Javítóvizsga témakörök- Bajnok Imréné, Pap Zsolt

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Osztály,Tantárgy | elméletFogalmak, csoportosítások kiemelten fontosak | számítási feladatokKépletek, 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
 |