

Szakgimnázium 9. évfolyam Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata

Témakörök

- **Alap-, tömeg- és veszteségszámítás**
Százalékszámítás, kerekítés szabályai
Mértékegység átváltások
Tömegszámítás
Energia- és tápérték táblázat
Anyaghányad-számítás
Veszteség- és tömegnövekedés számítás
- **Viszonyszámok**
Bázis- és láncviszonyszám, Vd
Vtf, Vtt,
Százalékszámítás kerekítés szabályai
Megoszlási viszonyszám
- **Árképzés**
Árkialakítás szempontjai
Áruk és szolgáltatások árának kialakítása, sajátosságai, felépítése (bruttó és nettó ár, ÁFA, beszerzési ár, árrés, haszonkulcs)
ÁFA számítás
Árképzés, árkialakítás
Árengedmény- és felárszámítás
Árelemzés (árrés-szint, anyagfelhasználási-szint, haszonkulcs)

Számonkérés a 9. évfolyamon: írásbeli, feladatlap

Értékelés: 51 %-tól elégséges

61 %-tól közepes

71 %-tól jó

81 %-tól jeles

