

Anwendungsaufgabe: Geschäft - Warenkontrolle

Eine Tabelle bearbeiten – ein Tabellenblatt kopieren und formatieren

Sie können noch einmal das interaktive Video ansehen, um die Aufgabe zu lösen:

https://www.digidazu.at/start/geschaeft/warenkontrolle/#interaktives_video_1

https://www.digidazu.at/start/geschaeft/warenkontrolle/#interaktives_video_2

Veränderungen in der Textformatierung (Excel) erkennen:

- Hier sehen Sie jeweils den Ausschnitt einer Excel-Tabelle vor und nach einer Veränderung in der Formatierung.

Schauen Sie sich die Bilder gut an und kreuzen Sie dann die richtige Antwort an!

VORHER

1. Sichtkontrolle: Sehen Sie sich die Verpackung und den Inhalt gut an.
Die Verpackung darf nicht beschädigt, undicht oder aufgebläht sein. Der Inhalt darf keinen Schimmel oder trübe Flüssigkeit aufweisen.

NACHHER

1. Sichtkontrolle: Sehen Sie sich die Verpackung und den Inhalt gut an.
Die Verpackung darf nicht beschädigt, undicht oder aufgebläht sein. Der Inhalt darf keinen Schimmel oder trübe Flüssigkeit aufweisen.

- a) Es wurde die Schriftgröße  die Hintergrundfarbe  verändert.
 die Ausrichtung 

VORHER

2. Geruchskontrolle:

NACHHER

2. Geruchskontrolle:

- b) Es wurde der Schriftstil  die Rahmenlinie  verändert.
 die Hintergrundfarbe 

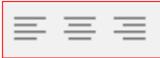
Gefördert aus Mitteln der Arbeiterkammer Wien.

VORHER**Mögliche Überschreitung der Mindesthaltbarkeit bei richtiger Lagerung**

Hersteller wählen für Ihre Produkte ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Zeitpunkt garantieren sie den einwandfreien Zustand des Produkts.
Bei richtiger Lagerung sind viele Produkte aber viel länger haltbar.

NACHHER**Mögliche Überschreitung der Mindesthaltbarkeit bei richtiger Lagerung**

Hersteller wählen für Ihre Produkte ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Zeitpunkt garantieren sie den einwandfreien Zustand des Produkts.
Bei richtiger Lagerung sind viele Produkte aber viel länger haltbar.

- c) Es wurde der Schriftstil  die Ausrichtung  verändert.
 die Schriftgröße 

VORHER**Obst & Gemüse****NACHHER****Obst & Gemüse**

- d) Es wurde die Rahmenlinie  die Ausrichtung  verändert.
 die Hintergrundfarbe 

VORHER**Brot & Getreideprodukte****NACHHER****Brot & Getreideprodukte**

- e) Es wurde der Schriftstil  die Schriftgröße  verändert.
 die Rahmenlinie 

Öffnen

2. Öffnen Sie die **Übungsdatei** „*uebungsdatei_warenkontrolle.xlsx*“! Das ist eine Excel-Datei.

Ein neues Tabellenblatt kopieren und umbenennen:

3. Kopieren Sie das Tabellenblatt „Version 27.05.2022“
 - Klicken Sie mit der rechten Maustaste unten auf das Tabellenblatt und wählen Sie „Verschieben oder kopieren“.
 - Machen Sie bei „Kopie erstellen“ ein Häkchen und klicken Sie auf „OK“.
4. Benennen Sie das Tabellenblatt um.
 - Klicken Sie mit der rechten Maustaste unten auf das Tabellenblatt und wählen Sie „Umbenennen“.
 - Löschen Sie den alten Namen mit der Taste **Entf**
 - Schreiben Sie den neuen Namen: Version 07.06.2022
 - Bestätigen Sie mit **ENTER**
5. Ändern Sie auch das Datum im Titel „Leitfaden zur Warenkontrolle“.

Zellen und Zelleninhalte formatieren

6. Füllen Sie Zellen mit einer Hintergrundfarbe!
 - Klicken Sie auf die Zelle „Sichtkontrolle“ und wählen Sie eine Hintergrundfarbe, z.B. grau
 - Verändern die Ausrichtung des Textes. Er soll zentriert und nicht am oberen oder unteren Rand der Zelle stehen.
 - Formatieren Sie die Zellen „Geruchskontrolle“ und „Geschmackskontrolle“ ebenfalls so.
Tipp: Übertragen Sie das Format, mit der Funktion „Format übertragen“ (Pinsel)!
7. Fügen Sie nach „Sichtkontrolle“, „Geruchskontrolle“ und „Geschmackskontrolle“ einen Zeilenumbruch ein!
 - Wählen Sie die Zelle aus und klicken Sie in der Bearbeitungsleiste an die richtige Stelle; d.h. nach dem Doppelpunkt.
 - Drücken Sie auf der Tastatur gleichzeitig **Alt** und **ENTER**

8. Formatieren Sie „1. Sichtkontrolle“, „2. Geruchskontrolle“ und „3. Geschmackskontrolle“!

- Wählen Sie die Zelle aus und markieren Sie das Wort in der Bearbeitungsleiste.
- Wählen Sie statt U (unterstrichen) den Schriftstil **F** (fett).

9. Verändern Sie die Schriftgröße!

- Klicken Sie auf die Zelle „Mögliche Überschreitung der Mindesthaltbarkeit bei richtiger Lagerung“.
- Verändern Sie die Schriftgröße zu 11.

10. Formatieren Sie nun die Namen der Warengruppen!

(Obst & Gemüse, Kühlwaren, Tiefkühlwaren, Brot & Getreideprodukte, Süßes & Salziges, Essig, Öl und Würzmittel, Getränke)

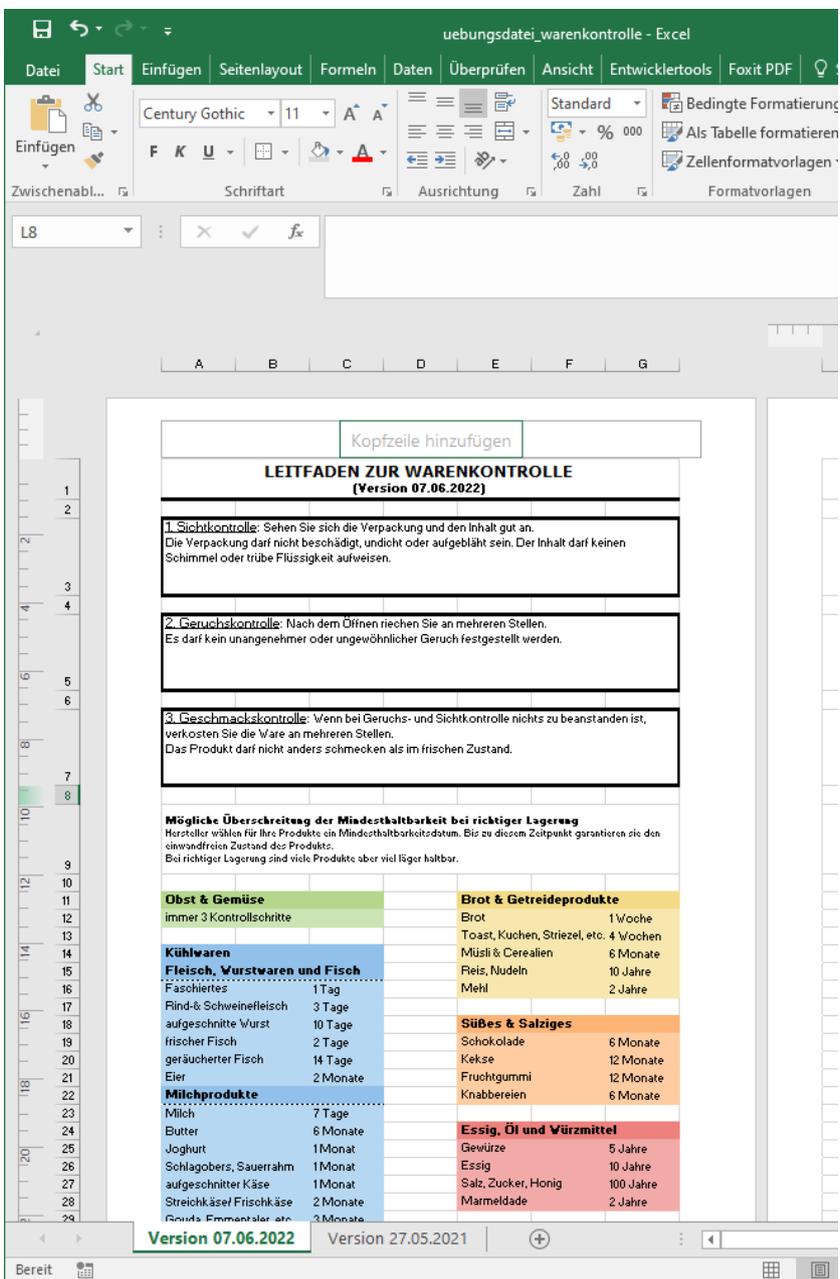
- Formatieren Sie den Zelleninhalt zentriert!
- Formatieren Sie die Zelle mit einer Rahmenlinie außen!

Tipp: Markieren Sie alle Zellen und formatieren sie so gleichzeitig. Klicken Sie dazu auf die erste Zelle und halten Sie dann die Taste **Strg** gedrückt während Sie die anderen Zellen markieren.

Lösungen

1.
 - a) die Hintergrundfarbe
 - b) der Schriftstil
 - c) die Schriftgröße
 - d) die Ausrichtung
 - e) die Rahmenlinie

3., 4., 5.



LEITFADEN ZUR WARENKONTROLLE
(Version 07.06.2022)

1. Sichtkontrolle: Sehen Sie sich die Verpackung und den Inhalt gut an. Die Verpackung darf nicht beschädigt, undicht oder aufgebläht sein. Der Inhalt darf keinen Schimmel oder trübe Flüssigkeit aufweisen.

2. Geruchskontrolle: Nach dem Öffnen riechen Sie an mehreren Stellen. Es darf kein unangenehmer oder ungewöhnlicher Geruch festgestellt werden.

3. Geschmackskontrolle: Wenn bei Geruchs- und Sichtkontrolle nichts zu beanstanden ist, verkosten Sie die Ware an mehreren Stellen. Das Produkt darf nicht anders schmecken als im frischen Zustand.

Mögliche Überschreitung der Mindesthaltbarkeit bei richtiger Lagerung
Hersteller wählen für Ihre Produkte ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Zeitpunkt garantieren sie den einwandfreien Zustand des Produkts. Bei richtiger Lagerung sind viele Produkte aber viel länger haltbar.

Produkt	Haltbarkeit
Obst & Gemüse	
immer 3 Kontrollschritte	
Kühlwaren	
Fleisch, Wurstwaren und Fisch	
Faschieretes	1 Tag
Rind- & Schweinefleisch	3 Tage
aufgeschnittene Wurst	10 Tage
frischer Fisch	2 Tage
geräucherter Fisch	14 Tage
Eier	2 Monate
Milchprodukte	
Milch	7 Tage
Butter	6 Monate
Joghurt	1 Monat
Schlagobers, Sauerrahm	1 Monat
aufgeschnittener Käse	1 Monat
Streichkäse/ Frischkäse	2 Monate
Quarks, Emmentaler, etc.	3 Monate
Brot & Getreideprodukte	
Brot	1 Woche
Toast, Kuchen, Striezel, etc.	4 Wochen
Müslis & Cerealien	6 Monate
Reis, Nudeln	10 Jahre
Mehl	2 Jahre
Süßes & Salziges	
Schokolade	6 Monate
Kekse	12 Monate
Fruchtgummi	12 Monate
Knabberereien	6 Monate
Essig, Öl und Würzmittel	
Gewürze	5 Jahre
Essig	10 Jahre
Salz, Zucker, Honig	100 Jahre
Marmelade	2 Jahre

Version 07.06.2022 Version 27.05.2021

Gefördert aus Mitteln der Arbeiterkammer Wien.

6., 7., 8., 9., 10.

LEITFADEN ZUR WARENKONTROLLE (Version 07.06.2022)	
1. Sichtkontrolle: Sehen Sie sich die Verpackung und den Inhalt gut an. Die Verpackung darf nicht beschädigt, undicht oder aufgebläht sein. Der Inhalt darf keinen Schimmel oder trübe Flüssigkeit aufweisen.	
2. Geruchskontrolle: Nach dem Öffnen riechen Sie an mehreren Stellen. Es darf kein unangenehmer oder ungewöhnlicher Geruch festgestellt werden.	
3. Geschmackskontrolle: Wenn bei Geruchs- und Sichtkontrolle nichts zu beanstanden ist, verkosten Sie die Ware an mehreren Stellen. Das Produkt darf nicht anders schmecken als im frischen Zustand.	
Mögliche Überschreitung der Mindesthaltbarkeit bei richtiger Lagerung Hersteller wählen für Ihre Produkte ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Bis zu diesem Zeitpunkt garantieren sie den einwandfreien Zustand des Produkts. Bei richtiger Lagerung sind viele Produkte aber viel länger haltbar.	
Obst & Gemüse	Brot & Getreideprodukte
immer 3 Kontrollschritte	Brot 1 Woche
	Toast, Kuchen, Striezel, etc. 4 Wochen
	Müsli & Cerealien 6 Monate
	Reis, Nudeln 10 Jahre
	Mehl 2 Jahre
Kühlwaren	Süßes & Salziges
Fleisch, Wurstwaren und Fisch	Schokolade 6 Monate
Faschiertes 1 Tag	Kekse 12 Monate
Rind- & Schweinefleisch 3 Tage	Fruchtgummi 12 Monate
aufgeschnittene Wurst 10 Tage	Knabberlein 6 Monate
frischer Fisch 2 Tage	
geräucherter Fisch 14 Tage	Essig, Öl und Würzmittel
Eier 2 Monate	Gewürze 5 Jahre
Milchprodukte	Essig 10 Jahre
Milch 7 Tage	Salz, Zucker, Honig 100 Jahre
Butter 6 Monate	Marmelade 2 Jahre
Joghurt 1 Monat	
Schlagobers, Sauerrahm 1 Monat	Getränke
aufgeschnittener Käse 1 Monat	Wasser still/ mild/ prickelnd 12 Monate
Streichkäse/ Frischkäse 2 Monate	Fruchtsäfte/ Limonaden 12 Monate
Gouda, Emmentaler, etc. 3 Monate	Tee, Kaffee 10 Jahre
Hartkäse (Parmesan) 6 Monate	
Tiefkühlwaren	Konserven 10 Jahre
Fisch 12 Monate	Fertigprodukte 6 Jahre
Gemüse 60 Monate	
Produkte mit Milch (Eis,...) 12 Monate	
div. Fertigprodukte, Pizza 18 Monate	