

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimente sus datos y firme en todas las hojas. - Tenga disponible el DNI en la mesa. - Señale y escriba con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo y utilice solamente el papel facilitado por el examinador. - Conteste en los espacios reservados para cada ejercicio. No utilice líquido corrector (Tippex). - La duración de la prueba es de 60 minutos.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para superar el módulo será necesario que obtenga al menos un 5 (CINCO) en cada una de las dos partes de la prueba (parte teórica y parte práctica). Su calificación final se calculará valorando un 60% la prueba teórica y un 40% la parte de carácter práctico. - Estos ejercicios se corresponden con la parte práctica de la prueba del Módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora y consisten en la resolución de 5 ejercicios teórico-prácticos, en los que el aspirante deberá demostrar sus conocimientos básicos para la creación, gestión y comercialización de una PYME. Cada ejercicio correctamente resuelto tendrá la siguiente puntuación: Ejercicio 1: 3 puntos. Ejercicio 2: 2 puntos. Ejercicio 3: 2 puntos. Ejercicio 4: 2 puntos. Ejercicio 5: 1 punto.

(Resolución de 3 de diciembre de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1) HOTS05	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) 0515	Denominación completa del módulo profesional: (1) EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
<p>.....</p>

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

2.- Clasifica los siguientes gastos en costes fijos o variables para una empresa editorial y calcula los costes totales:

- Alquiler 800 €
- Compra de 1.500 libros a imprenta por 12 €/unidad
- Publicidad y promoción 2.000 €
- Nominas 1.200 €
- Seguridad Social 400 €
- Cuota autónomos 3.000 €
- 1.500 sobres acolchados para envío de libros 0,25 €/unidad
- Material de oficina 300 €
- Gastos de luz 500 €
- Internet 400 €
- Gestoría 1.200 €
- Cuota banco TPV 0,75 €/unidad
- Interés préstamo 2.000 €
- Gastos constitución empresa 700 €
- Gasto móvil 800 €
- Gastos empresa mensajería 5 €/unidad

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

3.- Una empresa que vende mobiliario de cocina ha incurrido en los siguientes costes:

- Costes fijos 9800 €
- Costes variables unitarios 10 €/por silla
- Su precio de venta es de 24 €/unidad

Calcula el umbral de rentabilidad.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

4.- Calcula la cuota de mercado de varias tiendas de muebles, en una población donde se han vendido 1.000 muebles, a partir de las siguientes ventas:

- Tienda A 225 muebles
- Tienda B 500 muebles
- Tienda C 200 muebles
- Tienda D 75 muebles

¿Qué tienda es líder?

¿Qué cuota de mercado tiene la tienda líder?

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

5.- Calcula el punto de equilibrio de un mercado de tomates en una comarca. Los datos que tienen los agricultores a partir de las ventas de años anteriores son los siguientes:

Precio	Cantidad demandada	Cantidad ofertada
0,25 €/kg	70	10
0,30 €/kg	50	30
0,35 €/kg	40	40
0,40 €/kg	30	50
0,45 €/kg	10	70

Representa gráficamente las curvas de oferta y demanda indicando el precio y la cantidad de equilibrio