

*Ум заключается не только в  
знании, но и в умении  
прилагать знание на деле.*

*Аристотель*



## Калькуляционная карточка салата «Столичный».

Наименование	На одну порцию, г	На сто порций, кг	Цена, тг.кг.	Сумма, тг.кг.
Курица	152	15,2	600	9120
Картофель	27	2,7	130	351
Огурцы соленые	25	2,5	350	875
Салат	14	1,4	700	980
Крабы	6	0,6	500	300
Яйца	3/8 шт.	37,5 шт.	200 (дес.)	750
Майонез	45	4,5	200	900
Общая стоимость сырьевого набора	-	-	-	13276
Наценка 56%, тг.к.	-	-	-	7435
Цена продажи блюда, тг.кг.	-	-	-	767
Выход одного блюда в готовом виде, г				150

**одна порция салата, т.е. 150 грамм будет стоить 115 тенге.**

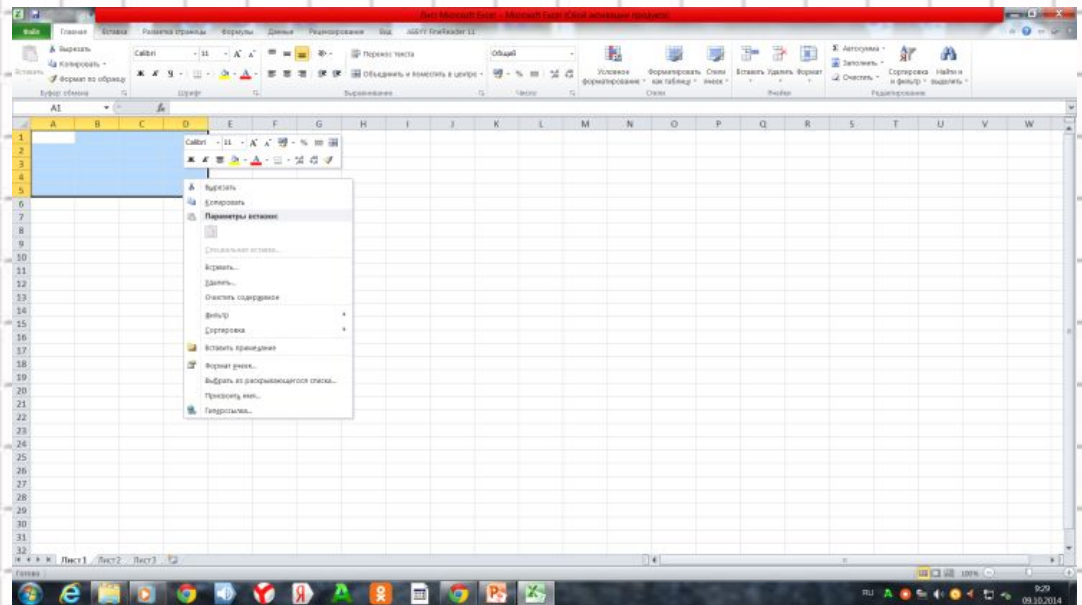


## Технико – технологическая карта на салат – коктейль рыбный «Нежность»

### Рецептура на Салат – коктейль рыбный «Нежность»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья на одну порцию	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Судак (филе)	53	40
Грибы белые свежие	35	20
Огурцы свежие	25,5	25
Соус майонез с хреном	30	30
Майонез	24,6	24,6
Хрен (корень)	9,4	6
Перец сладкий маринованный	10	5
Лимон	5,5	5
Маслины	4,6	3
Петрушка зелень	1,3	1
<b>Выход</b>	–	<b>125</b>

# Применение программы электронная таблица Excel в профессии «Повар, кондитер»



**Э.Т.**

**Что это?**

**Для чего  
нужна?**

**Как  
применят  
ь?**



# Тест

**1. Программа Excel используется для...**

А) Создания текстовых документов

• Б) Создания электронных таблиц

В) Создания графических изображений

Г) Все варианты верны



## 2. Основным элементом ЭТ является:

А) ячейка

Б) строка

В) столбец

Г) таблица



### 3. В ЭТ нельзя удалить:

- А) столбец
- Б) строку
- В) имя ячейки
- Г) содержимое ячейки





**4. С какого символа начинается формула в Excel?**

А) «=»

Б) «+»

В) Пробел

Г) Все равно с какого



## 5. Имя ячейки ЭТ образуется

А) Из имени столбца и  
строки

Б) Из имени строки

В) Из имени столбца

Г) Произвольным образом



**6. В ячейку электронной  
таблицы нельзя ввести**

А) Текст

Б) Формулу

В) Иллюстрацию

Г) Число



## 7. Что является основой для построения диаграммы?

- А) Файл книги Excel
- Б) Графическое изображение
- В) Текстовое описание данных
- Г) Таблица данных



# Правильные ответы

Номер вопроса      Верный ответ

1.                      Б

2.                      А

3. •                    В

4.                      А

5.                      А

6.                      В

7.                      Г

**Кол- во  
правильных  
ответов**

**Оценка**

7

«5»

6

«4»

5

«3»

4 – 0

«2»



# Устный опрос:

- Что отражает калькуляционная карта и где ее используют?
- Что такое технологическая карта?
- С помощью какой программы, изучаемой на информатике, можно сократить время на решение этой задачи?
- Как загрузить программу Excel?
- Какие типы данных используются в таблицах?
- Как записать формулу?
- Чем отличаются таблица в WORD от EXCEL?
- Перечислите возможности ЭТ.



# Практическая работа на компьютерах по бригадам.



## Задания.

Задание №1. Набрать таблицу «технологическая карта» и рассчитать меню обеда на 50 и 100 человек, используя инструкционные карты.

Задание №2. Набрать таблицу «калькуляционная карта» и рассчитать стоимость сырья для одной порции.



**Э.Т.**

**Что это?**

**Для чего  
нужна?**

**Как  
применят  
ь?**



# Домашнее задание.

1. Продумайте структуру и создайте таблицу для решения следующей задачи: Из одного грамма углеводов человек получает 4,1 ккал, из одного грамма жиров — 9,3 ккал, из одного грамма белков — 4,2 ккал.

Порция борща со свежей капустой содержит 3,6 г белков, 12 г жиров и 24 г углеводов.

Порция гуляша — 24,3 г белков, 24 г жиров, 7 г углеводов.

Порция картофеля с маслом — 2,7 г белков, 7 г жиров и 39 г углеводов.

Порция компота из свежих фруктов содержит 0,4 г белков, 36 г углеводов, не содержит жиров. Сколько энергии вы получите

1) из каждого блюда

2) из всего обеда?





Спасибо за урок!





.