Étlap

Egy étteremnek jó árakat és egészséges ételeket kell biztosítania, hogy versenyben maradhasson a konkurenciával.

Egy étterem étlapjának alapadataiból kell menüket összeállítania, valamint akciós és kedvezményes árakat meghatároznia. A forrásállományban rendelkezésre állnak ételkategóriákba rendezetten az ételek megnevezései, egy-egy adag energiaértéke, szénhidrátmennyisége és ára.

Táblázatkezelő program segítségével oldja meg a következő feladatokat!

A megoldás során vegye figyelembe a következőket!

- Segédszámításokat az O oszloptól jobbra, illetve a 60. sortól lentebb végezhet.
- Amennyiben lehetséges, a megoldás során képletet, függvényt, hivatkozást használjon, hogy az alapadatok módosítása esetén is a kívánt eredményeket kapja!
- A részfeladatok között van olyan, amely egy korábbi kérdés eredményét használja fel. Ha a korábbi részfeladatot nem sikerült teljesen megoldania, használja a megoldását úgy, ahogy van, vagy írjon be egy valószínűnek tűnő eredményt, és azzal dolgozzon tovább! Így ugyanis pontokat kaphat erre a részfeladatra is.

1. Töltse be az **etlapforras.txt** tabulátorokkal tagolt, UTF-8 kódolású szövegfájlt a táblázatkezelőbe az A1-es cellától kezdődően! Munkáját **etlap** néven mentse el a táblázatkezelő alapértelmezett formátumában!
2. A táblázat F oszlopában az egyes ételek eredeti árai találhatók. Az akciós árat az étterem tulajdonosa úgy kéri, hogy az eredeti ár 20%-kal csökkentett értékének egészrészét vegyük, és ennek utolsó számjegyét cseréljük kilencesre! Ennek megfelelően határozza meg a G oszlopban az akciós árat az egyes ételekre!
3. A K29-es cellában határozza meg a legnagyobb akciós árat!
4. A K30-as cellában határozza meg a legnagyobb akciós árú étel nevét (ha több ilyen étel is van, akkor azok közül bármelyikét)!
5. Minden nap három menüből választhatnak a vendégek. Ezek a táblázatban az I oszloptól kezdődően találhatók. Minden menü három ételből áll. Az ételek a B oszlopban található sorszámukkal azonosíthatók. A J oszlopban (J5:J7; J13:J15; J21:J23 tartományokban) másolható képlet segítségével határozza meg az I oszlopban szereplő sorszámhoz tartozó ételek megnevezéseit!

6. A K oszlopban másolható képlet segítségével jelenítse meg a menükhöz tartozó ételek akciós árait!
7. Az N oszlopban másolható képlet segítségével határozza meg a menühöz tartozó ételek energiaértékét! Az egyes ételek energiaértéke a D oszlopban található.
8. Az N9; N17; N25 cellákban határozza meg az egyes menük összes energiamennyiségét!
9. A K9; K17; K25 cellákban határozza meg az egyes menük árait! A menüár a menüben szereplő ételek akciós árának összegéből, annak százasokra lefele történő kerekítéséből adódik.
10. A K10; K18; K26 cellákban határozza meg 20 adag menü árát! Ebben az esetben a menüárból további 10% kedvezményt kell számolni!
11. Formázza a táblázatot az alábbi leírás és a minta szerint:
    a. Az első sor és az első oszlop celláit igazítsa középre!
    b. Az első oszlopban található kategórianeveket állítsa félkövér betűstílusúra!
    c. Az F, G és K oszlopban található számértékek ezres tagolással, tizedesjegyek nélkül és „Ft” mértékegységgel jelenjenek meg!
    d. Az A oszloptól az N oszlopig állítson be olyan oszlopszélességet, hogy minden adat olvasható legyen!
    e. Az I oszlop celláinak stílusát és igazítását állítsa be a mintának megfelelően!
    f. A J oszlop celláit igazítsa a mintának megfelelően!
    g. A menüket szegélyezze a minta vastag vonalának megfelelően!
    h. Az egyes ételcsoportokat – a minta szerint – vastag vonallal szegélyezze!
12. Készítsen külön lapra oszlopdiagramot, amin az egyes desszertek energiaértéke olvasható le! A diagram címe legyen „Desszertek energiatartalma (kcal)”! A diagramhoz ne tartozzon jelmagyarázat! A vízszintes tengelyen az ételek neve legyen olvasható!
13. A diagramon eltérő színezéssel emelje ki a legkisebb és a legnagyobb energiaértékű desszerthez tartozó oszlopot! (A színezéssel történő kiemelésnek nem kell követnie az alapadatok esetleges változását.)

	A	B	C	D	E	F	G
1	kategória	ssz.	megnevezés	kcal	szénhidrát	ár	akciós ár
2	**Levesek**	1	Almaleves	130	9	550 Ft	449 Ft
3		2	Fehérboros gombakrémleves	120	4	550 Ft	449 Ft
4		3	Fokhagymakrémleves	360	8	550 Ft	449 Ft
5		4	Gyümölcsleves	120	14	550 Ft	449 Ft
6		5	Málnakrémleves	90	6	550 Ft	449 Ft
7		6	Paradicsomleves	310	9	600 Ft	489 Ft
8		7	Póréhagyma krémleves	360	8	550 Ft	449 Ft
9		8	Szederkrémleves	110	5	550 Ft	449 Ft
10		9	Szilvaleves	110	12	550 Ft	449 Ft
11		10	Tárkonyos csirkeraguleves	290	9	600 Ft	489 Ft
12	**Főzelékek**	11	Kapros tökfőzelék vagdalttal	440	23	880 Ft	709 Ft
13		12	Parajfőzelék vagdalttal	520	7	920 Ft	739 Ft
14		13	Rántott csirkemell meggymártással	490	13	1 040 Ft	839 Ft
15		14	Sóskafőzelék tükörtojással	290	6	840 Ft	679 Ft

Menük

A menü

1	Almaleves	449 Ft		130
22	Májjal töltött rántott pulykamell salátával	879 Ft		490
57	Túrós palacsinta eperöntettel	389 Ft		240
	1 adag ára:	1 700 Ft	1 adag kalóriatartalma	860
	20 adag ára (10% kedvezménnyel)	30 600 Ft		

B menü

10	Tárkonyos csirkeraguleves	489 Ft		290
35	Csőben sült brokkoli sajttal	969 Ft		340