

Technikum

5/13. 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: 80 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, javaslattevés)

- 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 (kakukktójás)/

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: 20 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

65%-tól 3 közepes

51%-tól 2 elégséges

0- 50% 1 elégtelen

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

Témakörök:

Súly-tömeg számítás

B' N' tára súly

Veszteség számítás

Tömegnövekedés

Árrendszer

ÁFA

Adózási módok

ÁFA a vendéglátásban

Árképzés

Hagyományos étel árképzés,
és piaci szintű

HK, árrés

Cukrászkészítmények árképzése

Italárképzés

Szintek, áfabefizetés

Árengedmény

Jövedelmezőségi összefüggések

Hk, szintek

Áfabefizetés

Jövedelmezőségi tábla

TA

Viszonyszámok

Vm, Vd, Vtf, Vtt

Változások mértéke

Készletgazdálkodás

ÁtlagK, Fsf, Fsn

Áruforgalmi mérlegsor

Anyagilag felelős dolgozók elszámoltatása a vendéglátásban

Raktár, termelés, értékesítés elszámoltatása

Létszám és bérgazdálkodás a vendéglátásban

munkaerőszükséglet, vendégszám számítása

termelékenység

B' munkabér, N' munkabér számítás

N' bérköltség, B' bérköltség számítás

bérhányad mutató, bérhányad mutató közterhekkkel számítása

szervízdíj számítás

egyszerűsített foglalkoztatottak

bérgazdálkodása