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, szépészet, vendéglátás)
Témakör, tanulási terület
Árképzés a vendéglátásban
Szakmai tantárgy(ak)
Vállalkozásvezetési és ügyviteli ismeretek
Évfolyam
10. évfolyam
Tanulási, fejlesztési célok
A tanuló értse meg az árképzés logikáját, legyen képes az árképzási 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+ áfa%/100) = nettó ár
- nettó ár * (1 + áfa%/100) = bruttó ár

ÁFA számítása:

- bruttó ár - nettó ár = ÁFA
- nettó ár * áfa%/100 = 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-4026-8d51-7473a83bffcb

2. foglalkozás

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

- HK% = (árrés / ELÁBÉ) * 100
- ász% = (árrés / nettó eladási ár) * 100
- elábé% = (ELÁBÉ / 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 tanulól önmagukat értékelve elmondják, hogy mi okozott nehézséget, mi volt könnyebb a feladatok megoldása során.

Oktatói értékelés folyamatos visszajelzés a feladatmagoldása alatt, valamint összegző értékelés a foglalkozás végén az aktivitással, az eredményeséggel, 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