**Инструкционная карта**

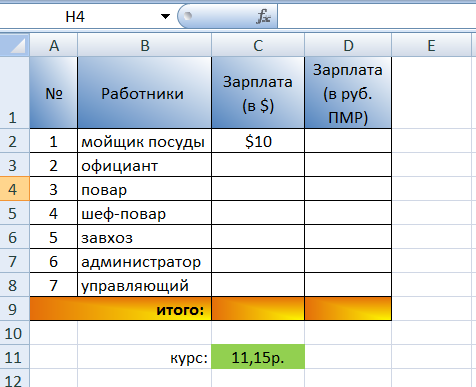
**Задание № 1.**

Представьте, что вы директор ресторана. На совете акционеров было установлено, что:

* Мойщик посуды получает 10$ в месяц;
* Официант получает в 1,5 раза больше мойщика посуды;
* Повар – в 3 раза больше мойщика посуды;
* Шеф-повар – на 30% больше повара;
* Завхоз – на 40$ больше официанта;
* Администратор – в 4 раза больше мойщика посуды;
* Управляющий – на 20$ больше администратора.

Определить зарплату работников ресторана в долларах и рублях ПМР.

*Курс: 1$=11,15 руб.*

****

Используйте денежный формат данных для столбцов C, D!

Переименуйте лист1 в «Зарплата».

**Задание № 2.**

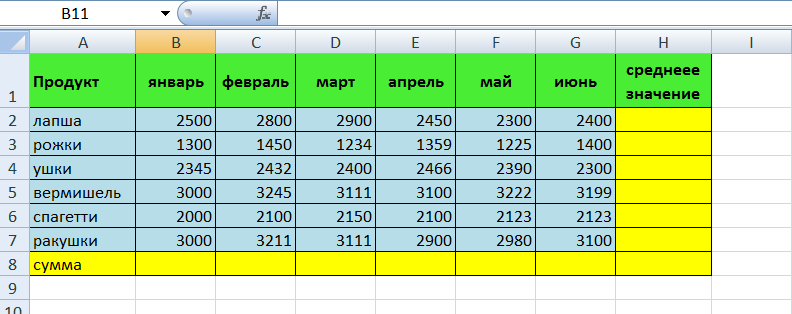
По данным полученной таблицы построить и отформатировать диаграмму уровня дохода каждого работника ресторана в рублях ПМР (на отдельном листе). Вариант 1 – круговую диаграмму, вариант 2 – гистограмму.[[1]](#footnote-2)

**Задание № 3.**

1. Откройте файл MS Excel «Меню-250 руб.».
2. Произведеите вычиления в закрашенных ячейках согласно инструкции (справа от таблицы). Ячейки D48:D51 должны быть в денежном формате!
3. Сохраните файл.

**Задание № 4.**

Создайте таблицу по образцу:



Рассчитайте итоговые суммы и средние значения каждого продукта. Для расчетов используйте функции: СУММ() и СРЗНАЧ().

Переименуйте лист под название «Макароны».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Банкетное меню** | |  |
| **Ресторан VICTORIA, г. Тирасполь, ул. Шевченко, 83** | |  |
| **тел: 0 (533) 5-55-05** | |  |
|  | |  |
| **Время** | |  |
| **Тел:** | |  |
| **Дата** | |  |
| **Количество человек** | |  |
| **Наименование блюд** | | **количество** |
| **№** | **Салаты 150гр(+20\30гр)** |  |
| **1** | **Гранатовый браслет** |  |
| **2** | **Цезарь с курицей** |  |
| **3** | **Языковый** |  |
| **4** | **Мангал салат** |  |
| **5** | **Морской оазис** |  |
|  | **Холодные закуски** |  |
| **6** | **Лепешка 1шт** |  |
| **7** | **Черный хлеб 1 пор(4 кусочка)** |  |
| **8** | **Овощной букет 300гр** |  |
| **9** | **Мясное ассорти 150гр** |  |
| **10** | **Рыбное ассорти 200\10гр** |  |
| **11** | **Сырное ассорти 150гр** |  |
| **12** | **Хуторский разносол(маринад) 150гр** |  |
| **13** | **Рулетики из баклажанов"Бенжамин" 120гр** |  |
| **14** | **Помидоры по-еврейски 160гр** |  |
| **15** | **Оливки/маслины 50\50гр** |  |
| **16** | **Лимон 50гр** |  |
|  | **Горячие закуски** |  |
| **17** | **Жульен грибной 90гр** |  |
| **18** | **Хачапури по-имеретински 150-170гр** |  |
|  | **Шашлыки 150\25гр и соусы 50мл** |  |
| **19** | **Баранина мякоть** |  |
| **20** | **Свинина шейка** |  |
| **21** | **Телятина** |  |
| **22** | **Семга** |  |
| **23** | **Куриный** |  |
| **24** | **Аджика** |  |
| **25** | **Наршараб** |  |
|  | **Гарнир** |  |
| **26** | **Картофель отварной 150\5гр** |  |
| **27** | **Картофель по-деревенски 100гр** |  |
|  | **Десерт** |  |
| **28** | **Фруктовая ваза ассорти 1кг** |  |
|  | **Напитки** |  |
| **29** | **Морс клюква 1 литр** |  |
|  |  |  |
| **Сумма:** | |  |
| **10% обслуживание** | |  |
| **Залог** | |  |
| **Итого:** | |  |

1. Вариант 1 – нечетные рабочие места; вариант 2 – четные рабочие места. [↑](#footnote-ref-2)