

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!

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 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 találhatók. Minden menü három ételből áll. Az ételek a B oszlopban található sorszámokkal 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 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.)

