*Практическая работа 3.*

Тема: **ОРГАНИЗАЦИЯ РАСЧЕТОВ В ТАБЛИЧНОМ ПРОЦЕССОРЕ MS EXCEL**

**Цель занятия:** Изучение информационной технологии использования встроенных вычислительных функций Excel для финансового анализа.

**Задание 1.** Создайте таблицу «Заборный лист».

1. Введите формулу для расчета столбца «Всего»

**Всего = СУММА (отпущено количество блюд) – Возврат**

1. Введите формулы для расчета в столбцы «Сумма»
2. Введите формулы для расчета в строке «Итого». **(Выделенные ячейки – вычисляемые!)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заборный лист № 48** | | | | | | | | | | | | | |
| на отпуск готовых изделий из ***производства на раздачу*** | | | | | | | | | | | | | |
| *25 марта 2019 г.* | | | | | | | | | | | | | |
| **Директор** *Смирнова К.Л.* **ст.бухгалтер** *Спивакова Л.А.* | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование изделия** | **Единицы измерения** | **Отпущено кол-во блюд** | | | | | | **Возврат** | **Всего** | **по учетным ценам** | | **по ценам продажи** | |
| **10ч** | **12ч** | **13ч** | | **15ч** | **17ч** | **цена** | **сумма** | **цена** | **сумма** |
| Салат из св. овощей | порция | 20 | 30 | 20 | | 40 |  |  | 110 | 11,81р. | 1 299,10р. | 18,42р. | 2 026,60р. |
| Щи из св. капусты | порция | 30 | 40 | 30 | | 50 | 40 |  | 190 | 19,25р. | 3 657,50р. | 30,03р. | 5 705,70р. |
| Крокеты картофельные | порция | 20 | 10 |  | | 20 | 10 |  | 60 | 12,16р. | 729,60р. | 18,97р. | 1 138,18р. |
| Рыба жаренная | порция | 40 | 50 | 40 | | 30 | 30 | 10 | 180 | 15,35р. | 2 763,00р. | 23,95р. | 4 310,28р. |
| Картофель жаренный | порция | 20 | 40 |  | | 30 | 10 |  | 100 | 9,28р. | 928,00р. | 14,48р. | 1 447,68р. |
| Оладьи со сметаной | порция | 15 | 25 | 20 | |  | 40 | 10 | 90 | 10,50р. | 945,00р. | 16,38р. | 1 474,20р. |
| Чай с лимоном | штук | 60 | 50 | 30 | | 50 | 40 |  | 230 | 5,00р. | 1 150,00р. | 7,80р. | 1 794,00р. |
| **итого:** |  | **205** | **245** | **140** | | **220** | **170** | **20** | **960** |  |  |  | **17 896,63р.** |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Роспись получившего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Роспись сдавшего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Всего за день ***17986,63*** Натуральных единиц ***960*** | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Принял \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Проверил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | |  |  |  |  |  |

4. Перенесите готовую таблицу в текстовый редактор и оформите по образцу.**Задание 2.** Создайте таблицу «Калькуляционная карта»

1. В таблице введите формулы для расчета ***суммы, себестоимости продуктов на 100 блюд, стоимости одного блюда и наценки.***

**Сумма = Норма\*Цена**

**Себестоимость продуктов на 100 блюд** = **Выход \*100**

**Наценка** **= Стоимость\_одного\_блюда \* На процент наценки**

**Продажная цена\_одного\_блюда = Стоимость\_одного\_блюда + Наценка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организация***: ресторан "Континенталь"*** | | |  |  |  |  |  |  |  | коды |
| **Салат из свежих огурцов и помидоров** | | |  |  |  |  |  |  | форма по ОКУД | 315008 |
|  | *наименование блюда* |  |  |  |  |  |  |  | по ОКПО | 44702981 |
|  |  |  |  |  |  |  |  | дата составления | |  |
| **Калькуляционная карта № 6** | | | | | | | | | | |
|  |  | № 1 | | | № 2 | | | № 3 | | |
|  |  | дата 2.11.2019 | | | дата 3.11.2019 | | | дата 4.11.2019 | | |
| **№** | **Наименование продукта** | **норма** | **цена** | **сумма** | **норма** | **цена** | **сумма** | **норма** | **цена** | **сумма** |
| 1 | Помидоры свежие | 120 | 60,00р. | **7,20р.** | 120 | 55,00р. |  | 120 | 40,00р. |  |
| 2 | огурцы свежие | 80 | 20,00р. | **1,60р.** | 80 | 80,00р. |  | 80 | 43,00р. |  |
| 3 | лук зеленый | 30 | 71,50р. | **2,15р.** | 30 | 100,00р. |  | 30 | 85,00р. |  |
| 4 | сметана или заправка | 70 | 180,00р. | **12,60р.** | 70 | 150,00р. |  | 70 | 180,00р. |  |
| 5 | выход | 250 | . | **23,55р.** | 250 | р. |  | 250 |  |  |
| **Себестоимость продуктов на 100 блюд** | | |  | **4**  **2355р.** |  |  |  |  |  |  |
| **Стоимость одного блюда** | | |  | **23,55р.** |  |  |  |  |  |  |
| **Наценка** | |  | 56% | **13,19р.** |  |  |  |  |  |  |
| **Продажная цена одного блюда** | | |  | **36,74р.** |  |  |  |  |  |  |
|  | Калькулятор | *Петров П.П.* | |  |  | Утверждаю: директор | | *Иванов И.И.* | |  |

# 

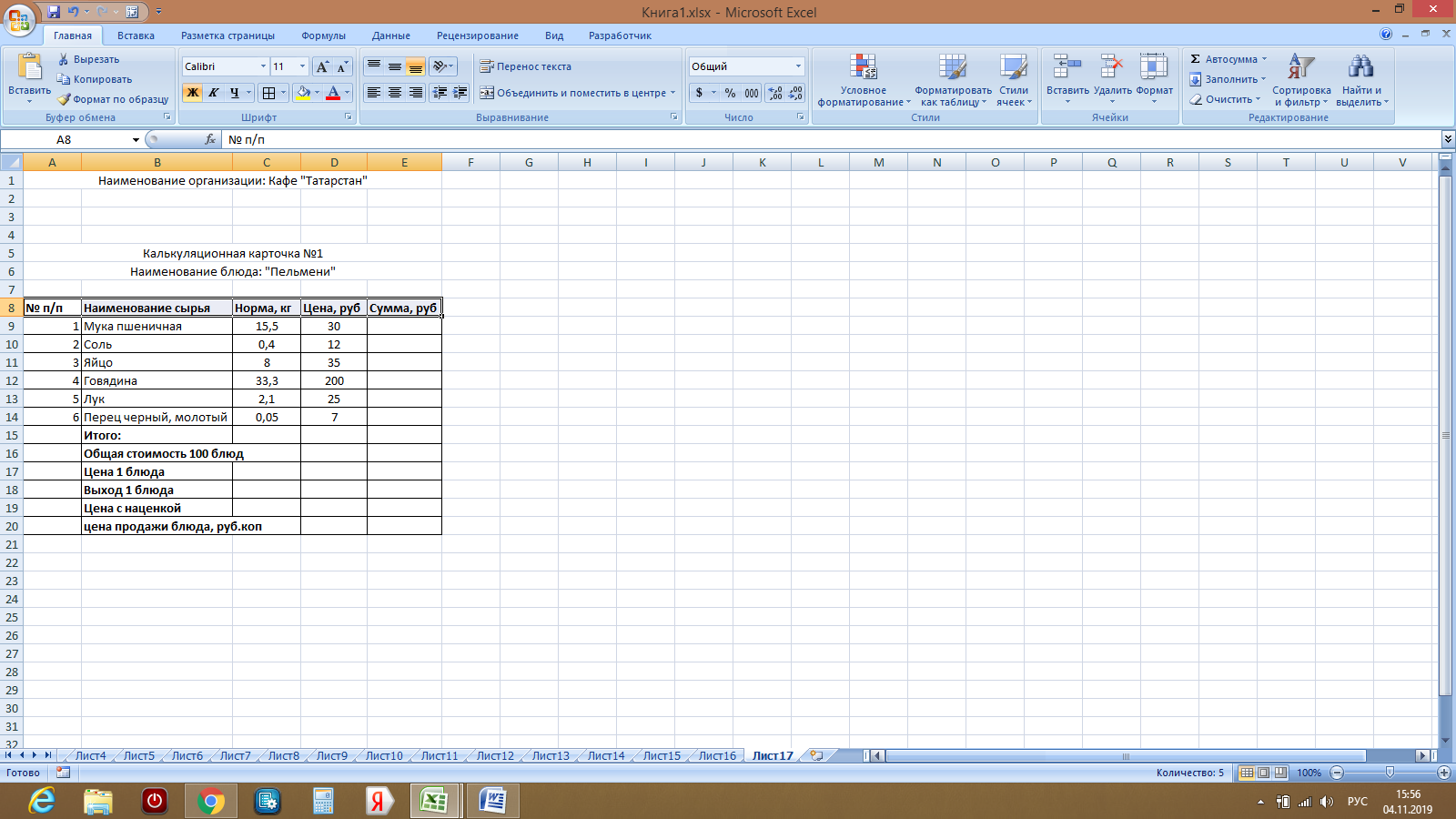
**Задание 3.**  Создать и заполнить таблицу расчёта стоимости по образцу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C | | D | E | |
| 1 | **Стоимость программного обеспечения** | | | | | | |
| 2 | **Наименование** | **Стоимость, $** | | **Стоимость, р.** | **Стоимость, Евро** | | **Доля в общей стоимости, %** |
| 3 | OC Windows | 18 | |  |  | |  |
| 4 | Пакет MS Office | 32 | |  |  | |  |
| 5 | Редактор Corel Draw | 15 | |  |  | |  |
| 6 | Графический ускоритель 3D | 22 | |  |  | |  |
| 7 | Бухгалтерия 1С | 50 | |  |  | |  |
| 8 | Антивирус DR Web | 20 | |  |  | |  |
| 9 | **Итого** | 157 | |  |  | |  |
| 10 | Курс валюты (к рублю) | 70 | |  | 78 | |  |

Алгоритм выполнения задания.

1. Записать исходные текстовые и числовые данные.
2. Рассчитать графу **Стоимость, р**., используя курс доллара как абсолютный адрес.
3. Рассчитать графу **Стоимость, Евро,** используя курс доллара и курс Евро как абсолютные адреса.
4. Рассчитать графу **Доля в общей стоимости**, используя итоговую **Стоимость, р**. как абсолютный адрес.
5. Преобразовать числовые значения в графе **Доля в общей стоимости** в процентные значения:
   1. Выделить числовые значения этой графы.
   2. Щёлкнуть по кнопке **Процентный формат**.
   3. Установить отображение процентов с одним десятичным знаком, используя кнопки **Увеличить** или **Уменьшить разрядность**.

**Задание 4*.*** Создать и заполнить таблицу по образцу. Провести расчеты в таблице ***Калькуляционная карточка.*** Построить круговую диаграмму по данным столбцов ***Наименование сырья*** и ***Цена, руб.***

******

1. Рассчитать значение ***Сумма, руб.:* = Норма \* Цена**
2. Рассчитать итоговое значение по столбцу ***Норма, кг***: **СУММ (С9: С14)**
3. Рассчитать ***Общую стоимость сырьевого набора на 100 блюд*: СУММ (Е9: Е15)**;
4. Рассчитать ***Цену одного блюда, руб.:* = Е16 / 100;**
5. Рассчитать ***Выход одного блюда в готовом виде, грамм***: **= С15 / 100 \* 1000;**

* Рассчитать ***Наценку 25%, руб. ком:* = Е17 \* 0,25;**
* Рассчитать ***Цену продажи блюда, руб. коп:* = Е17 + Е19;**

