

Javító vizsga 2025/2026. tanév

Cukrász szaktechnikus képzés

11. évfolyam

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás tantárgy

Tantárgyi követelmények

A vizsga lebonyolítási rendje, szerkezete: A vizsga írásbeli vizsgarészből áll.

Írásbeli vizsga · Vizsgafeladatlap kitöltése alapján történik Időtartama: 45 perc (Számológép használható)

Témák: Vendéglátás alapjai és Szakmai számítások

E „szakmai számítások” témakörhöz számítási példák tartoznak, amelyek a mutatószámok ismeretét, alkalmazási képességét igénylik. A számítási feladatokhoz elméleti kérdések is tartozhatnak (értelmezések, véleményezés, okok feltárása, javaslattevés)

A javító írásbeli vizsga értékelése:

90%-tól 5 jeles

75%-tól 4 jó

60%-tól 3 közepes

40%-tól 2 elégséges

0- 39% 1 elégtelen

3 tagú szakmai vizsgabizottság javítja, értékeli az írásbeli javítóvizsga feladatokat.

Témakörök:

Vendéglátás fogalma, feladatai, jelentősége

Vendéglátás fő és mellék munkafolyamatai

Árubeszerzés, Raktározás, Termelés szervezése

Értékesítés szervezése

Szolgáltatás szervezése

Áfa

Mértékegység átváltás

Áruforgalmi mérleg sor használata

Beszerzés, árrendelés, vételezés, anyagfelhasználás, fogyás, Nyk, ZK számítása

Súly veszteség, tömegnövekedés számítása

Bruttó, Nettó, Tára súly számítás

Veszteség számítás

Tömegnövekedés számítása

Kalkuláció Cukrászati termék, ételek B' eladási árának meghatározása

anyaghányad, nyersanyagérték,
árrés, HK, Áfa N' B' eladási ár
Áfa befizetés

Ital árképzés

árrés, HK, Áfa1, Áfa 2, N' B' eladási ár
árrésszint, elábészint
Áfa befizetés

Árendmény, felár számítás