- Kui valemid tehtud, tipi ise uuesti järgmised laused:

Taani füüsik Olaf Rømer ehitas endale ise termomeetri, kuid selle skaalal polnud °C.
 Rootsi füüsiku *Ångström* järgi on nimetatud pikkusühik $1 \text{ \AA} = 10^{-10} \text{ m}$.
 Vene keeles on meie jaoks harjumatu id tähti — III ja Ж

- Järgnevalt on toodud pisike tabel. Sorteeri seal esitatud andmed koguse kahanevasse järjekorda. Tee seal toodud andmetest diagramm (midagi sellist nagu tabeli kõrval näidiseks toodud) ning muuda arvuti poolt pandud värvid erksamaks.

NIMETUS	KOGUS
Rukis	52
Nisu	41
Kaer	25
Oder	18
Mais	12



- Näita arvutile, et üllesande viimane tekstiosa on ingliskeelne, lase arvutil kirjaning grammatikavead kätte näidata ning paranda need arvuti abiga ära:

Processing. In preparation of better-quality coffees, the berries are handpicked selectively as they ripen. Next, the coffee bean must be separated from the berry or “pulp.” Machines with rotating drums or discs do this. Then a process of soaking and fermenting removes the remaining pulp. The beans are then washed and dried, either by sun or machine, to remove the final, thin skin called “parchment”. In areas where the water is scarce, coffee may be processed dry, by spreading the berries out to dry on the ground, or on concrete or stone floors called “barbekues.” The drying process may take several days during which the berries are turned many times to promote the evaporation of moisture. Subsequently, the dried pulp is separated from the beans by machine, and careful attention to sorting eliminates any imperfect beans. If done with care, this dry method of processing can produce good coffee, exhibiting unique and earthy flavours. Finally, the green coffee beans are polished and graded according to origin, size, quality of preparation, and taste or “cup quality.” Once quality is determined, and the green beans are bagged, they are ready to be sold. Coffees are imported green from their country of origin. The next major step in the life of a green coffee bean is to be roasted and possibly flavoured.

A questionnaire was carried out during the research work. There were 244 answers mainly from the teachers and pupils of Tartu Kivilinna Grammar School. There were 156 persons who considered themselves coffee consumers, 243 of them had tasted the coffee produced by ProCoffee in Estonia, Tartu, and other coffee species imported to Estonia. According to coffee drinkers, they consume it because of habit, its good taste or because of its stimulating effect.