

10.D javítóvizsga
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek
2025. augusztus

1. A beszerzési források felsorolása

- a) Termelő, gyártó
- b) Mezőgazdasági őstermelő
- c) Nagykereskedelem
- d) Kiskereskedelem
- e) Egyéb forrás (pl. központi termelőüzem, másik üzlet)

2. A FIFO elv

A FIFO módszer az angol first in, first out vagyis „első be, első ki” rövidítése. Az elv szerint az elsőként beérkezett árukészletet kell kiadni elsőként.

3. A fő munkafolyamatok felsorolása

- beszerzés,
- raktározás,
- termelés,
- értékesítés,
- szolgáltatás.

4. A gazdasági társaságok formái (hosszú és rövid név)

- 1. Közkereseti társaság (kkt.),
- 2. Betéti társaság (bt.),
- 3. Korlátolt felelősségű társaság (kft.),
- 4. Részvénytársaság (rt.):
 - a) nyilvánosan működő részvénytársaságnak (nyrt.),
 - b) zártkörűen működő részvénytársaságnak (zrt.).

5. A hivatásszerű vendéglátás jellemzői

- 1. Termelő tevékenység végzése
- 2. Kereskedelmi tevékenység végzése
- 3. Szolgáltatási tevékenység végzése
- 4. A tevékenységek nem szétválaszthatók
- 5. Ellátja a helyi lakosságot
- 6. Ellátja a turizmusban résztvevőket

6. A mellék munkafolyamatok fajtáinak felsorolása

- mosogatás,
- hulladékkezelés,
- irányítás,
- ügyvitel,
- karbantartás stb.

7. A munkabért terhelő levonások felsorolása

- személyi jövedelemadó-előleg (15%),
- egységesen 18,5% társadalombiztosítási járulék:
 - nyugdíjjárulék: 10%,
 - egészségbiztosítási járulék: 7%,
 - dolgozói munkaerő-piaci járulék: 1,5%,
- egyéni tartozások (bíróági letiltások, gyermektartás, kártérítés),
- külön megállapodás alapján a szakszervezeti tagdíj.

8. A raktározás feladatai

1. Az árubeszerzés és a felhasználás időbeli összekötése
2. Az áruk megóvása
3. Megfelelő körülmények között történő tárolása
4. Meghatározott árukezelési feladatok végrehajtása

9. A rendelési mennyiség képlete

Rendelési mennyiség = napi átlagos forgalom $\times$ utánpótlási idő + biztonsági tartalék – meglévő készlet

10. A selejtezés okai lehetnek

1. Javításuk gazdaságosan már nem végezhető
2. Káresemény következtében használhatatlanok
3. Természetes elhasználódás, korszerűtlenség, elavultság
4. Rendeltetésszerű használatra alkalmatlanná váltak
5. Minőségmegőrzési, fogyaszthatósági idejük lejárt

11. A személyi jövedelemadó mértéke

A törvény hatálya alá tartozó jövedelem után az adó mértéke az adóalap 15 százaléka.

12. A szolgáltatások fajtái

- a) Szórakoztató jellegű szolgáltatások (zene- és műsorszolgáltatás, játék, sport, vendég előtti ételkészítés, a vendég saját ételkészítése).
- b) Az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatások (pl. illemhely, ruhatár, telefon, asztalfoglalás).
- c) Szerviz-tevékenység (programszervezés, információk nyújtása).

13. A tagok felelősségének formái (jellemzéssel)

1. Korlátlan felelősség - a társaság tagjai a magánvagyonukkal is kötelesek a társaság tartozásaiért helytállni, ha a társaság vagyona nem fedezi a vele szemben fennálló követeléseket (kkt. tag és bt. beltág).
2. Egyetemleges - bármelyik társasági tagtól követelhető a teljes tartozás (kkt. tag és bt. beltág).
3. Korlátolt - a tagok csak a vagyoni hozzájárulásukat veszíthetik el, a többi tartozásért nem felelősek (bt. kültág, kft. tag és részvényes).

14. A társasági adó mértéke

A társasági adó általános mértéke a pozitív adóalap 9%-a.

15. A vállalkozásokat terhelő fizetési kötelezettségek a bérekhez kapcsolódóan

- Szociális hozzájárulási adó (SZOCHO) jelenleg 13%.

16. A vendéglátó értékesítés jellemzői

- a) A fogyasztás általában helyben történik (kivétel az utcán áti értékesítés, a házhozszállítás).
- b) A fogyasztás tárgyi és személyi feltételeit a vendéglátásnak biztosítani kell.
- c) Az értékesítés szorosan kapcsolódhat:
 - a termeléshez (pl. ételbárban, a vendég előtti ételkészítésnél),
 - a szolgáltatáshoz (pl. a zeneszolgáltatáshoz).
- d) Az üzlet is kínálati tényező –
 - a vendég az üzletek között is választ,
 - az üzlet kínálati tényezői a kialakítása, választéka, hangulata stb.

17. A vendéglátó termelés jellemzői

- a) Korszerűbb és gazdaságosabb, mint a háztartási termelés.
- b) Kisüzemi jellegű.
- c) A termelés nem folyamatos, ezért nem programozható.
- d) A termelés eredményét szubjektív tényezők is befolyásolják.

18. Adókules

Az adó nagyságát fejezi ki az adóalap százalékában.

19. Általános forgalmi adó (áfa)

Az általános forgalmi adó olyan többfázisú adó, amelyet a termelés és értékesítés minden szakaszában felszámítanak, de az előzetesen felszámított adó levonható.

20. Anyaghányad-nyilvántartás

A közétkeztetést végző vendéglátók által előállított, valamint a vendéglátók által napi 29 adagnál nagyobb adagszámban előállított termékekről anyaghányad-nyilvántartást kell készíteni.

21. Ár fogalma

Az ár az áruk és szolgáltatások pénzben kifejezett (csere-) értéke.

22. Árrés fogalma

A nettó eladási és nettó beszerzési ár különbsége, amelyből a vállalkozó a beszerzésen kívüli költségeit és a hasznát fedezni tudja.

23. Nem tartozik az 5%-os áfa-körbe

- a) Üzemi étkeztetés
- b) Palackozott üdítőital
- c) Kiszállítás, házhozszállítás
- d) Étel elvitele
- e) Alkoholt is tartalmazó, helyben készített, nem alkoholtartalmú ital (pl. ír kávé)

24. Az adó fogalma

Az adó egyszeri vagy rendszeres pénzbeli szolgáltatás, amelyet az állam vagy közjogi testület közfeladatok fedezésére külön és közvetlen ellenszolgáltatás nélkül követelhet az adóalanyoktól.

25. Az árak felépítése

Fogyasztói ár = Nettó beszerzési ár + Árrés + Áfa

26. Az árrendszer jellemzői

- 1. Lépcsőzetes árképzés
- 2. Az árak áfa-tartalma
- 3. Árkorlátozás

27. Az áruátvétel formáinak felsorolása (alábontással)

- 1. Mennyiségi átvétel – méréssel, számolással.
- 2. Minőségi átvétel
 - a) Érzékszervi vizsgálattal
 - b) A minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idő ellenőrzésével
 - c) Műszeres vizsgálattal
 - d) Az áru kémiai, mikrobiológiai összetételének vizsgálatával
- 3. Értékbeni átvétel

28. Az egyéni vállalkozás kizáró okai

- 1. Kiskorú személy, valamint akinek cselekvőképességét korlátozták.
- 2. Akit meghatározott bűncselekmény miatt végrehajtandó szabadságvesztésre ítélték:
- 3. Aki egyéni cég vagy gazdasági társaság korlátlanul felelős tagja.

29. Egyenes út elve

A nyersanyag a lehető legrövidebb úton jusson el a feldolgozás helyére.

30. Érték fogalma

Az érték az áru egyik tulajdonsága, amely kifejezi az előállításához és forgalomba hozatalához szükséges munka mennyiségét.

31. Éttermi szolgáltatás áfája

A vendéglátásban 27%-os vagy a kedvezményes 5%-os ÁFA kulccsal történhet a számlázás.

32. Fogyaszthatósági idő

Mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek esetében a minőségmegőrzési idő helyett a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.

33. Haszonkulcs

Az árrés arányát fejezi ki a nettó beszerzési árhoz képest.

34. Minőségmegőrzési idő

A minőségmegőrzési idő az az időpont vagy időtartam, ameddig az élelmiszer az előírt tárolási és kezelési körülmények között eredeti minőségét megőrzi

35. Szabad és többszoros termékforgalmazás

A vállalkozó szabadon dönthet arról, hogy kitől, milyen beszerzési forrásból, milyen feltételek mellett szerzi be az eszközt.

36. Tiszta út elve

A nyersanyag-feldolgozás során a tiszta anyag nem keresztezheti a még nem tisztított útját.

37. Turizmusfejlesztési hozzájárulás (TFHJ)

Az 5%-os áfa körbe tartozó tevékenységek után kell a turizmusfejlesztési hozzájárulást bevallani és megfizetni az alanyi adómentes vállalkozásoknak is. A hozzájárulás mértéke 4%.

38. Üzletszerű gazdasági tevékenység jellemzői

- saját nevében,
- saját kockázatára,
- rendszeresen,
- haszonszerzés céljából folytatott tevékenység.

39. A gazdasági társaságok összehasonlítása a legfőbb szerve szerint

Kkt. – tagok gyűlése

Bt. – tagok gyűlése

Kft. – taggyűlés

Rt.- közgyűlés

40. A gazdasági társaságok összehasonlítása a létesítő okirat szerint

Kkt. – társasági szerződés

Bt. – társasági szerződés

Kft. – társasági szerződés – egyszemélyes: alapító okirat

Rt. - alapszabály

Számítási feladatok

1. Italok árképzése

Egy palack Soproni kékfrankos bruttó beszerzési ára 2540 Ft, az alkalmazott haszonkulcs 250%. Mennyi egy palack és 1 dl kékfrankos fogyasztói ára? Kerekítés: forintra, a fogyasztói árat az 5 forintos kerekítés szabályai szerint.

Megoldás:

$$\text{Nettó beszerzési ár (elábé)} = 2540 \div 1,27 = 2000 \text{ Ft}$$

$$+ \text{Árrés} = \text{Nettó beszerzési ár (elábé)} \times \text{Hk} = 2000 \times 2,5 = 5000 \text{ Ft}$$

$$\text{Nettó eladási ár} = \text{Nettó beszerzési ár (elábé)} + \text{Árrés} = 2000 + 5000 = 7000 \text{ Ft}$$

$$+ \text{Értékesítési áfa} = \text{Nettó eladási ár} \times \text{áfakulcs} = 7000 \times 0,27 = 1890 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ palack bruttó eladási ár} = 7000 + 1890 = 8890 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ dl bruttó eladási ár} = 8890 : 7,5 = 1185 \text{ Ft}$$

2. Ételek árképzése

Egy étteremben számítsa ki a pontyhalászlé fogyasztói árát, ha a haszonkulcs 280%. Mennyi az étel fogyasztói ára helyben fogyasztás esetén?

Kerekítés: a nyersanyagértékeket két tizedes pontossággal, az árképzés többi lépését forint pontossággal kerekítse, a fogyasztói árat az 5 forintos kerekítés szabályai szerint.

S.	Nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség	Nettó egységár (Ft)	Nettó érték (Ft)
1.	Tisztított ponty	kg	4,00	2148,99	
2.	Só	kg	0,08	118,98	
3.	Fűszerpaprika	kg	0,06	3859,90	
4.	Vöröshagyma	kg	0,45	355,80	
5.	Zöldpaprika	kg	0,30	558,75	
6.	Paradicsom	kg	0,20	658,90	

Megoldás:

S.	Nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség	Nettó egységár (Ft)	Nettó érték (Ft)
1.	Tisztított ponty	kg	4,00	2148,99	8595,96
2.	Só	kg	0,08	118,98	9,52
3.	Fűszerpaprika	kg	0,06	3859,90	231,59
4.	Vöröshagyma	kg	0,45	355,80	160,11
5.	Zöldpaprika	kg	0,30	558,75	167,63
6.	Paradicsom	kg	0,20	658,90	131,78

$$10 \text{ adag nyersanyagértéke} = 9296,59 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ adag nyersanyagértéke} = 9296,59 : 10 \approx 930 \text{ Ft}$$

$$+ \text{Árrés} = 930 \times 2,8 = 2604 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ adag nettó eladási ára} = 930 + 2604 = 3534 \text{ Ft}$$

$$+ 5\% \text{ áfa} = 3534 \times 0,05 = 177 \text{ Ft}$$

$$1 \text{ adag bruttó eladási ára} = 3534 + 177 = 3711 \approx 3710 \text{ Ft}$$

3. Mértékegységek átváltása

$$\text{a) } 30 \text{ dkg} + 810 \text{ g} = \dots\dots\dots \text{ kg}$$

$$\text{b) } 2,5 \text{ kg} + 0,8 \text{ kg} = \dots\dots\dots \text{ dkg} = \dots\dots\dots \text{ g}$$

- c) $22,5 \text{ dkg} + 65 \text{ g} = \dots\dots\dots \text{ g} = \dots\dots\dots \text{ kg}$
d) $30 \text{ dl} + 30 \text{ ml} = \dots\dots\dots \text{ liter}$
e) $50 \text{ ml} + 5 \text{ cl} = \dots\dots\dots \text{ liter}$
f) $555 \text{ g} - 15 \text{ dkg} = \dots\dots\dots \text{ kg}$
g) $\dots\dots\dots \text{ dl} - 54 \text{ liter} = 15 \text{ dl}$
h) $2,3 \text{ kg} = \dots\dots\dots \text{ dkg} - 3,4 \text{ kg}$