Javítóvizsga 2022/2023. tanév

Technikum

12. évfolyam vendéglátásszervező képzés

Vendéglátó gazdálkodás gyakorlata tantárgy

Tantárgyi javító vizsga követelmények

A vizsga lebonyolítási rendje, szerkezete: A vizsga írásbeli és szóbeli vizsgarészből áll.

1.) Írásbeli vizsga: Vizsgafeladatlap kitöltése alapján történik. Időtartama: 45 perc

(Számológép használható)

Elérhető pontszám: 60 pont, vagy %

Feladat típusok:

- számítási feladatok vendéglátó gazdálkodásból

Szakmai számítások témakörhöz számítási példák tartoznak, amelyek a mutatószámok ismeretét, alkalmazásuk képességét igénylik. A számítási feladatokhoz elméleti kérdések is tartozhatnak (értelmezések, véleményezés, okok feltárása, javaslattétel)

- elméleti ismereteket feltáró feladatok

/lehet: ismertetés, - felsorolás, - fogalom meghatározás, - összehasonlítás (mennyiségi, logikai)- szöveg kiegészítése, - fogalom felismerés, - jellemzők alapján történő felismerés, - párosítás, - feleletválasztás, - igaz-hamis állítások indoklással, - példák felsorolása, - többszörös választás, - kizárásos feladat (kakukktojás)/

2.) Szóbeli vizsga · Aktuális tananyagból összeállított, vizsgázó tanuló által véletlenszerűen kihúzott tétel alapján feleléssel történik. Időtartama: 20 perc felkészülési idő, 10 perc vizsga

Elérhető pontszám: 40 pont, vagy %

A szóbeli felelet értékelése az alábbi szempontok és kompetenciák alapján történik:

10% feladat megértése, a lényeg kiemelése, megfelelően felépített, világos, szabatos előadásmód

80% tartalmi összetevők: alapfogalmak ismerete, definiálása és alkalmazása, tények, jelenségek, folyamatok ismerete és gyakorlatcentrikus alkalmazása, magyarázata, összefüggések értelmezése.

10% szaknyelv alkalmazása.

A javító vizsga értékelése:

90%-tól 5 jeles

75%-tól 4 jó

60%-tól 3 közepes

40%-tól 2 elégséges

0- 39% 1 elégtelen

3 tagú szakmai vizsgabizottság értékeli az írásbeli feladatokat, hallgatja és értékeli a szóbeli vizsgafeleleteket.

Témakörök:

Anyagilag felelős dolgozók elszámoltatása a vendéglátásban

Raktáros elszámoltatása

Termelés (konyha, cukrászüzem) dolgozóinak elszámoltatása beszerzési áron

Termelés (konyha, cukrászüzem) dolgozóinak elszámoltatása eladási áron

Értékesítés dolgozóinak elszámoltatása

Stand alapján történő elszámoltatás

Leltáreredmények kimutatása, okok feltárása, anyagi felelősség

Létszám és bérgazdálkodás a vendéglátásban

Termelékenység

B' munkabér, N' munkabér számítás

N' bérköltség, B' bérköltség számítás

bérhányad mutató, bérhányad mutató közterhekkel számítása

Vállalkozási ismeretek

Vállalkozás fogalma, működésének feltételei, erőforrásai, csoportosítása

Vállalkozások alapítása, vállalkozási formák jellemzése, vállalkozások megszűnése

Adózási ismeretek

Adózással kapcsolatos alapfogalmak

Adók csoportosítása

ÁFA, SZJA, KATA, Átalányadó, TA, Turizmus fejlesztési hozzájárulás hatálya, jellemzése, működése