

*Презентация на тему:
Автоматизация расчёта пищевой ценности
готовых блюд с помощью пакета MS Excel.*

Выполнил студент
1-го курса
Матвеев Игорь Иванович



Вильке, Иоганн карл

Калория – это единица выделения тепла при сгорании определенного количества вещества.



Калорийность пищи или ее еще называют энергетическая ценность пищи – это количество энергии получаемой организмом с пищей при полном ее усвоении. Выражается калорийность в килокалориях (ккал) на 100 г продукта.







Excel

Пример технологической карты

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 1

Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сборника рецептов:

учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр Голландский 8%	35,90	33,00	3590,00	3300,00
или Сыр Российский 6%	35,1	33	3510	3300
или Сыр Костромской 4%	34,3	33	3430	3300
или Сыр Ярославский 7%	35,5	33	3550	3300
Масло сливочное	17	17	1700	1700
Пшеничный хлеб	50	50	5000	5000
Выход:		100,00		10000,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,63	24,74	26,76	381,17	0,53

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.

Вид обработки:

Без обработки

Таблица содержания жиров, белков, углеводов, а так же калорийности различных продуктов

Продукт	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Брынза из коровьего молока	52,0	17,9	20,1	0,0	260
Йогурт натуральный 1.5% жирности	88,0	5,0	1,5	3,5	51
Кефир нежирный	91,4	3,0	0,1	3,8	30
Кефир жирный	88,3	2,8	3,2	4,1	59
Молоко	88,5	2,8	3,2	4,7	58
Молоко ацидофильное	81,7	2,8	3,2	10,8	83
Молоко сухое цельное	4,0	25,6	25,0	39,4	475
Молоко сгущеное	74,1	7,0	7,9	9,5	135
Молоко сгущеное с сахаром	26,5	7,2	8,5	56,0	315
Простокваша	88,4	2,8	3,2	4,1	58
Ряженка	85,3	3,0	6,0	4,1	85
Сливки 10%	82,2	3,0	10,0	4,0	118
Сливки 20%	72,9	2,8	20,0	3,6	205
Сметана 10%	82,7	3,0	10,0	2,9	116
Сметана 20%	72,7	2,8	20,0	3,2	206
Сырки и масса творожные особые	41,0	7,1	23,0	27,5	340
Сыр российский	40,0	23,4	30,0	0,0	371
Сыр голландский	38,8	26,8	27,3	0,0	361
Сыр швейцарский	36,4	24,9	31,8	0,0	396
Сыр пошехонский	41,0	26,0	26,5	0,0	334
Сыр плавленый	55,0	24,0	13,5	0,0	226
Творог жирный	64,7	14,0	18,0	1,3	226
Творог полужирный	71,0	16,7	9,0	1,3	156
Творог нежирный	77,7	18,0	0,6	1,3	88

- Нетто — (итал. netto — «чистый») — антоним брутто, означает нечто очищенное от лишнего — масса товара без упаковки, чистый доход за вычетом всех удержаний, встречается как часть сложных слов («нетто-»)



Функция индекс

	A	B	C	D	E	F	G
1	Продукты						
2	Помидоры	Баклажаны	Морковь		Критерий 1		
3	Яблоки	Апельсины	Груши		№ строки	2	4
4	Персик	Огурцы	Мандарины		№ столбца	3	2
5	Капуста	Виноград	Кабачки				
6						Груши	Виноград
7						=ИНДЕКС(A2:C5;F3;F4)	=ИНДЕКС(A2:C5;G3;G4)
8							
9					Критерий 2		
10					№ строки	2	1
11					№ столбца	1	3
12					№ области	1	2
13							
14						Яблоки	Мандарины
15						=ИНДЕКС((A2:C3;A4:C5);F10;F11;F12)	=ИНДЕКС((A2:C3;A4:C5);G10;G11;G12)



Спасибо за
внимание!