
Anyaggazdálkodás, adminisztráció és elszámoltatás témakörök

Szakképző iskola

10. évfolyam

1.) Anyaggazdálkodás

- Cukrászatban előforduló nyersanyagok
- Az áru útja
- Beszerzés
- Az áruátvétel főbb szempontjai
- A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása

2.) Tömegszámítás

- Bruttó-, nettó-, tara tömeg kiszámítása
- Rendelés mennyiségének a kiszámítása
- Cukrászati termékek tömegének kiszámítása
- Veszteségszámítás
- Tömegnövekedés

3.) Raktározás

- Raktározással szemben támasztott követelmények
- Raktározás elvei (FIFO, JIT, 6 M-elv)

4.) Cukrász termékek kalkulációja

- Bruttó-, nettó ár, áfa kiszámítása
- Árrés, anyagfelhasználás (elábé) kiszámítása
- Árészint, elábészint kiszámítása, alkalmazása cukrászkészítmények árképzése kapcsán
- Haszonkulcs kiszámítása
- Engedményes ár kiszámítása

Felkészüléshez használandó:

- Órai jegyzetek
- Dudásné Baricza Margit: Szakmai vizsgára felkészítő feladattár (9. o., 39. o.)