Javítóvizsga témakörök- Bajnok Imréné, Pap Zsolt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Osztály,Tantárgy | elmélet  Fogalmak, csoportosítások kiemelten fontosak | számítási feladatok  Képletek, behelyettesítések, mértékegységek kiemelten fontosak |
| 9/A Vendéglátó gazdálkodás (Bajnok Imréné) | * Gazdálkodás alapfogalmak, piaci környezet fogalmai, csoportjai * Vendéglátás jellemzői, feladatai, jelentősége, fő és mellékfolyamatok * Vendéglátás tárgyi és személyi feltételei * Gazdálkodó szervezetek, egyéni vállalkozások, gazdasági társaságok | * Százalékszámítás * Tömegszámítás * veszteség- és növekedés számítás * Viszonyszámok * Kalória érték számítás * Árképzés |
| 10/B Vendéglátó gazdálkodás (Bajnok Imréné) | * Adózás alapfogalmai * adókötelezettség, * szankciók, * adók csoportosítása, * központi adók: SZJA, ÁFA, Jövedéki adó, TAO, Osztalékadó. * Helyi adók. * Adó jellegű bevételek: vámok, közterhek. * Nem adó jellegű bevételek: illetékek, díjak. | * Árképzés: árak és áfa kiszámítása * Jövedelmezőségi táblázat készítése és kiszámítása |
| 9/4 Vendéglátó gazdálkodás  (Pap Zsolt) | * Gazdálkodás alapfogalmai, piaci környezet fogalmai, csoportjai * Vendéglátás jellemzői, feladatai, jelentősége, fő és mellékfolyamatok * Vendéglátás tárgyi és személyi feltételei | * Százalékszámítás * Tömegszámítás * veszteség- és növekedés számítás * Viszonyszámok * Kalória érték számítás |
| 9/B Számítástechnika (Pap Zsolt) | * Karakterformázás, szövegszerkesztés feladat számítógépteremben | |
| 9/B Élelmiszerbiztonságról általában (Pap Zsolt) | * Mikroorganizmusok csoportosítása, jellemzői, káros és hasznos hatásuk * Romlás, ételmérgezés, ételfertőzés * Tartósítási módok * Toxinok, adalékanyagok, allergének * Higiéniai előírások | |