

Javító vizsga 2023/2024. 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)

Feladat típusok

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)

Elméleti témaköröknél

- ismertetés, - felsorolás, - fogalom meghatározás, - összehasonlítás (mennyiségi, logikai)-
szöveg kiegészítése, - fogalom felismerés, - párosítás, - feleletválasztás, - igaz-hamis állítások
indoklással, - példák felsorolása, - többszörös választás, - kizárásos feladat (kakuktktojás),
összefüggési ábrakészítés, táblázatkiegészítés

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:

Vendéglátás fogalma, feladatai, jelentősége

Vendéglátás tevékenysége

Fő és mellékmunkafolyamatok megszervezése

Tárgyi és személyi feltételek

Szervezési alapelvek: Tiszta út elve, egyenes út elve

Árubeszerezés szervezése

Árrendelés, szállítás, átvétel

Raktározás szervezése

Szakosított raktározás szabályai, árukiadás

Termelés szervezése

Előkészítés, elkészítés, befejezés

Értékesítés szervezése

Üzleten belüli és kívüli értékesítési módok

Szolgáltatások szervezése

Kényelmi, értékesítéshez kapcsolódó, szórakoztató szolgáltatások

Mellékmunkafolyamatok szervezése

Fehér, fekete, pohármosogatás, takarítás, hulladéktárolás stb.

Szakmai számítások a vendéglátásban

% számítás

mértékegység átváltás

Áfa hatályai, jellemzői, alapja, mértéke, adózási módok

Ár, árrendszer

Árformák, ár típusok

Vendéglátás árképzése

Hagyományos étel árképzés

Üzleti szintű, piaci árképzés

Anyaghányad

Ételkalkuláció

Hk

Áfa befizetés

Elábészint, árrésszint, ksz, nysz

Szintek közötti összefüggés

Cukrászati készítmények kalkulációja súly számítással

Áfabefizetés

Hagyományos, üzleti ital árképzés

Áfa befizetés

Kevert italok árképzése

Árengedmények, felár

Az Árak és az Árbevétel kapcsolata

Jövedelmezőség

B' N' árbevétel, Elábé, Költség, Eredmény

hk, elábészint, árrésszint, ksz, nysz

szintek közötti összefüggés

Áfa befizetés

Jövedelmezőségi tábla készítése