Javító vizsga 2022/2023. tanév

Szakképző iskola

2/10. évfolyam cukrász

Anyagazdálkodás-adminisztrációelszámoltatás tantárgy

A vizsga lebonyolítási rendje, szerkezete:

A vizsga írásbeli és szóbeli vizsgarészből áll.

1.) Írásbeli rész: 45 perc

Feladatok: rövid válasz, fogalmak, igaz-hamis állítás, egyszerű választás, csoportosítás, számítási feladatok

Elérhető pontszám: 40 pont

2.) Szóbeli vizsga: Aktuális tananyagból összeállított, vizsgázó tanuló által véletlenszerűen kihúzott tétel alapján feleléssel történik. Időtartama: 30 perc felkészülési idő, 10 perc vizsga

Elérhető pontszám: 20 pont

A szóbeli és az írásbeli alapján kialakított minősítés:

54-60 pont	5	90-100 %
44-53 pont	4	73-89 %
34-43 pont	3	57-72 %
24-33 pont	2	40-56 %
0-23 pont	1	0-39 %

Témakörök:

A vendéglátás fogalma, feladata jellemzői.
A vendéglátásba dolgozókkal szemben támasztott követelmények.
A vendéglátás fő tevékenységi körei.
A vendéglátás mellék tevékenységi körei.
A vendéglátás működtetésének feltételei. A vendéglátás tárgyi és személyi feltételei.
Árubeszerzés, a beszerzés forrásai, a beszerzés szervezése, a beszerzés kérdései, szempontjai.
Áruátvétel szempontjai, az áruátvétel menete, mennyiségi, minőségi, érték szerinti átvétel.
Áruszállítási bizonylatok. A szállítólevél. A számla tartalmi elemei. Kiadási pénztárbizonylat.
A raktározás feladata, célja. Szakosított raktárak lényege.

HACCP fogalma, jelentősége.

Tömeg-, és űrmértékegység átváltás.
A kerekítés szabályai. Százalékszámítás, arányos osztás.
Az áru nettó és bruttó tömegének definíciója, számításának módja. Termék nettó-, bruttó-, tára tömeg számítása.
Anyaghányad és veszteség számítás.
Veszteség fogalma, fajtási. Tisztítási veszteség számítása.
Tömeg növekedés vagy veszteség számítása.
Cukrászati félkész termékek anyaghányad és veszteség számítása.
Cukrászati késztermékek anyaghányad és veszteség számítása.
Kalkuláció készítése.
Cukrászati félkész termékek kalkulációja.
Cukrászati késztermékek kalkulációja.
A cukrászati bevétel elemzése, áfa számítás.
Árképzés:
Anyagfelhasználás, nyersanyagérték, egységár fogalma.
Kalkuláció, árképzés a vendéglátásban. Az árképzéssel kapcsolatos mutatók (haszonkulcs-, anyag felhasználási szint-, árrés szint.
Az áfa egyenleg meghatározása az árképzés során.
Vételezési, rendelési mennyiség fogalma, számítása.
Készletgazdálkodás célja, feladatai.