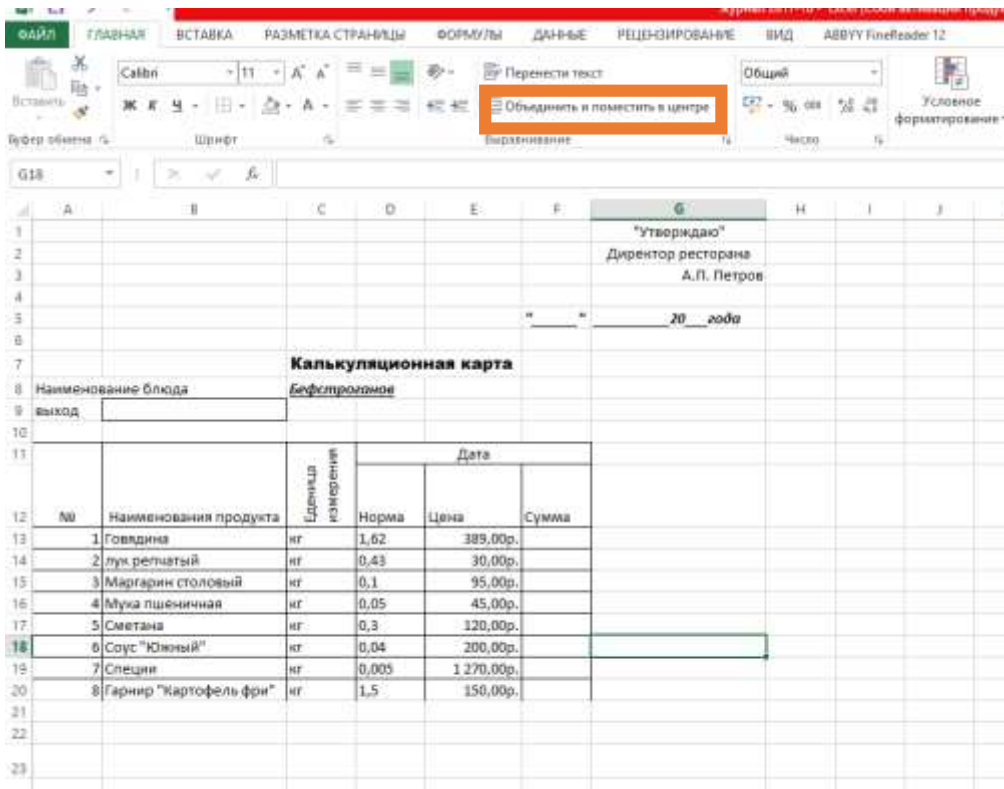


Работа в электронных таблицах Microsoft Excel. Ввод и форматирование данных. Работ с формулами. Заливка ячеек

1. Создать в электронных таблицах калькуляционную карту. Произвести расчет с помощью формул и выполнить форматирование данных.

	A	B	C	D	E	F	G	H
2							"Утверждаю"	
3							Директор ресторана	
4							А.П. Петров	
5								
6						" ____ "	20 ____ года	
7								
8			Калькуляционная карта					
9		Наименование блюда	<u>Бефстроганов</u>					
10		Выход	404,5					
11								
12			Единица измерения	Дата				
13		№		Наименования продукта	Норма	Цена	Сумма	
14		1	Говядина	кг	1,62	389,00р.	630,18р.	
15		2	лук репчатый	кг	0,43	30,00р.	12,90р.	
16		3	Мargarин столовый	кг	0,1	95,00р.	9,50р.	
17		4	Мука пшеничная	кг	0,05	45,00р.	2,25р.	
18		5	Сметана	кг	0,3	120,00р.	36,00р.	
19		6	Соус "Южный"	кг	0,04	200,00р.	8,00р.	
20		7	Специи	кг	0,005	1 270,00р.	6,35р.	
21		8	Гарнир "Картофель фри"	кг	1,5	150,00р.	225,00р.	
22			Итого		4,045	2 299,00р.	930,18р.	
23								
24			Общая стоимость				930,18	
25			Надбавка к стоимости сырья 53%				492,9954	
26			Продажная стоимость продукции				1423,175	
27			Продажная цена одного блюда				142,3175	
28								
29								
30								
31								

2. Ввести данные в таблицу в соответствии с примером. Обратите внимание на то, что необходимо увеличить ширину столбцов для корректного отображения данных. Так же объедините ячейки C7:E7, A11:A12, B11:B12,C11:C12,D11:F11.



3. Произведите форматирование текста в соответствии с примером (курсив, полужирны и т.д.)
4. Произведите форматирование данных в столбце E, изменить формат числа на денежный.
5. Произведите расчет в столбце **Сумма** по формуле =Норма*Цена
6. Введите в ячейку B22 Итого и произведите в ячейках D22,E22,F22 расчет по формуле сумм, а именно =СУММ(диапазон данных)

Формулы						
D22		: X ✓ fx		=СУММ(D14:D21)		
A	B	C	D	E	F	G
2						"Утверждаю"
3						Директор ресторана
4						А.П. Петров
5						
6					" "	20 года
7						
8			Калькуляционная карта			
9	Наименование блюда	Бефстроганов				
10	выход	404,5				
11						
12			Дата			
13	№	Наименования продукта	Единица измерения	Норма	Цена	Сумма
14	1	Говядина	кг	1,62	389,00р.	630,18р.
15	2	лук репчатый	кг	0,43	30,00р.	12,90р.
16	3	Мargarин столовый	кг	0,1	95,00р.	9,50р.
17	4	Мука пшеничная	кг	0,05	45,00р.	2,25р.
18	5	Сметана	кг	0,3	120,00р.	36,00р.
19	6	Соус "Южный"	кг	0,04	200,00р.	8,00р.
20	7	Специи	кг	0,005	1 270,00р.	6,35р.
21	8	Гарнир "Картофель фри"	кг	1,5	150,00р.	225,00р.
22		Итого		4,045	2 299,00р.	930,18р.

7. Рассчитайте выход веса одного изделия, применив формулу =Итого столбца Норма/10*1000

8. Дополните таблицу внося данные в ячейки B24:B27 и выделите цветом смежные с ними ячейки столбца C, а именно C24:C27

23					
24		Общая стоимость	930,18		
25		Надбавка к стоимости сырья 53%	492,9954		
26		Продажная стоимость продукции	1423,175		
27		Продажная цена одного блюда	142,3175		
28					
29					
30					
31					
32					
33					

9. В ячейках C24:C27 произведите расчеты самостоятельно составив формулы
10. Сохраните текст в папке Документы, присвоив ему имя. Для имени необходимо использовать следующие константы: ФИО_№гр._самрбота_2