

## Практична робота № 8. Створення бази даних у середовищі СУБД, створення форм і введення даних

**Мета:** сформувати навички обробки інформації за допомогою форм та створення зв'язку між таблицями в середовищі СУБД

### Теоретичні відомості

Форма — це діалогове вікно, призначене для введення даних у таблиці, а також для їх редагування.

Як правило, для обробки даних в одній таблиці створюють одну форму.

Майстер форм дає змогу створити форму з текстовими полями для введення даних у поля таблиці.

Конструктор форм дозволяє відредагувати набір елементів керування у формі та їхні параметри

Якщо таблиці з'єднано зв'язком «один-до-багатьох», форму таблиці, розташованої з боку «багато», можна зробити підлеглою щодо форми таблиці, розташованої з боку «один».

Розкриті списки у формах створюють для введення значень зовнішніх ключів.

Елементами розкритого списку є значення первинного ключа тієї таблиці, на яку посилається зовнішній ключ і, можливо, ще деяких її полів.

### Хід роботи

1. Створіть базу даних **Шкільна їдальня**, яка повинна містити таблицю з даними про назву страви, її калорійність, масу та даними про включення відповідної страви до меню сніданку, обіду, вечері в школі-інтернаті або відсутності в меню на поточний день. Одна і та сама страва не може входити до різних меню.

2. На основі таблиці створіть форму **Страви**, у яку введіть дані, використовуючи текстовий файл **Калорійність страв.doc** з папки **Практична\_8**. Кількість введених даних про страви повинна бути достатньою для створення меню на сніданок, обід, вечерю та 1-2 страви, що не увійшли в меню на поточний день.

3. Встановіть для форми тему оформлення **Яскрава** чи іншу по Вашому смаку.

4. В ході роботи передбачити:

а) використання **Майстра підстановки** при визначенні типу поля з даними про включення страви до сніданку, обіду, вечері або відсутності в меню;

б) створення у формі поля з обчисленням кількості калорій у 10 г кожної страви.

5. Збережіть базу даних у папці **Практична\_8** з іменем **Практична\_8**

### Калорійність страв

Страви	Калорійність, ккал	Вага, г
Салат зелений с огірками, помідорами і сметаною	100	150
Салат з редиски зі сметаною	140	150
Вінегрет	60	100
Салат "Столичний"	300	200
Ікра баклажанна	175	100

**II курс**

Оселедець з гарніром	230	195
Гриби мариновані з цибулею	120	100
Холодець	290	200
Бутерброд з сиром	370	235
Бутерброд с ковбасою	360	140
Бульйон	18	100
Борщ, овочевий суп	46	100
Суп молочний	80	100
М'ясо відварене (яловичина)	200	75
Яловичина з овочами	300	225
Біфштекс	250	75
Гуляш з яловичина	350	175
Голубці с м'ясом, рисом	500	400
Котлета	92	40
Печінка	230	175
Курка відварена	130	100
Риба варена (судак, щука, морський окунь та ін.)	70	100
Рибні тюфтелі тушковані в соусі	250	200
Філе судака, тріски, щуки	90	100
Філе морського окуня	140	100
Риба тушкована з овочами	220	200
Пельмені	350	200
Вареники з сиром	500	200/30
Млинці з сиром і сметаною	650	200/9
<b>Гарніри:</b>		
<b>Страви</b>	<b>Калорійність, ккал</b>	<b>Вага, г</b>
Макарони відварені	330	209
Картопля варена	250	209
Картопля жарена	540	160
<b>Напої:</b>		
<b>Страви</b>	<b>Калорійність, ккал</b>	<b>Вага, г</b>
Кисіль молочний	250	200
Компот	150	200
Чай з цукром	50-60	200
Кава з молоком	150	200
Какао	200	200
Соки ягідні, фруктові, томатні	160	200