

Árképzés a vendéglátásban

Rittbergerné

Fürj Anikó

Rittbergerné Fürj Anikó küldte be 2026. 04. 20., h – 08:07 időpontban

Terv típusa

Óraterv

Bővebb szakterület

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, vendéglátás)

Témakör, tanulási terület

Árképzés a vendéglátásban

Szakmai tantárgy(ak)

Business management and administration studies

Évfolyam

10. évfolyam

Tanulási, fejlesztési célok

A tanuló értse meg az árképzés logikáját, legyen képes az árképzési séma alapján képleteket képezni és számoláshoz használni azt

Fogalmak

ár fogalma, bruttó ár, nettó ár, ÁFA, árrés, haszonkulcs, ELÁBÉ

Szükséges eszközök

számológép, okostábla, Szega Books elektronikus könyv

Bevezető rész, előkészítés

1.foglalkozás:

0-5 perc: Ráhangolódás - Beszélgetés arról, hogy mit tapasztalnak vásárláskor az árakkal kapcsolatosan? Olcsónak vagy drágának találják az árakat. Mit gondolnak mi befolyásolja a termék árának nagyságát? Mitől függ az, hogy ugyanaz a termék más- más áron érhető el?

Az árképzés a vendéglátásban kiemelten fontos, mert közvetlenül meghatározza a vállalkozás **jövedelmezőségét, piaci pozícióját és versenyképességét.**

Vendéglátásban dolgozóként lényeges, hogy tisztában legyünk az alapvető árképzési ismeretekkel. Megismerjük, hogy egy üzletnek milyen egyéb kiadásai vannak az alapanyagokon kívül, melyet a nyereséggel együtt bele kell foglalniuk az árba. Megtanuljuk az árak felépítését, a végső eladási árak kialakítását, az engedmények, felárak alkalmazását. Lényeges, hogy tisztában legyünk az általános forgalmi adó számításával is, valamint a kerekítési szabályok

alkalmazásával.

Megvalósítás részletes tervezése

5-15 perc: Új ismeretek átadása - Az árképzési séma felvázolása, logikus felépítése. (Hogyan juthatunk el a beszerzési ártól az eladási árig?)

Bruttó ár és nettó ár:

- bruttó ár : $(1 + \text{áfa\%/100}) = \text{nettó ár}$
- nettó ár * $(1 + \text{áfa\%/100}) = \text{bruttó ár}$

ÁFA számítása:

- bruttó ár - nettó ár = ÁFA
- nettó ár * $\text{áfa\%/100} = \text{ÁFA}$

Árképzési séma:

Bruttó beszerzés ár

-beszerzési áfa

=Nettó beszerzési ár

+Árrés

=Nettó eladási ár

+értékesítési áfa

=Bruttó eladási ár

ÁFA egyenleg: áfa befizetési kötelezettség

értékesítési áfa - beszerzési áfa

15 - 25 perc Közös feladat megoldása - Mintapéldán keresztül az árképzési séma használatával egy étel vagy ital eladási árának kiszámítása.

25-40 perc Egyéni munka - A tanulók önállóan dolgozzák ki a szega books könyvből kapott feladatokat az árképzési séma használatával

40 - 45 perc Játékos ellenőrzés fogalmak és képletek - Wordwall

Az új ismeretek átadására a NotebookLM használatával készített anyagokból válogattam:

<https://notebooklm.google.com/notebook/9eb9039e-d0fd-4026-8d51-7473a83bffc>

2. foglalkozás

0-10 perc Új ismeret - Haszonkulcs és a színvonalak meghatározása, képleteinek megismerése.

- $HK\% = (\text{árrés} / \text{ELÁBÉ}) * 100$
- $\text{ász}\% = (\text{árrés} / \text{nettó eladási ár}) * 100$
- $\text{elábé}\% = (\text{ELÁBÉ} / \text{nettó eladási ár}) * 100$

10-25 perc Közös munka - Mintapéldákon keresztül feladatmegoldás haszonkulcs és színvonalak ismeretében.

25-40 perc Páros munka gyakorló feladatok - Párokban dolgozva közösen oldanak meg feladatokat a haszonkulcs és színvonalak használatával árképzési séma alapján.

40-45 perc Összefoglalás, értékelés, házi feladat kiadása - Redmenta

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás

ChatGPT

Redmenta

Értékelési terv

Önértékelés: a tanulói önmagukat értékelve elmondják, hogy mi okozott nehézséget, mi volt könnyebb a feladatok megoldása során.

Oktatói értékelés folyamatos visszajelzés a feladatmegoldása alatt, valamint összegző értékelés a foglalkozás végén az aktivitással, az eredményességgel, megértéssel kapcsolatban.

Differenciálás

Egyéni munka során a gyorsabban haladóknak plusz feladatok. A lassabban haladóknak egyéni segítségnyújtás.

Párok kialakítása úgy, hogy egymást segítsék a feladatok megoldása során.

Feladatok

Házi feladat - Redmenta feladatlap:

- https://app.redmenta.com/hu/edit?ks_id=1372724242

Játékos ellenőrzéshez - Wordwall:

- <https://wordwall.net/hu/resource/38830364/%C3%A1rk%C3%A9pz%C3%A9s>
- <https://wordwall.net/hu/resource/15495851/kereskedelem/term%c3%a9kek-%c3%a1ra>
- <https://wordwall.net/hu/resource/1156068/%C3%A1rk%C3%A9pz%C3%A9s-k%C3%A9pletei>

Szega Books feladatok:

- <https://szega.hu/showbook/200/TA/79>
- <https://szega.hu/showbook/200/TA/85>