

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM

**31 541 01 Bolti hentes**

**Komplex szakmai vizsga**

**Szóbeli vizsgatevékenysége**

**A vizsgafeladat megnevezése:** Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés

**A vizsgafeladat időtartama:** 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő: 10 perc)

**A vizsgafeladat aránya:** 20%

A 315/2013. (VIII.28.) Kormányrendelet 3. § (2) bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 2673-101/2016/HERMAN számon kiadom.

**Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter megbízásából**

**Jóváhagyta:**

  
.....  
**Dr. Mezőszentgyörgyi Dávid**  
főigazgató



**2016  
HERMAN OTTÓ INTÉZET**

**Érvényes: 2016. november 10-ától**

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsgatevékenység központilag összeállított vizsgakérdései a 4. Szakmai követelmények pontban szereplő szakmai követelménymodulok témaköréből a darabolás, csontozást és a húsipari értékesítést tartalmazzák.

Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, a darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli témaköreit felölelő előre kiadott tételsorokból húzott kérdésre.

A feladatsor első részében található 1-20-ig számozott vizsgakérdéseket ki kell nyomtatni, majd pontosan kettévágni. Ezek lesznek a húzótételek. A második részben található a tanári példány, mely az értékelést segíti.

*A tételsor az 56/2016. (VIII. 19.) FM rendeletben foglalt szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye alapján készült.*

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli i

**1. Mondja el a bőrös félsertés kereskedelmi darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

A tételhez használható segédeszköz: Bőrös, szalonnás félsertés ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**2. Mondja el a lehúzott félsertés (tőkesertés) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

A tételhez használható segédeszköz: Lehúzott félsertés ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**3. Mondja el a marha első negyed (eleje) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

A tételhez használható segédeszköz: Marha első negyed ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**4. Mondja el a marha hátsó negyed (hátulja) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

A tételhez használható segédeszköz: Marha hátsó negyed ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**5. Mutassa be, hogy a sertés kereskedelmi bontásánál kitermelt sertéshúsok konyhatechnológiailag milyen célra használhatók fel!**

A tételhez használható segédeszköz: Lehúzott félsertés ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**6. Mutassa be, hogy az első, hátsó negyed marha kereskedelmi bontásakor milyen húsrészek termelhetők ki és konyhatechnológiailag milyen célra használhatók fel!**

A tételhez használható segédeszköz: Marha első és hátsó negyed ábrája, berajzolt húsrészekkel elnevezések nélkül.

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**7. Mondja el, hogy a húsboltban milyen sertés belsőségeket forgalmaznak? Mit kell tudni a belsőségekről? Soroljon fel eladást, értékesítést segítő módszereket!**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**8. Milyen húskészítmények helyezhetők el a csemegepultban? Hogyan kell ezeket a termékeket a hűtőpultba elhelyezni, kirakni?**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

*Handwritten signature*

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**9. Ismertesse a húsboltban található termékeket hőállapot szerint! Milyen szabályok vonatkoznak az eladó térben és a raktárban tárolt termékekre? Milyen egyéb termékeket lehet forgalomba hozni a húsboltban?**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**10. Sorolja fel a húsipari értékesítésnél alkalmazható eszközöket, gépeket! Milyen munkavédelmi előírásokat kell betartani a gépek üzemeltetése során? Ismertesse a húsbolti gépek, eszközök, tisztán tartásának módját!**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

*Almási* *Béla*

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**11. Ismertesse a húsbolti értékesítésnél előírt munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat! Térjen ki a minőségbiztosítással kapcsolatos követelményekre is!**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**12. Határozza meg a kereskedelem fogalmát és ágazatit! Mi a feladata a nagykereskedelemnek és a kiskereskedelemnek? Mi a jelentősége napjainkban a kereskedelemnek és mit jelent a kereskedelmi munka értéke?**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**





Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**13. Ismertesse a bolti és bolt nélküli kereskedelem formáit! Fogyasztóként melyik kiskereskedelmi értékesítési helyet részesítené előnyben?**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**14. Határozza meg az áruk fogalmát és fő csoportjait! Mi befolyásolja az áruk forgalomképességét? Hogyan lehetséges az óriási árutömeg nyilvántartása úgy, hogy egy áru csak egy helyre legyen besorolható?**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**15. Melyek az áruforgalom elemei? Árubeszerzéskor mi alapján történik a beszállítók kiválasztása? A beszerzett áruk készletezése, raktározása mi alapján történik? Milyen áruk nem raktározhatók együtt?**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**16. Ismertesse az értékesítés fogalmát és mondja el az értékesítés folyamatát! Milyen értékesítési módokat ismer?**

A tételhez használható segédeszköz: —

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**17. Értékesítésnél milyen tényezők befolyásolják a vásárlókat? Ismertesse a fogyasztóvédelem célját, főbb alapelveit!**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**18. Ismertesse a kiskereskedelem leggyakoribb munkaköröket (boltvezető, eladó, pénztáros) és azok feladatait, a velük szemben támasztott elvárásokat! Milyen egyéb munkaköröket ismer?**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**19. Milyen jellemzőkkel kell önnek rendelkezni ahhoz, hogy sikeres eladó lehessen? Eladóként milyen vevőtípusokat, illetve milyen vevőkkel való bánásmódot ismer?**

A tételhez használható segédeszköz: —

---

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**20. Hogyan fizethetjük ki az áru ellenértékét a boltban? Mondja el a készpénzzel történő fizetés szabályait!**

A tételhez használható segédeszköz: —

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



## **AZ ÉRTÉKELEÉS SZEMPONTJAI**

### **Tanári példány**

**1. Mondja el a bőrös félsertés kereskedelmi darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Kereskedelmi húsrészek: csülök (első, hátsó), köröm (első, hátsó), fej, farok, bőrös lapocka, bőrös csontos császár, bőrös rövidkaraj, bőrös hosszúkaraj, bőrös tarja, bőrös comb
- Hűtőpult anyaga, tisztasága, hőmérséklet, húsok elkülönítése

**2. Mondja el a lehúzott félsertés (tőkesertés) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Kereskedelmi húsrészek: tarja, hosszú karaj, rövid karaj, comb, lapocka, oldalas, dagadó, első-hátsó csülök, első-hátsó láb, fej, farok,
- Hűtőpult anyaga, tisztasága, hőmérséklet, húsok elkülönítése

**3. Mondja el a marha első negyed (eleje) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Nyak, tarja, rostélyos, oldalas, szegy, lapocka húsrészei.
- Hűtőpult anyaga, tisztasága, hőmérséklet, húsok elkülönítése

**4. Mondja el a marha hátsó negyed (hátlja) darabolásának műveleteit, sorolja fel a kitermelődő húsrészeket! Ismertesse a friss húsok hűtőpultba való helyezésének legfontosabb követelményeit!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Csontos hátszín, lengő borda, vesepecsenye, farok, comb húsrészei
- Hűtőpult anyaga, tisztasága, hőmérséklet, húsok elkülönítése

**5. Mutassa be, hogy a sertés kereskedelmi bontásánál kitermelt sertéshúsok konyhatechnológiailag milyen célra használhatók fel!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Rántanivaló húsok: rövid és hosszú karaj, szűzpecsenye
- Rántani és sütnivaló húsok: tarja, comb
- Egyéb sütnivaló húsok: oldalas, dagadó, lapocka
- Kocsonyahúsok: fej, csülök, köröm, farok
- Pörkölt húsok: lapocka, comb, csülök, köröm

**6. Mutassa be, hogy az első, hátsó negyed marha kereskedelmi bontásakor milyen húsrészek termelhetők ki és konyhatechnológiailag milyen célra használhatók fel!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Pecsényehúsok: vesepecsenye, gömbölyű felsál, hosszú felsál, csontos hátszín, rostélyos
- Szelethúsok: csípőfartő, fartőhegy, fekete pecsenye, Stafánia, vastaglapocka, nudli
- Leveshúsok: marhafarok, puhahátszín, puhaszegy, csontos szeg, oldalas és lengőborda
- Gulyás és pörkölt-húsok: tarja, nyak, lábszár, oldallapocka, hosszú felsál, medencehús, lapoc-katető

**7. Mondja el, hogy a húsboltban milyen sertés belsőségeket forgalmaznak? Mit kell tudni a belsőségekről? Soroljon fel eladást, értékesítést segítő módszereket!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Máj, lép, tüdő, szív, nyelv, vese, agyvelő (magas vértartalom, romlásveszély, eltérő jelleg)
- Akciók meghirdetése, törzsvásárlói kedvezmények biztosítása, reklámok, belsőségek felhasználásával kapcsolatos ötletek, javaslatok. Tájékoztatás a belsőség frissességének, kiváló minőségének megerősítése céljából.

**8. Milyen húskészítmények helyezhetők el a csemegepultban? Hogyan kell ezeket a termékeket a hűtőpultba elhelyezni, kirakni?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Vörösáruk, felvágottak, hurkafélék, kenősáruk, kolbászok, szalonna-félék, szalámi-félék, pácolt-füstölt húsok, étkezési tepertő, húskonzervek
- Tárolás: +5°C alatti hőmérsékleten, kivéve a szárazárút +15°C alatti hőmérsékleten, elkülönítve
- Előre csomagolt húsipari készítmények

**9. Ismertesse a húsboltban található termékeket hőállapot szerint! Milyen szabályok vonatkoznak az eladó térben és a raktárban tárolt termékekre? Milyen egyéb termékeket lehet forgalomba hozni a húsboltban?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Friss hús, fagyasztott hús (sertés, marha, juh, baromfi, hal, tengeri hal, vadhús), belsőség, szalonna, húskészítmény, húskonzerv, tepertőkrémek, tojás
- Minden állatfaj húsát elkülönítetten kell kezelni a hűtőpultban
- Fűszerek, természetes és műbelek, stb.
- Hűtőtér hőmérséklete 0-+5°C között kell, hogy legyen
- Fagyasztó tér hőmérséklete -18 °C-on vagy alatta
- Újrafagyasztás tilalma
- Hűtők és fagyasztók takarítása, fertőtlenítése

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**10. Sorolja fel a húsipari értékesítésnél alkalmazható eszközöket, gépeket! Milyen munkavédelmi előírásokat kell betartani a gépek üzemeltetése során? Ismertesse a húsbolti gépek, eszközök, tisztán tartásának módját!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Daráló, szeletelő, húsuphító, csontfűrész, vákuumcsomagoló, mérleg, pénztárgép, árumozgatók, hűtők, fagyasztók, vagyónvédelmi eszközök
- Egyéni munka- és védőeszközök: tőke, csontozó lap, kés, fenőacél, bárd, lánckesztyű, lánc-kötény, eszközfertőtlenítők, kézmosók
- Takarítás, fertőtlenítés, öblítés, tisztító és fertőtlenítőszer

**11. Ismertesse a húsbolti értékesítésnél előírt munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai előírásokat! Térjen ki a minőségbiztosítással kapcsolatos követelményekre is!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Munkavédelmi (balesetvédelmi) oktatás, védőeszközök használata, üzemi baleset esetén a feladatok
- Higiéniai oktatás (személyi, eszköz, helyiség higiénia)
- HACCP minőségbiztosítási rendszer működtetése
- Szerves és kommunális hulladék gyűjtése, kezelése
- Rágcsálóirtás módja

**12. Határozza meg a kereskedelem fogalmát és ágazatit! Mi a feladata a nagykereskedelemnek és a kiskereskedelemnek? Milyen jelentősége napjainkban a kereskedelemnek és mit jelent a kereskedelmi munka értéke?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Kereslet kielégítése
- Értékesítési lánc elemei
- Tevékenység és szervezet
- Nagy tételben áruk beszerzése és értékesítése
- Fogyasztási cikkek és kis értékű termelőeszközök beszerzése és értékesítése
- Eladási ár- Beszerzési ár= Árres
- Árres= a kereskedelmi munka díja

**13. Ismertesse a bolti és bolt nélküli kereskedelem formáit! Fogyasztóként melyik kiskereskedelmi értékesítési helyet részesítené előnyben?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Bolti kereskedelem: szakboltok, áruházak, diszkontáruházak, bemutatótermek, szupermarketek, hipermarketek, vásárcsarnok
- Bolt nélküli kereskedelem: automata kereskedelem, mobil kereskedelem (mozgó árusítás), elektronikus kereskedelem, ügynöki kereskedelem, csomagküldő kereskedelem

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**14. Határozza meg az áruk fogalmát és fő csoportjait! Mi befolyásolja az áruk forgalomképességét? Hogyan lehetséges az óriási árutömeg nyilvántartása úgy, hogy egy áru csak egy helyre legyen besorolható?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Értékesített termék
- Fogyasztási cikkek, termelő eszközök, szolgáltatások
- Az áru használati értéke, minősége
- Általános áruismeret, speciális áruismeret, pl. húsu ismeret
- Árrendszerek: hagyományos áruismeret alapú és vonalkód alapú
- Kereskedelmi vámtarifaszám (VTSZ)
- Európai Áruazonosító Kódrendszer (EAN)
- Belföldi termékszabályozás (BTO)
- Vonalkódjel: számjegyet ábrázoló vonal és köz kombináció

**15. Melyek az áruforgalom elemei? Árubeszerzéskor mi alapján történik a beszállítók kiválasztása? A beszerzett áruk készletezése, raktározása mi alapján történik? Milyen áruk nem raktározhatók együtt?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Beszerzés- Készletezés- Értékesítés
- Központi és bolti beszerzés
- A beszerzendő áruk mennyiségének, összetételének, minőségének meghatározása
- Szállítók kiválasztása: ár, minőség, csomagolás, szállítási határidő, fizetési határidő alapján
- Készletgazdálkodás
- Árúféleségenként a készletek elhelyezése: hűtést, ill. fagyasztást igénylő, nem igénylő
- Élelmiszereknél a lejáratí időtartam figyelése
- Földes áru-élelmiszer; tisztítószer-élelmiszer nem raktározható együtt

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

**16. Ismertesse az értékesítés fogalmát és mondja el az értékesítés folyamatát! Milyen értékesítési módokat ismer?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Vevőfogadás, áru bemutatás, ellenérték elszámolása, csomagolás, elkészítés a vevőtől
- Hagyományos
- Önkiadó
- Önkiadó
- Minta utáni értékesítési mód

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**



**17. Értékesítésnél milyen tényezők befolyásolják a vásárlókat? Ismertesse a fogyasztóvédelem célját, főbb alapelveit!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Befolyásoló tényezők: reklám, értékesítés-ösztönzés, propaganda, akciók, törzsvásárlói kedvezménynek, kuponok, áruminták, kóstolók
- Fogyasztók egészségvédelme, biztonsága, tájékozottsága, gazdasági érdeke
- Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség feladata, hatásköre
- Vásárlók könyve, reklamációk kezelése

**18. Ismertesse a kiskereskedelembe leggyakoribb munkaköröket (boltvezető, eladó, pénztáros) és azok feladatait, a velük szemben támasztott elvárásokat! Milyen egyéb munkaköröket ismer?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Áruforgalommal kapcsolatos feladatok
- Az értékesítés személyi és tárgyi feltételeinek biztosításával kapcsolatos feladatok
- Nyilvántartási, ügyviteli feladatok
- Egyéb munkakörök: bolti hentes, áruátvevő, árumozgató, takarító, adminisztrátor stb.

**19. Milyen jellemzőkkel kell önnek rendelkezni ahhoz, hogy sikeres eladó lehessen? Eladóként milyen vevő típusokat ill. milyen vevőkkel való bánásmódot ismer?**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Az eladó szaktudása, személyiségjegyei, magatartása és külső megjelenése
- Az eladó általános műveltsége, konfliktuskezelő képessége, emberismerete, empátiája
- Az eladó sikertelenségének okai
- Könnyen kezelhető vevőtípusok: vidám, határozott, tanácsot kérő, áruismerettel rendelkező
- Nehezen kezelhető vevőtípusok: határozatlan, rosszindulatú, nyegle, tolakodó, ingerlékeny

**20. Hogyan fizethetjük ki az áru ellenértékét a boltban? Mondja el a készpénzzel történő fizetés szabályait!**

**Kulcsszavak, fogalmak**

- Pénzforgalom fogalma
- Bankszámla nyitásának feltételei
- Átutalással történő fizetés szabályai (általában a vállalkozások)
- Készpénzzel történő fizetés szabályai, készpénzkezelés, bankkártya, hitelkártya
- Csekkek, utalvány kezelése
- A vevő a kijelölt pénztárnál önállóan állapítja meg az áru ellenértékét és fizeti ki.

Részsakképesítés: 31 541 01 Bolti hentes  
Szóbeli vizsgatevékenység  
A vizsgafeladat megnevezése:  
Darabolás, csontozás, húsipari értékesítés szóbeli

## ÉRTÉKELÉS

[illegible]

dátum

aláírás

**Eredetivel mindenben megegyező  
hiteles másolat.**

3 University of