

Javító vizsga 2023/2024. tanév

Szakács szakképzés

3/11. 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)

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, javaslattétel)

### **Az 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:**

#### ***Konyhai termék B' eladási árának meghatározása***

anyaghányad, nyersanyagérték, árrés, HK, elábészint, árrésszint,

Áfa számítások

Engedményes ár és felár számítás

#### ***Árusükséglet meghatározása***

áruforgalmi mérlegsor használata

vételezési mennyiség számítása

rendelési mennyiség meghatározása

#### ***Árufelhasználás meghatározása***

áruforgalmi mérlegsorból

kalkulált mennyiségről a felhasználáshoz szükséges mennyiségre

### ***Raktár árukészlet értékének megállapítása***

#### ***Készletgazdálkodás***

Nyitó készlet, Záró készlet meghatározása

Átlagkészlet számítása

Átlagkészlet forgási sebességének meghatározása  $F_{sf}$ ,  $F_{sn}$

#### ***Jövedelmezőségi számítások***

$B'$   $N'$  árbevétel,  $El$   $ábé$ , árres, költség, üzleti eredmény

$hk$ , szintek használata

#### ***Raktár elszámoltatása***

könyv szerinti ZK megállapítása

leltáreredmény meghatározása

forgalmazási veszteség számítása

hiány okai

többlet okai

#### ***Termelés elszámoltatása beszerzési áron***

tényleges anyagfelhasználás számítása

megengedett anyagfelhasználás megállapítása

leltáreredmény meghatározása

forgalmazási veszteség számítása

nyersanyagtúllépés (hiány) lehetséges okai

nyersanyagmegtakarítás (többlet) lehetséges okai