Óraterv – Árképezés alapjai (Árlépcsővel)

Tantárgy: Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek

Osztály: 10. évfolyam (pincér-vendégtéri szakember szak)

Óra hossza: 45 perc

Téma: Az árképzés lépései, árlépcső: Bruttó beszerzési ár → Nettó beszerzési ár → Nettó eladási ár → Bruttó eladási ár

Eszközök: Projektor/tábla, digitális eszközök, gyakorlati feladatsor, kalkulátor, online kvíz (pl. Kahoot!)

# 🎯 Célkitűzés

A tanulók megismerik az árképzés, árlépcső fogalmát és annak lépéseit. Képesek lesznek az egyes árak közötti összefüggések értelmezésére és az árképzési számítások elvégzésére.

# 🕒 Óra menete

* 0–5 perc: Ráhangolódás, előzetes tudás aktiválása: „Szerintetek mi befolyásolja egy étel árát az étteremben?” – Közös ötletelés, beszélgetés
* 5–15 perc: Új ismeretek átadása – Árlépcső fogalma és lépései:  
  1. Bruttó beszerzési ár – b. ÁFA = Nettó beszerzési ár (nyersanyag érték)  
  2. Nettó beszerzési ár + árrés = Nettó eladási ár  
  3. Nettó eladási ár + é. ÁFA = Bruttó eladási ár (fogyasztói ár)
* 15–25 perc: Közös példa számolása lépésről lépésre (pl. egy ital vagy étel árképzése)
* 25–35 perc: Páros gyakorlás – feladatok a gyakorlati feladatsorból, árlépcső számításokkal
* 35–40 perc: Digitális kvíz (ellenőrzés, játékosítás) – Kahoot!
* 40–45 perc: Összefoglalás, kérdések tisztázása, házi feladat kiadása