*Практическая работа*

**Создание диаграмм и графиков в табличном процессоре MS Excel**

**Цель занятия:** Освоение основных приемов работы с диаграммами в табличном процессоре MS Excel.

**Оборудование:** ПК

**Программное обеспечение:** Табличный процессор MS Excel.

**Задание**

***Содержание отчета по результатам выполнения практической работы***

Отчет должен содержать:

1. Название работы.
2. Цель работы.
3. Результат выполнения задания № 1.
4. Результат выполнения задания № 2.
5. Результат выполнения задания № 3.
6. Результат выполнения задания № 4.
7. Результат выполнения задания № 5.
8. Результат выполнения задания № 6.
9. Вывод по работе (результат выполнения задания № 7).

**Задание 1**

1. Запустите электронные таблицы Microsoft *Excel* (*Пуск/ Все программы/ Microsoft Office / Microsoft Excel 2010).*
2. Сохраните документ в своей папке с именем «Практическая работа №» (*Файл/Сохранить*)
3. Создаем таблицу (Рис.1).



Рис.1

2. Выделяем ячейки с В3 :В10. Правой кнопкой мыши – ФОРМАТ ЯЧЕЕК (Рис.2)

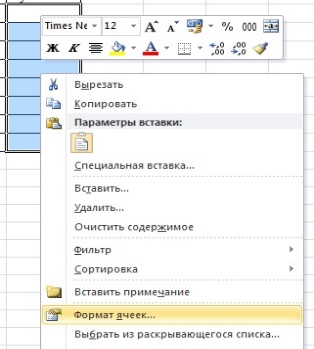


Рис. 2

3. Выбираем вкладку ЧИСЛО - формат денежный - ОК (Рис.3)

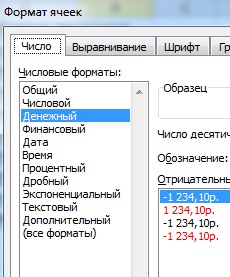


Рис.3

4.Далее заполняем таблицу (Рис.4)

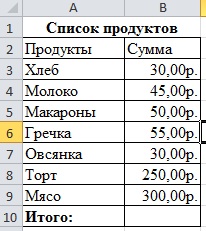


Рис.4

5. Далее вычисляем **Итого.** Для этоговыделяемячейки В3:В10 (ГЛАВНАЯ - РЕДАКТИРОВАНИЕ – АВТО СУММА  ).

6. Для построение диаграммы выделяем ячейки А3:В9 (Рис.5)

.

Рис. 5

7. ВСТАВКА – ДИАГРАММЫ – открываем диалоговое окно КРУГОВАЯ – ОБЪЕМНАЯ РАЗРЕЗНАЯ КРУГОВАЯ – ОК) . У вас получилась круговая диаграмма как указана на Рис.6

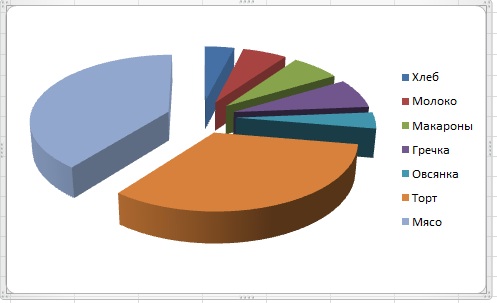


Рис.6

8. Заходим в РАБОТА С ДИАГРАММАМИ - КОНСТРУКТОР – Выбираем макет диаграммы №6 (Рис.7)

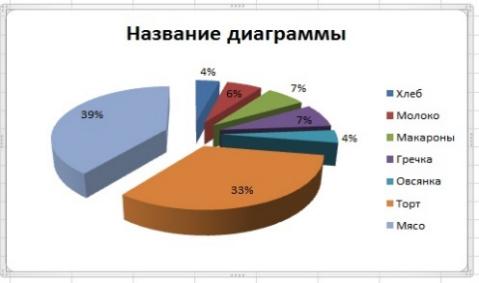


Рис.7

8. Вставляем название диаграммы – **Список продуктов (**РАБОТА С ДИАГРАММАМИ – МАКЕТ)

9. Выбираем стиль диаграммы на ваше усмотрение.

**Задание 2**

1. Создаем и заполняем таблицу (Рис.8)



Рис. 8

2. Выделяем ячейки таблицы .

3. ВСТАВКА – ДИАГРАММЫ – открываем диалоговое окно ГИСТОГРАММА – ОБЪЕМНАЯ ГИСТОГРАММА С ГРУППИРОВКОЙ – ОК) (Рис.9)

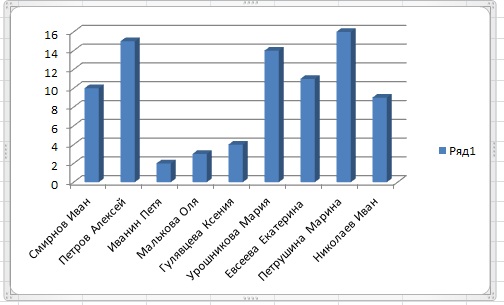


Рис. 9

4. Добавляем заголовок

5. Макет и стиль гистограммы выбираете на ваше усмотрение.

**Задание 3**

Построить круговую диаграмму, отражающую суточную потребность человека в микроэлементах, по представленным ниже данным:

|  |  |
| --- | --- |
| *Название* | *Суточная потребность, г* |
| Кальций | 0,8 |
| Фосфор | 1.2 |
| Магний | 0,4 |
| Мелезо | 0,018 |
| Калий | 5 |
| Натрий | 5 |
| Хлор | 6 |
| Сера | 1 |

**Задание 4**

Построить гистограмму, отражающую. температуру выпечки различных кондитерских изделий, по представленным ниже данным:

Печенье лимонное выпекают при температуре 240°С, кекс «Майский» - при температуре 190°С, печенье творожное – при температуре 220°С, рожок песочный с маком – при температуре 260°С, пирог «Невский» - при температуре 170°С.

**Задание 5**

Рассчитать количество продуктов на 50 г выхода и построить график, отражающий содержание ингредиентов песочного теста, по представленным ниже данным:

Песочное тесто полуфабрикат:

Мука 557 г, масло сливочное 309 г, сахар-песок 206 г, меланж 72 г, аммоний углекислый 0,05 г, сода питьевая 0,5 г, соль 2 г, эссенция 2 г.

Выход: 1000 г.

**Задание 6**

Рассчитать расход полуфабрикатов с учетом потерь на фазе отделки полуфабрикатов и приготовления пирожных «Бисквитно-помадные» и построить график, отражающий потери на фазе отделки полуфабрикатов и приготовления пирожных в кг, по представленным ниже данным:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье и полуфабрикаты | Расход на 1 т готовой продукции | Потери на фазе отделки полуфабрикатов и приготовления пирожных | | Расход полуфабрикатов с учетом потерь на фазе отделки полуфабрикатов и приготовления пирожных |
| % | кг |
| [1] | [2] | [3] | [4]=[2]\*[3]/100 | [5]=[2]+[4] |
| Круглый | 387,00 | 4.3 | ? | ? |
| Начинка фруктовая | 133,00 | 4,3 | ? | ? |
| Помада | 307,00 | 4,3 | ? | ? |
| Сироп для промочки | 133,00 | 4,3 | ? | ? |
| Фрукты цукаты | 40,00 | 4,3 | ? | ? |
| Итого | 1000,00 | - | ? | ? |

**Задание 7**

Сделать вывод по проделанной практической работе.