

---

### 3. Étlap

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

Egy étterem étlapjának alapadataiból kell menüket összeállítania, valamint akciós és kedvezményes árakat meghatározni. 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 valószínű eredményt, és azzal dolgozzon tovább! Így ugyanis pontokat kaphat erre a részfeladatra is.*

1. Töltse be az *etlapforras.txt* tabulátorokkal tagolt, UTF-8 kódolású szövegfájl 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 találhatóak. Az akciós árat az étterem tulajdonosa úgy kéri, hogy az eredeti ár 20%-kal csökkentett értékének egészrészét vegyék, és ennek utolsó számjegyét cseréljék 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 találhatóak. Minden menü három ételből áll. Az ételek a *B* oszlopban található sorszámmal azonosíthatók. A *J* oszlopban (*J5:J7*; *J13:J15*; *J21:J23* tartományokban) másolható képlet segítségével határozza meg az *I* oszlopban szereplő sorszámmal 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 menükhöz 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 oszlopdiaagramot, 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.)

**30 pont**

**Minta:**

kategória	ssz.	megnevezés	kcal	szénhidrát	ár	akciós ár
<b>Levesek</b>	1	Almaleves	130	9	550 Ft	449 Ft
	2	Fehérboros gombakrémleves	120	4	550 Ft	449 Ft
	3	Fokhagymakrémleves	360	8	550 Ft	449 Ft
	4	Gyümölcsleves	120	14	550 Ft	449 Ft
	5	Málnakrémleves	90	6	550 Ft	449 Ft
	6	Paradicsomleves	310	9	600 Ft	489 Ft
	7	Póréhagyma krémleves	360	8	550 Ft	449 Ft
	8	Szederkrémleves	110	5	550 Ft	449 Ft
	9	Szilvaleves	110	12	550 Ft	449 Ft
	10	Tárkonyos csirkeraguleves	290	9	600 Ft	489 Ft
<b>Főzelékek</b>	11	Kapros tökfőzelék vagdalttal	440	23	880 Ft	709 Ft
	12	Parafőzelék vándalttal	520	7	920 Ft	739 Ft

	H	I	J	K	L	M	N	O
1								
2		<b>Menük</b>						
3								
4		<b>A menü</b>						
5		1 Almaleves		449 Ft			130	
6		22 Májjal töltött rántott pulykamell salátával		879 Ft			490	
7		57 Túrós palacsinta eperöntettel		389 Ft			240	
8								
9				1 adag ára:	1 700 Ft	1 adag kalóriatartalma	860	
10				20 adag ára (10% kedvezménnyel)	30 600 Ft			
11								
12		<b>B menü</b>						
13		10 Tárkonyos csirkeraguleves		489 Ft			290	
14		35 Csöben sült brokkoli sajttal		969 Ft			340	
15		50 Cézármarcisa		449 Ft			330	