# Практическая работа № 10

# Практические задачи для обучающихся 9-х классов в Excel

Каждая задача имеет практическую направленность в различных областях социально-экономической жизни людей, развитие финансовой грамотности обучающихся, развитие коммуникативных навыков, умение работать в команде.

Выполняется на ЛИСТ 1, задание на отметку удовлетворительно

# Задача №1

## Начинающий фермер

Семья Ивановых получила в наследство гектар земли. Было решено, что на этой земле они будут выращивать овощи для продажи. Под морковь выделили 1500 квадратных метров, под свеклу – 500 квадратных метров, под капусту 20 соток. Остальное поровну поделили под картофель и лук. С одного квадратного метра можно в среднем собрать следующий урожай: моркови – 7кг, картофеля – 5 кг, свеклы – 6 кг, лука – 3,5 кг, капусты – 8 кг. Какую прибыль (в рублях) получила семья Ивановых осенью, после реализации собранного урожая. Овощи были проданы по закупочной цене за килограмм: морковь – 50 руб, капуста - 15 руб, лук – 43 руб, картофель – 12 руб, свекла – 27 руб. Часть урожая была недоброкачественной, поэтому ее не сдавали: морковь – 12%, лук – 17%, морковь – 5%, картофель – 17%. На закупку семян было потрачено: лук – 15% от выручки, капуста – 3%, морковь – 3%, свекла – 4%, картофель – 16%. Затраты на обработку земли, полив, удобрения не учитывать.

**Прибыль по каждой овощной культуре представить в диаграмме «Прибыль».

*Параметры диаграммы:*

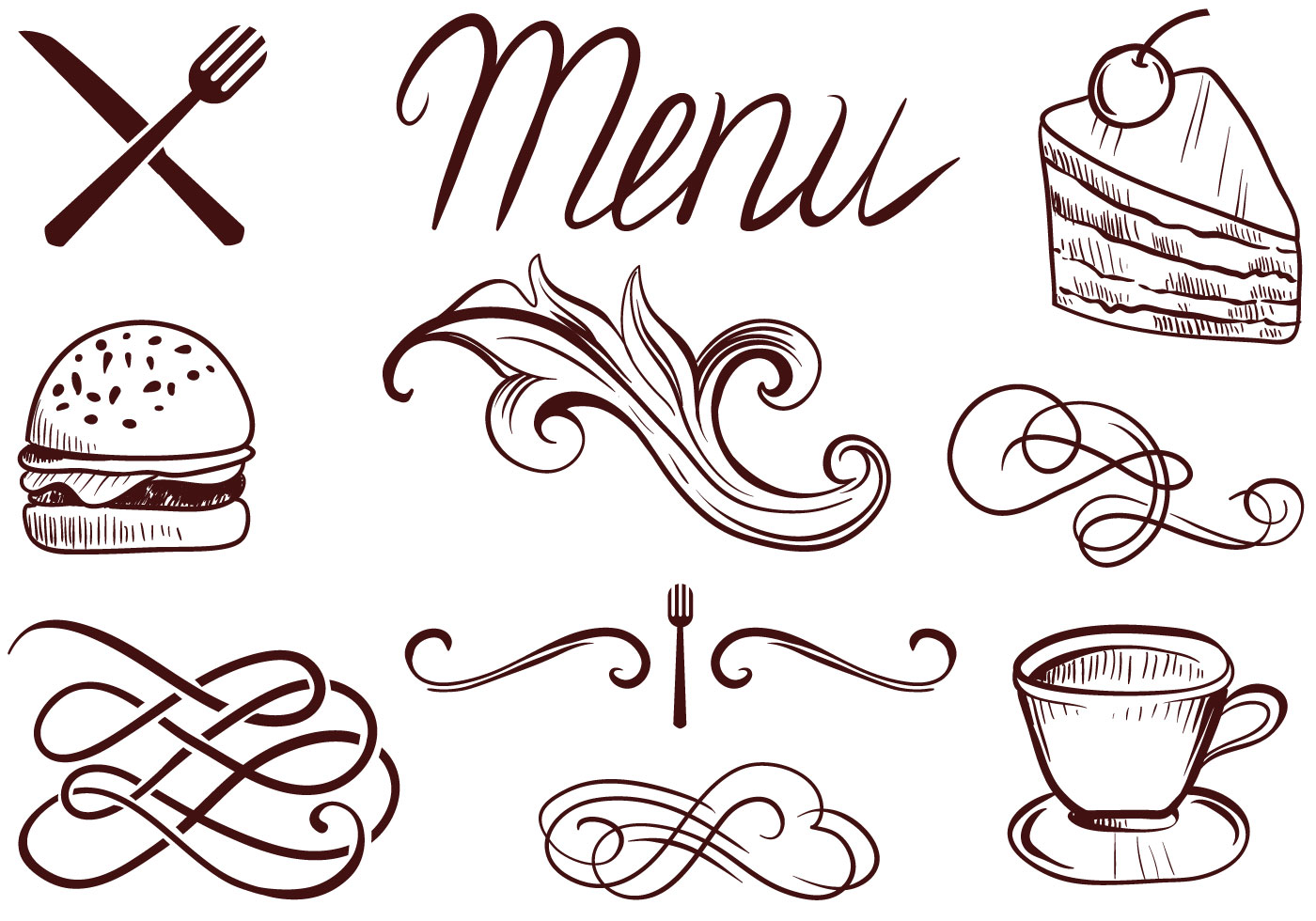
* *Расположение диаграммы:* на отдельном листе.
* *Расположение фигур:* по убыванию;
* *Тип*: объёмная круговая; каждая фигура имеет свой цвет;
* *Наименование диаграммы*: над диаграммой, Georgia, 12, красный;
* *Легенда*: слева, Calibri, 12, зеленый;
* *Подписи данных*: сверху, Times New Roman, 12, синий.

Выполняется на ЛИСТ 2 ЛИСТ 3…, задание на отметку хорошо и отлично

# Задача №2

## Шеф – повар

Вы шеф – повар элитного ресторана. От вас требуется составить меню блюд с рецептурой, временем приготовления, ценой. В каждом разделе меню предложите не менее 5 блюд. На отдельном листе предложите недельный вариант комплексных обедов из имеющихся блюд основного меню с полной стоимостью, а также подсчётом на несколько человек.

Разделы меню:

* Салаты
* Холодные блюда
* Горячие блюда
* Десерты
* Выпечка
* Напитки

**На титульном листе 2 оформите название своего ресторана, переходы на полное меню, на комплексные обеды. Все листы должны быть красочные, привлекательные, читабельные.**

Задание взяты из сборника Комкова Т.А.

# Пример (возможны недочеты в примере)

# Задачи №1

# 