

OKTATÁSI MINISZTERIUM

SZÓBELI VIZSGATÉTELEK

32 7862 01 Kereskedő vállalkozó

A szakmai vizsga szóbeli tantárgyai:

Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek
Általános áruismeret
Szakáruismeret (választható)

A 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet alapján a szóbeli tételleket 2446/2006.
számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENBEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



2006

Soós László
osztályvezető



NEMZETI SZAKKÉPZÉSI INTÉZET

A 28/2004. (IX. 30.) OM rendelet alapján a 32 7862 01 Kereskedő boltvezető II. szakképesítés megnevezése módosult. A rendelkezést a 2005. január 01-jét követően megkezdett szakképzésre kell felmenő rendszerben alkalmazni.

2006. 02. 015-én kiegészítve a Szakáruismeret „E” sorral.

Érványes 2006. február 15- től

Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek

- 1.a. Ismertesse a kereskedelem helyét és szerepét a nemzetgazdaságban!
A kereskedelem fogalmát, feladatát.
- b. Ismertesse a fogyasztónak a kereskedelemmel, a bolttal és az eladóval szemben támasztott elvárásait!
- 2.a. Ismertesse a kereskedelem szervezetét! A bolti és a bolt nélküli kereskedelem jellemzői.
- b. Ismertesse a marketing lényegét (fogalmát), célját, fő területeit!
- 3.a. Ismertesse a kereskedő áruforgalmi tevékenységét, a beszerzési munka folyamatát, a szállító kiválasztásának szempontjait, a beszerzési munka kockázatát.
- b. Ismertesse boltjának (vagy Ön által ismert bolt) főbb jellemzőit, és értékelje, hogy az mennyiben felel meg a mai elvárásoknak!
- 4.a. Ismertesse az áruátvétel folyamatát, műveleteit! Melyek a boltvezető teendői az áruátvételi munkában? Mi a teendője mennyiségi és minőségi hiány esetén? Milyen következményei vannak a pontatlan áruátvételnek?
- b. Ismertesse azokat az eszközöket, amelyekkel a kiskereskedelmi egység a fogyasztókat befolyásolja.
- 5.a. Ismertesse a készlet és a készletgazdálkodás fogalmát !
Hogyan határozza meg az árukészlet nagyságát, összetételét és forgási sebességét ? Hogyan szervezné meg az áru tárolását, raktározását?
- b. Ismertesse mi a teendő akkor, ha a vásárló az üzletben minőségi kifogással él! Mi a boltvezető feladata a vásárlók könyvébe történő bejegyzéskor?
- 6.a. Melyek a kereskedő gyakorlati teendői a bolt értékesítési munkájának szervezésében, irányításában, ellenőrzésében?
- b. Ismertesse a számla fogalmát, tartalmi követelményeit és kiállításának szabályait!

- 7.a. Ismertesse a marketing-mix elemeit, milyen elemeket érvényesítene bolti munkájában?
- b. Ismertesse, hogy a kereskedő munkája során mivel segítheti elő a készletezés költségeinek csökkentését!
- 8.a. Ismertesse és jellemezze az értékesítési módokat !
- b. Hogyan történik az eszközök elszámoltatása, a leltározás megszervezése, a leltárhiány megállapítása?
Melyek a leltárhiány megelőzésére teendő intézkedések?
Ismertesse a selejtezés szabályait!
- 9.a. Ismertesse a piac fogalmát, fajtáit, szereplőit!
A piac szegmentálásának lényegét.
Mikor beszélhetünk tisztességtelen piaci magatartásról?
- b. Ismertesse a személyi tényezők szerepét a kereskedelmi munkában! Melyek a legfontosabb bolti munkakörök és feladatok?
- 10.a. Jellemezze a bolt tárgyi feltételeit! (Az épülete, helyiségei, berendezési tárgyai, gépei, tárgyi eszközei.) Melyek a berendezések, gépek elhelyezésének szempontjai?
- b. Sorolja fel milyen jogcímen és milyen pihenőidő jár a kereskedelmi dolgozóknak!
Ismertesse a próbaidő szabályozását!
- 11.a. Ismertesse a gazdálkodó szervezetek közös jellemzőit és az egyéni vállalkozás lényegét!
- b. Ismertesse, hogy az eladó mivel segíti a vezetőt az árubeszerzési munkában!
- 12.a. Ismertesse a társas vállalkozások formáit és jellemzőit!
- b. Milyen szempontokat venne figyelembe egy eladó felvételekor?
Hogyan folytatná le a béralkut a felvételre váró eladóval?
- 13.a. Ismertesse a létszámgazdálkodás fontosságát és feladatait!
Melyek a kereskedelmi munka hatékonyságát mérő mutatók, és ezek mit fejeznek ki?
- b. Milyen fogyasztói magatartásokat ismer? Melyek a vevő döntési szempontjai a vásárlás során?

- 14.a. Ismertesse a munkáltató és a munkavállaló kapcsolatának jogi szabályozását!
Hogyan történik a munkaviszony létesítése, módosítása, megszűnése?
- b. Milyen gyakorlati teendők vannak az egyéni vállalkozónak a vállalkozás beindításakor?
- 15.a. Ismertesse a munka díjazásának formáit! Milyen bérezési formákat ismer a kereskedelemben? Milyen levonások terhelik a bért? Ismertesse a munkavállaló és a munkáltató kártérítési felelősségét!
- b. Milyen intézkedésekkel növelné a bolt hatékonyságát?
- 16.a. Ismertesse a kereskedelmi vállalkozás vagyonának formáit!
Jellemezze az eszközöket és a forrásokat!
Ismertesse a mérleg fogalmát és szerepét!
- b. Melyek a vállalkozókkal szemben támasztott etikai követelmények?
- 17.a. Ismertesse a fogyasztói ár felépítését!
Jellemezze az egyes összetevőket! Melyek az árak kialakításának szempontjai?
- b. Ismertesse a boltvezetői munka hatását az eredményre !
- 18.a. Ismertesse az ÁFA rendszerét! (Az adó alanya, tárgya, adófizetési kötelezettség, az adó mértéke, levonása, eljárási szabályok.).
- b. Ismertesse azokat a tényezőket, amelyekkel a kereskedő elősegíti a költségek csökkentését!
- 19.a. Ismertesse a költségek fogalmát, a legfontosabb bolti költségeket és a költségeket befolyásoló tényezőket!
A költséggazdálkodás milyen hatással van a vállalkozás eredményére?
- b. Hogyan alakítaná ki boltja arculatát?
- 20.a. Ismertesse a vállalkozás eredményének keletkezését, megállapítását, az eredmény nagyságát befolyásoló tényezőket!
Hogyan történik az eredmény felhasználása?
- b. Melyek a tőkeigény csökkentésének lehetőségei?

- 21.a. Melyek a szigorú számadási kötelezettség alá vont bizonylatok?
Ismertesse a bizonylat fogalmát, a bizonylati elv, a bizonylati rend tartalmi és formai követelményeit!
Hogyan történik a bizonylatok feldolgozása, tárolása, megőrzése ?
- b. Hogyan szervezné meg a pénztárak működtetését, a pénztárosok elszámoltatását, a pénztárrovancsot ?
Ismertesse a pénztárkönyv szerepét !
- 22.a. Ismertesse a vállalkozók ellenőrzését végző hatósági és társadalmi szerveket!
Melyek a vizsgálat területei, módszerei, intézkedési jogkörük?
- b. Ismertesse az adásvételi, szállítási, bérleti szerződés legfontosabb szabályait és ismérveit !
- 23.a. Milyen módszerrel ismerheti meg a kereskedő a bolti környezetet, a vevők igényeit, a versenytársak kínálatát, az árak elfogadását? Milyen lehetőségei és korlátai vannak a bolti piackutatásnak?
- b. Ismertesse a kereskedelmi vállalkozás pénzforgalmának lebonyolítását!
- 24.a. A forgalom növelésének milyen módjait és eszközeit ismeri?
Hogyan szervezné meg boltja reklámtevékenységét, hogyan vizsgálná a reklám hatékonyságát?
- b. Ismertesse a szövetkezeti tulajdonú vállalkozások jellemzőit!

Általános áruismeret

1. Az áru, valamint az áruismeret fogalma. Az áruismeret feladata az elmélet szintjén, érvényesülése a gyakorlatban.
Az áruismeret felosztása és segédtudományai.
2. A hagyományos árurendszerzés alapelve, jelentősége a mindennapi gyakorlatban. Hagyományos árurendszerek csoportjai, gyakorlati megvalósulásuk bemutatása egy-egy üzlettípus valamint árupélda segítségével.
3. Ismertesse az árukódok lényegét, szerepüket (EAN, ETK, VTSZ)!
4. A vonalkód értelmezése, jelentősége. A vonalkód elhelyezése a csomagoláson. A vonalkód kereskedelmi alkalmazása. Az EPOS rendszer bemutatása.
5. A szabványosítás fogalma és rendszere. A magyar szabványosítás jellemzői. A szabványosítás direktívái, feladatai és a feladatok kereskedelmi szerepe.
6. A szabvány fogalma és csoportosítása. A kereskedelemben alkalmazott legfontosabb szabványtípusok és jelentőségük. Az áruk csomagolásán megjelenített magyar szabványjelek és értelmezésük.
7. A szokvány, az etalon, a típus, a norma és a szabály értelmezése, megjelenésük, jelentőségük és szerepük a kereskedelmi gyakorlatban.
8. A minőség és a minőségi szint fogalma. Minőségi osztályok és jelentésük.
9. Ismertesse az objektív és a szubjektív minőségjellemzőket! (Az élettartam, a megbízhatóság, a gazdaságosság, a teljesítmény értelmezése. A korszerűség, az esztétikai érték, a komfort értelmezése és jelentősége.)
10. Tájékoztatás és információ, megkülönböztető minőségi jelek.
11. A magyar fogyasztóvédelem eszközei, fogyasztói jogorvoslat, a fogyasztóvédelem jogi szabályozása.
12. A fogyasztóvédelem intézményrendszere, a minőségügy legismertebb intézményei.

13. A csomagolás fogalma és feladatai. Az optimális csomagolás jellemzői és szerepe a kereskedelemben.
14. A csomagolóanyag, a csomagolási segédanyag és a csomagolóeszköz fogalma. Természetes alapanyagú - papír, fém, üveg, fa és egyéb növények, textil - csomagolóanyagok és eszközök árutulajdonságai és jellemzői.
15. A műanyag előnyös és hátrányos tulajdonságai a csomagolástechnikában. Csomagolásra használt műanyagok és alkalmazásuk. Műanyagfóliák, üreges testek. Kombinált csomagolóeszközök és alkalmazásuk lehetőségei.
16. Az anyagmozgatás és szállítás fogalma, jellemző folyamata a kereskedelemben. Áruvédelmi feliratok és jelzések értelmezése.
17. A tárolás és a raktározás fogalma, feladatai. A tárolás és raktározás során jelentkező leggyakoribb árukárosító hatások és az áruváltások bemutatása.
18. Az elektronikus áruvédelmi rendszer felépítése. A jelzőcímkék formái és értékelésük a kereskedelmi gyakorlat szempontjából.

Szakáruismeret „A”

1. Az élelmiszerek összetétele és értéke

Az élelmiszereket felépítő anyagok csoportjai, szerepük az áruk kereskedelmi forgalma során.

Az élelmiszerek értékének kifejezői, az élvezeti érték, valamint a tápérték fogalma és összetevői, jelentőségük az élelmiszerek piaci értékének megítélésénél.

2. Az élelmiszerek tartósítása

Az élelmiszerreromlást okozó mikroorganizmusok csoportjai életfeltételeik és hatóanyagaik.

Az élelmiszertartósítás alkalmazott módszereinek csoportosítás szintű felsorolása. A tartósítási mód összefüggése a minőség-megőrzési idővel, valamint az élelmiszerek biológiai értékével.

3. Az élelmiszerek szennyezettsége

Élelmiszerreromlás, élelmiszer-fertőzés, élelmiszer-mérgezés fogalma, előfordulásuk lehetősége. Mérgező növények és megjelenésük lehetősége az egyes élelmiszerekben. Az élelmiszerek radioaktív szennyeződésének előfordulási lehetősége.

Az élelmiszerforgalmazás higiéniai szabályai.

A boltvezető feladata a szennyeződés megelőzésében illetve az élelmiszerszennyezettség felismerésekor.

4. Gabonafélék és malomipari termékek

Az emberi táplálkozásban jelentős gabonafélék fajtái. A gabonaszem szerkezete és összetétele. A keményítő és a cellulóz, valamint a rostanyagok szerepe a táplálkozásban.

Malomipari termékek csoportosításának szempontjai, választéka. A termékcsoport minőségét meghatározó tényezők. Híres magyar malmok.

Malomipari termékek kereskedelmi forgalmazásának követelményei.

5. Szárzészta

A szárzészta fogalom-meghatározása, az előállításukhoz felhasználható anyagok felsorolása. Csoportosítása a liszt fajtája, a tojástartalom és a termékek alakja szerint. Csomagolási mód összefüggése az áruvédelemmel. A szárzészta minőségi követelményei. Az árukezelés és raktározás követelményei

6. A kenyér

A kenyér táplálkozási jelentősége. A kenyérgyártás alap-, járulékos-és segédanyagai, a gyártástechnológia végtermék minőségét befolyásoló lépéseinek ismertetése. Legfontosabb kenyérfajták.

A kenyér minőségi követelményei, az eladást tiltó kenyérhibák és betegségek. A bolti árukezelés követelményei. Csomagolás módja az eladáskor.

7.Sütőipari fehértermékek

A sütőipari fehértermékek fogalom-meghatározása, alaptípusai. A fontosabb árufajták összetevői, árujellemezői. Csomagolás követelményei az eladás során. A termékcsoporthoz minőségértékelésének szempontjai. A fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idő értelmezése és betartásának jelentősége. Az árukezelés követelményei.

8. Édesítőszer

Az édességi erő kifejezésének módjai.

A méz és méhészeti termékek összetétele, táplálkozási jelentősége, minőségértékelésük szempontjai.

A cukor fogalma és gyártásának vázaltszerű bemutatása. A cukor kereskedelmi választéka, a csomagolási módok ismertetése az árumegóvás szempontjai szerint. Egyéb természetes eredetű édesítőszer. A cukor minőségértékelésének szempontjai.

A mesterséges eredetű édesítőszer fogalma és fajtáinak felsorolása.

Az árukezelés és raktározás követelményei.

9. Édesipari áruk

Az édesipari áruk fogalma és a termékválaszték felsorolás szintű bemutatása. A cukorkák fajtái, Minőségértékelésük szempontjai.

Kakaó- és csokoládéárak, nugátárak fogalom-meghatározása, árujellemezők és minőségértékelésük szempontjai.

Édesipari lisztesárak csoportjai, az egyes csoportok árujellemezői.

Az árukezelés és raktározás követelményei.

10. Gyümölcsök

A gyümölcsök csoportosítása és termékválasztékának felsorolása, gazdaságos forgalmazásához szükséges jellemzők ismertetése. A gyümölcsök összetétele, a minőséget meghatározó tényezők ismertetése. Forgalmazást tiltó áruhibák.

Jellegzetes hazai és import gyümölcsök bemutatása.

A raktározás és árukezelés körülményei, alkalmazott csomagolási módok.

11. Zöldségfélék, gombák

A zöldségfélék csoportosítása és termékválasztékának felsorolása. A zöldségfélék összetétele, minőséget meghatározó tényezők ismertetése. Forgalmazást tiltó áruhibák.

Jellegzetes hazai és import zöldségfélék bemutatása.

A csomagolás lehetőségei, raktározásának és bolti forgalmazásának körülményei. A zöldségfélék szennyezettsége és a boltvezető szerepe ennek kivédésében.

Gombák jellemzői, összetevői, az ehető gombafajták ismertetése. A gombák forgalmazásának előírásai.

12. Tartósított gyümölcs - zöldségárak

A gyümölcs- és zöldségfélék tartósításának szerepe. Tartósított gyümölcs - zöldségárak csoportosítása, az egyes csoportok előállításának sajátosságai, árujellemzőik bemutatása, az árukezelés szabályai, minőségértékelésük szempontjai.

13. Tej-és tejkészítmények

A tej összetétele és táplálkozási értéke. Fehérjefogyasztás, az esszenciális alkotók táplálkozási jelentősége.

A tej begyűjtése, kezelése, a pasztörözés és ultrapasztörözés fogalma. Fogyasztási tejek választéka. A minőségértékelés szempontjai.

A tejkészítmények csoportosítása, az egyes csoportok árujellemzői, termékei. A termékek csomagolása. A csomagolóanyagok bemutatása a kereskedelmi munka megkönnyítése és a környezet védelme szempontjából.

A termékek bolti árukezelése, a fogyaszthatósági idő értelmezése és betartásának jelentősége.

14. Tejtermékek

A tejtermékek fogalma, csoportosítása. A termékcsoporthoz fogalom-meghatározásai, árujellemzői, jellegzetes áruai. A natúr- és ömlesztett sajtok gyártástechnológiájának minőség-meghatározó szakaszai. Híres magyar és import sajtféleségek és árujellemzőik.

A termékek minőségvédelme, a bolti árukezelés szabályai.

15. Húsok

A húsok összetétele és táplálkozási értéke.

Húsfélék hazai választéka, az egyes húsok felismerését elősegítő árujellemzők, az egyes húsok jellemző jegyei. Húsbélyegzők felismerése és tartalmuk értelmezése.

Tőkehúsok, baromfihúsok, vadhúsok és halak kereskedelmi forgalmának szabályai, minőségi követelményeik.

A higiéniai előírások ismertetése. A húsromlás jelenségei és felismerésük lehetőségei.

A húsok bolti forgalmazásának előírásai.

16. Húsipari termékek

A húsipari termékek alapanyagai és csomagolóanyagai. A húsipari termékek gyártása.

Töltelékes-, darabos- készítmények, szalonnák, gyorsfagyasztott készítmények, levesporok, konzervek árujellemezői, jellegzetes termékek bemutatása. A sózás, a pácolás és a starter eljárás jelentősége a húsipari termékek élvezeti értékének kialakulásában. Híres magyar termékek (Gyulai kolbász, Herz- ill Pick szalámi, magyar sonka, libamáj) bemutatása.

A higiénia szerepe a termékek forgalmazásában, a bolti árukezelés szabályai. A boltvezető szerepe a romlásos folyamatok, élelmiszerfertőzés, élelmiszermérgezés megakadályozásában.

17. Étkezési zsírok, olajok

Az étkezési zsírok, olajok fogalma, táplálkozási értéke.

Állati- és növényi eredetű zsírok, olajok előállítás, kereskedelmi választéka.

Minőségértékelésük szempontjai.

A zsiradékok bolti kezelése.

18. Alkoholmentes italok

Az alkoholmentes italok csoportosítása. Ásvány- és gyógyvizek fogalma, biológiai értéke, táplálkozási szerepe, főbb csoportjaik árujellemezői. Üdítőitalipari termékek választéka, az egyes csoportok fogalom-meghatározása. Gyártásukhoz használt anyagaik, árujellemezőik. A minőségértékelés szempontjai.

A bolti árukezelés, raktározás szabályai.

19. Alkoholmentes italok-természetes borok

Az alkoholmentes italok fogalom-meghatározása és részletes csoportosítása. Az alkohol élettani hatása. Az alkoholmentes italok feltüntetése a csomagoláson, a jelölések értelmezése.

A bor fogalom-meghatározása. Magyar borvidékek bemutatása. A borok csoportosítása. A természetes bor készítésének általános szakaszai. A természetes borok választéka, az egyes csoportok árujellemezői. A borok minősítése és kereskedelmi forgalmazásának szabályai. Híres magyar és külföldi természetes borok és jellemzőik bemutatása.

A természetes borok raktározásának és bolti elhelyezésének előírásai.

20. Likőrborok és szénsavas borok

A likőrborok és a szénsavas borok csoportosítása, az egyes csoportok fogalom-meghatározása. A likőrborok típusainak összetevői, árujellemezőik bemutatása. A vermutok típusai.

Szénsavas borok csoportjai, az egyes csoportok fogalom-meghatározása. A pezsgő gyártása, pezsgőfajták jellemzői. A pezsgők jellemzésére használt hazai és nemzetközi kifejezések bemutatása és értelmezése.

Híres magyar pezsgők. A leghíresebb külföldi pezsgőfajták.
A likőrborok és a szénsavas borok kedvező bolti tárolási körülményei.

21. Sör és a szeszesital-ipari készítmények

A sör fogalma, összetétele, tápértéke. Előállításának szakaszai. A sörok választéka.
A sör minőségének értékelése. Jellegzetes sörhibák, a tárolási hőmérséklet és a sörromlás összefüggése.

A szeszesital-ipari készítmények fogalma, csoportosítása, az egyes csoportok előállítása, összetétele, árutulajdonságai. Híres magyar párlatok és likőrök. A termékcsoport minőségének értékelése. Zárjegy és állami ellenőrző jegy fogalma, jelentésének tartalma.

A forgalombahozatal előírásai.

22. Koffeintartalmú élvezeti áruk

Koffein tartalmú növények, a koffein, a teobromin és a teofillin élettani hatása.
A kávé- és a teanövény, jellemző hatóanyagaik és az emberi szervezetre gyakorolt hatásuk. A kereskedelmi kávé- és teavászték. Kávékivonatok, a pótkávék, kávékeverékek, koffeinmentes kávék, a gyógyteák ismertetése. A termékek csomagolásának jellemzői.

A minőségértékelés szempontjai. A bolti árukezelés szabályai.

23. Fűszerek és ételízesítők

A fűszerek és ételízesítők fogalma, jelentősége, összetétele és hatóanyagai. A leggyakrabban használt hazai és külföldi fűszerek jellemzői, származási helyük, felhasználhatóságuk ismerete. Az ételízesítők, zamatosítók, állományjavítók csoportjai, árujellemezők. Csomagolás, eltarthatósági idő, a bolti árukezelés szabályai. Az áruajánlás szempontjai.

24. A dohányipar termékei

A dohánynövény jellemzői, dohányfajták és összetevők. A nikotin élettani hatása. A dohánygyártás szakaszai. Cigarettek és szivarok árutulajdonságai, csoportosításuk szempontjai. A termékek minőségértékelése.

A dohányipari termékek forgalombahozatala.

25. Vegyipari termékek, szappanok és a mosás anyagai

A vegyi áruk fogalma, a csomagolás, a feliratozás és a tárolás, bolti elhelyezés sajátos körülményei. Az aeroszol termékek forgalmazásának feltételei.

Mosással, tisztítással kapcsolatos alapfogalmak.

A szappan fogalma, anyagai, a szappanfajták és árujellemezők ismertetése.

A mosószerek összetétele, az áruválaszték bemutatása. A mosási segédanyagok csoportjai, árujellemezők ismertetése.

A termékcsoport minőségmegóvásának feladatai.

26. Háztartási tisztító- és ápolószerek

A háztartási tisztító- és ápolószerek fő csoportjainak általános jellemzése. A mosogató-, lemosó- és súrolószerek jellemzői, a bútor- és padlóápolószerek csoportjai, a szőnyeg- és kárpittisztító szerek, tűzhelytisztítók, légfrissítők fogalom-meghatározásai, árujellemezői. A termékek csomagolása, a bolti árukezelés szabályai, jellemzői.

A termékcsoporthoz tartozásának, bolti elhelyezésének szabályai.

27. Testápoló- és személyes higiénia szolgáltató szerek

A testápoló szerekkel, kozmetikumokkal szemben támasztott követelmények. Az egyes csoportok fogalom-meghatározása, részletes bemutatása (összetétel, funkcionális és használati követelmények), minőségi jellemzőik. Csomagolóanyagok és környezetterhelésük, a csomagoláson olvasható információk értelmezése. Elhelyezésük a raktár- illetve az eladótérben, a bolti árukezelés szabályai.

28. Arcápolók és díszítő kozmetikumok, babaápolási készítmények, tizenévesek és időskorúak kozmetikumai

A bőr szerkezete, a bőrtípusok ismertetése.

Arcápoló készítmények fajtái és hatásuk. A termékek fogalom-meghatározása, funkció szerinti csoportosításuk. A krémek összetétele, az egyes alkotók hatásának bemutatása.

A díszítő kozmetikumok és az illatszerek összetevői.

Az egyes csoportok árujellemezői, a leghíresebb termékek kiemelt bemutatása.

Csomagolásuk jellemzői, a csomagoláson szereplő feliratok értelmezése.

Minőségértékelésük szempontjai.

Babák, tizenévesek és időskorúak bőr- és testápolási igényei, a speciális termékek árujellemezői, minőségértékelésük szempontjai.

29. Norinbergi áruk

A norinbergi áruk csoportosítása, az egyes csoportokba tartozó termékek fogalom-meghatározása, árujellemezők bemutatása, a minőségértékelés szempontjai.

A raktározás és bolti elhelyezés követelményei, a minőségmegóvás feladatai.

Szakáruismeret „B”

1. A szálanyagok általános jellemzése
A textilipari szálanyagok fogalma és eredet szerinti csoportosítása. A szálanyagok fizikai jellemzői és kémiai felépítésük.
A fizikai és kémiai tulajdonságok hatása a textília használati tulajdonságaira.
2. Növényi eredetű szálak, rostok
A pamutszál fogalma. A magvas gyapot elsődleges feldolgozása. A pamut fizikai, kémiai tulajdonságai, felhasználása. A hánccsrostok előfordulása. A lenrost, a kenderrost jellemzői, feldolgozása és felhasználása. A szerkezeti és a gyümölcsrostok fajtái.
3. Állati eredetű szálanyagok
Az állati eredetű szálanyagok közös jellemzői, csoportosítása. A gyapjú fogalma. A gyapjuszál szerkezeti felépítése, fizikai, kémiai és használati tulajdonságai, felhasználási területei. A hernyóselyem fogalma, tulajdonságai, felhasználási területei.
4. A műbőrök
A műbőrök fogalma, csoportosítása szerkezeti felépítésük alapján, jellemzői és alkalmazási területei. Felhasználásuk a cipő és ruházati iparban.
5. Természetes alapú vegyiszálak
A műanyag fogalma, csoportosítása alapanyag és előállítási mód szerint. A természetes alapú vegyiszálak csoportjai és jellemzői. A viszkózszál és viszkóz selyem tulajdonságai és felhasználási területei.
A javított viszkózszálak, a modál, a polinózikus és a HWM szál tulajdonságai.
6. Szintetikus szálanyagok
A szintetikus szálanyagok csoportosítása előállítás szerint. A szintetikus szálanyagok általános tulajdonságai. Néhány a használatban leggyakrabban előforduló szintetikus szálanyag jellemzése. A terjedelmesítési eljárások célja.
7. Természetes bőrök
A nyersbőr szerkezete, minőségét befolyásoló tényezők. Az iparban feldolgozott nyersbőrök csoportjai, fajtái. A bőrgyártás főbb műveletei. A készbőrök típusai, felhasználási területük. A bőrök minősítése és minősége. A leggyakoribb bőrhibák. A bőrből készült felsőruházati termékek.

8. Fonás, cérnázás
A fonás fogalma, műveletei. A cérnázás célja. Különböző alapanyagból készült fonalak és cérnák jellemzői, a velük szemben támasztott követelmények. A leggyakoribb fonal- és cérnahibák. A fonalak és cérnák kereskedelmi számozása, felhasználás szerinti csoportosítása.

9. Rövidárúk
A rövidárúk fogalma és szerepe az öltözködésben. A rövidárúk csoportjai. A puha rövidárúk jellemzése, csoportjai, felhasználási területei.
A keményrövidárúk anyagai, rendeltetés szerinti csoportjai és fajtái.

10. Szövés, szövetek
A szövés célja, a szövetek szerkezete. Kötéstani alapfogalmak. Az alapkötések és a levezetett kötések fajtái és jellemzői. A különleges kötések fajtái és alkalmazásuk. A nyersszövetek tulajdonságai, a minőséget meghatározó tényezők.

11. Textíliák kikészítése
A kikészítés fogalma, célja. A kikészítési eljárások meghatározói. A tisztító-javító, a jelleg kialakító, a nemesítő, a mértékállandósító és színezési eljárások célja.

12. Méterárúk, szövetek
A méterárúk fogalma, csoportosítása, a lapképzési technológia, az alapanyag és a felhasználási területek szerint. A felső és alsóruházati méterárúk, a háztartási és lakástextil-méterárúk és a ruhaipari kellékszövetek jellemzői.
A szövetek minőségi követelményei, a leggyakoribb kelmehibák és felismerésük.

13. Kötés, hurkolás
A kötés és hurkolás elve, kötéstechnológiák.
A vetülékrendszerű kelmék készítése. Az alapkötések és tulajdonságai.
A vetülék- és láncrendszerű kötések alkalmazási területei.
A kelmehibák és felismerésük.

14. A kötött kelmék felhasználási területei. Nemszött textíliák
A kötött kelmék minőségi jellemzői, felhasználási területei. A kötött méterárúk, a jersey, a műszőrme, a vatelin és az egyéb kötött termékek jellemzői, felhasználási területei.
A nemszött kelme fogalma, csoportosítása. A nemszött textíliák gyártása, az alkalmazott rögzítési eljárások. A nemszött textíliák felhasználása.

15. Lakástextíliák

A lakástextíliák fogalma, jelentősége, csoportjai. A szőnyegek forgalmi jelentősége. A szőnyeggyártás anyagai, az alkalmazott technológiák. A szőnyegek minőségét meghatározó tényezők, a leggyakoribb hibák. A bútorszövetek rendeltetése, szövetszerkezettani csoportjai, jellemzői. A függönyök rendeltetése, csoportjai és előállítása. A függönyökkel szemben támasztott követelmények.

16. Háztartási textíliák

A háztartási textíliák csoportjai. Az ágyszövetek, a paplanok, párnák, takarók anyagai, jellemzői, a velük szemben támasztott követelmények. A konfekcionált ágyszövetek jelentősége, szabvány szerinti méretezésük. A fürdőszobai és asztali textíliák rendeltetése, kereskedelmi választéka.

17. Felsőruházati konfekcióáru

A ruházatkódolás célja, feladata. A konfekcióáru jelentősége, rendeltetés szerinti csoportjai. A női-férfi és gyermek felsőruházati cikkek méretezése. A női és férfi felsőruházati termékek csoportjai, jellemzői. A felsőruházati konfekcióáruval szemben támasztott minőségi követelmények.

18. Alsóruházati konfekcióáru

Az alsóruházati cikkekkel szemben támasztott higiéniai követelmények, viselési tulajdonságok.

Az alsóruházati cikkek készítésére alkalmas alapanyagok és gyártásukra alkalmazott technológiák.

A férfi és női alsóruházati cikkek csoportjai, jellemzői, méretezésük. Az alsóruházati cikkek minőségi előírásai.

19. Divatáru és öltözködéskiegészítők

A divatáru fogalma, szerepe, a velük szemben támasztott követelmények. A divatáru csoportosítása felhasználásuk szerint.

A kalapok, sapkák rendeltetése. A kalapok csoportosítása alapanyag és gyártásuk alapján. A férfi és női kalapok jellemzői.

A sapkák anyaga és fajtája.

A kendők és sálak szerepe, anyagai és jellemzői.

20. Lábbeliáru

A lábbeliáru fogalma, feladata, a velük szemben támasztott követelmények. A lábbeliáru csoportjai anyagösszetétel. szerint. A lábbeli felépítése, a lábbeligyártás szakaszai. A lábbelik rendeltetés szerinti csoportjai, jellemzői. A lábbelik méretezése, forgalmazásukkal kapcsolatos követelmények.

21. Szőrmeárúk

A szőrmeárúk fogalma. A szőrmeipari nyersbőrök csoportjai. A szőrmebőrök kikészítése, nemesítése. A szőrmeajták, a közönséges, a nemesített és a nemes szőrmék fajtái és jellemzői. A kész szőrmeárúk felhasználási területei. A szőrmék tulajdonságai, a velük szemben támasztott minőségi követelmények.

Szakárúismeret „C”

1. a) A fa fogalma, szerkezete, metszetei, fontosabb tulajdonságai, kémiai összetétele.
b) Szőnyegek csoportosítása, jellemzői.
2. a) A fontosabb fafajták és alkalmazásuk. Ipari választék: fűrészárúk lemezipari termékek, fahelyettesítő anyagok.
b) Aranyékszerek fajtái, díszítésük.
3. a) A fémek szerkezete, fizikai, mechanikai és kémiai tulajdonságaik. Nem nemesfémek (acél - alumínium - réz) rövid jellemzése, fontosabb felhasználási területeik.
b) Nagyórák működése, jellemzői.
4. a) Fémek megmunkálása: forgácsolás nélküli, forgácsoló és fémdarabokat egyesítő eljárások. Korrózió fogalma, fajtái, védekezés a korrózió ellen.
b) Konyhabútorok anyagainak ismertetése, a konyhabútorok jellemzői.
5. a) Nemesfémek és ötvözeteik, finomsági számok, fémjelek.
b) A könnyűatlétika eszközei és sportruházata.
6. a) Drágakövek fogalma, tulajdonságai, fajtái, csiszolási módjaik, tömegük mérése.
b) Mechanikus kisórák működése és jellemzői.
7. a) A műanyagok fogalma, tulajdonságaik, szerkezetük, csoportosításuk. Természetes alapú műanyagok jellemzése és felhasználásuk.
b) Az írószerek fajtái, jellemzésük.
8. a) A mesterséges műanyagok létrehozásának módjai. A fontosabb műanyagok jellemzése, felhasználása. A műanyagok formázási módjai.
b) Téli sportok eszközei és sportruházata.

9. a) A szálanyagok fogalma, általános jellemzésük, csoportosításuk.
b) A bútorgyártás fontosabb fém alkatrészei. Bútorbevonó anyagok.
10. a) A természetes szálanyagok ismertetése.
b) Szobabútorok anyagai, fajtái.
11. a) Fonás, cérnázás, lapképzési eljárások (szövés, kötés-hurkolás) és termékeik ismertetése. Nem szőtt textíliák.
b) Nehéztárlátka eszközei és sportruházata.
12. a) A nyersbőr fogalma, szerkezete, minőségmeghatározó tényezői. Bőrgyártás. A készbőr felhasználása.
b) Ülő- és fekvőbútorok anyagai, fajtái.
13. a) Az üveg fogalma, szerkezete, tulajdonságai. Az üvegyártás alap- és segédanyagai, folyamata. Fúvott és sajtolt üvegaruk jellemzői, díszítésük.
b) Víziportok eszközei és sportruházata.
14. a) A kerámia áruk fogalma, alap- és segédanyagai, gyártása, csoportosítása: fazekasárak, hőedényárak és porcelánárak jellemzése, felhasználásuk.
b) A szabadidősportok jelentősége, eszközei, jellemző árutulajdonságaik.
15. a) A papír fogalma, tulajdonságai, a gyártás nyersanyagai, félgyártmányok, adalékanyagok. A papírgyártás folyamata.
b) Kvarcórák szerkezeti felépítése, működési elve.
16. a) A papír vágása, méretei, négyzetmétertömege, minőségmeghatározó tényezők. A papíráruk csoportosítása és jellemzése felhasználás szerint (író-, nyomó-, rajz- csomagolópapírok).
b) Fügönyök rendeltetése, csoportjai, a függönyökkel szemben támasztott követelmények.

17. a) Papírfeldolgozóipari termékek csoportosítása és jellemzése (iskolai-, irodai-, háztartási tapéták).
- b) Az ékszerek fogalma, anyagai. Az ezüst tulajdonságai, az ezüst fémjelek.
18. a) A játékkal szembeni követelmények. Csoportosításuk korcsoport és a velük végzett műveletek szerint.
- b) Bizsuárúk fogalma, legfontosabb alapanyagai, felhasználási cél szerinti csoportosításuk.
19. a) A sport jelentősége. Verseny tornaszerek. Iskolai tornaszerek. Erőnléti szerek.
- b.) Rajzszerék fajtái.
20. a) A labdasportok jellemzése, csoportosításuk. A labdák anyagai, méretezésük. A labdasportok ruházata.
- b) Kárpitozási kellékek, kárpitozási módok.
21. a) Az idő beosztása és mérése. Az órák csoportosítása. Karóratokok anyagai, felépítése, feliratai.
- b) Irodai kisgépek és egyéb irodaszerek fajtái, jellemzői.
22. a) A művészet fogalma, fő ágai. Az ajándékárúk fogalma, csoportosítása, rövid jellemzésük.
- b) Gyermekbútorok, előszobabútorok, kiegészítő kisbútorok. Az alapanyagokkal szemben támasztott minőségi követelmények.

Szakáruismeret „D”

1. a) Magnetofonok

A mágneses hangrögzítés és hangvisszaadás elve. A magnetofonszalagok anyagai, fajtái. Többsávós hangrögzítés.

A magnetofon készülékek felépítése. A fejek szerkezete, működése, szalagtovábbítás. Zajcsökkentő módszerek. A készülékek minőségi követelményei.

b) A vas és ötvözetek

A vas előfordulása a természetben. A vas tulajdonságai.

A vasötvözetek fajtái, általános tulajdonságai, felhasználási területei.

A króm, a nikkel és a wolfram fontosabb tulajdonságai.

2. a) Mágneses képrögzítés és képfelvevők

A kép- és hangrögzítés, valamint a lejátszás elve. A videoszalagok és a kazetták fajtái, jellemzői. A videomagnetofon kezelő szervei, a video-TV kapcsolat.

A VHS, az S-VHS és a Video 8 rendszerek jellemzése.

b) Alumínium és ötvözetek

Az alumínium fontosabb tulajdonságai, ötvözetek, felhasználási területei.

3. a) A fogyasztói célú videokamerák elvi felépítése, szolgáltatásai.

A képbontás elve és képbontó eszközök.

b) A fémes elemek. A korrózió

A fémek általános fizikai és kémiai tulajdonságai.

Az ötvözetek.

A korrózió fogalma, fajtái. A korrózióvédelmi eljárások.

4. a) TV vevőkészülékek

A TV vevőkészülék fokozatai és működésük.

A készülékek fajtái, kezelőszervei, minőségi jellemzői.

TV antennák.

b) A réz és rézötvözetek

A réz tulajdonságai, ötvözetek, felhasználási területei. A cink, ón, ólom fontosabb tulajdonságai és felhasználási területei.

5. a) Rádióadás elve
Az elektromágneses hullámok keletkezése, jellemzői. A rádióadás elve, az amplitudó és frekvencia moduláció. A rádióhullámok csoportosítása, terjedési tulajdonságai. Antennák.
- b) A kerámia
A kerámiagyártás anyagai és gyártási technológiája.
A kerámia termékek csoportosítása. A háztartásban alkalmazott kerámia termékek fajtái.
6. a) Hűtő- és fagyasztókészülékek
A hűtő- és fagyasztógépek fajtái, működési elvük, felépítésük, szabályozó és biztonsági szerkezeteik. Összehasonlító értékelésük. Fontosabb műszaki jellemzőik.
- b) Az üveg és felhasználása
Az üveg fogalma. Az üvegyártás anyagai: alap- és adalékanyagok. Az üveg tulajdonságai. Az üvegformázás módjainak rövid ismertetése. Az üveg fajtái. Üvegedények. Biztonsági üvegek.
7. a) Az erősítők
Az erősítés fogalma. Az erősítők fajtái, jellemzői, műszaki paraméterei. Szabályozói: hangerő, hangszín, balansz. Az imperanciaviszonyok jelentősége.
- b) Szerelési eljárások
Az oldható és nem oldható kötések jellemzése.
Szegek, szegecsek, csavarok, csavartartozékok jellemzői, fajtái.
8. a) Lemezjátszók
A hangrögzítés és hangvisszaadás elve. Lemezfajták. A lemezjátszó készülékek felépítése és működésük. A hangszedők feladata, működése, összehasonlítása. A kar kialakítása. Meghajtási módok.
- b) Fémek forgácsolás nélküli megmunkálása
Az öntés. A képlékeny alakítások fajtái, azok ismertetése.
A durvaáruk jellemzői (hengerelt és húzott), és fajtái.
9. a) A gépjármű erőátviteli berendezései II.
A kardántengely. A differenciálmű.
- b) Műanyagok
A műanyagok fogalma, általános tulajdonságaik. A viszkóz, a gumi, a polietilén, a PVC, a polisztirol, a poliamid, a poliuretánok, a teflon, a PAN főbb tulajdonságai és felhasználásuk. Műanyagáruk.

10. a) A kerékpár
A kerékpárok fajtái, felépítésük. Az egyes szerkezeti egységek feladata, főbb jellemzői.
- b) Az elektromos áram hatásai I.
Az elektromos áram kémiai hatása. Galvánelemek, akkumulátorok és alkalmazásuk a járműiparban.
11. a) A digitális hangrögzítés és hangvisszaadás elve
Az analóg-digitális átalakítás elve. A digitális lemezjátszó és a digitális magnetofon fontosabb jellemzői, szolgáltatásai.
A digitális lemezek.
- b) Az elektromos áram hatásai II.
Az elektromos áram hőhatása, a keletkezett hőmennyiséget befolyásoló tényezők.
A hőközlés módjai.
Fűtőbetétek fajtái.
A hőfokszabályozók.
12. a) Fémedények, finomacél áruk
Csiszolt, zománcozott, fémbevonatú, alumínium és acél edények.
Evő- és tálalóeszközök, vágóeszközök (ollók, kések, bárdok).
- b) Az elektromos motorok
Az elektromos motorok csoportosítása, felépítésük, működési elvük, felhasználásuk a járműiparban és a háztartási gépekben.
13. a) Belső égésű benzin üzemű motorok
A két- és a négyütemű Otto motor működése. A hengerek elrendezése.
Az üzemanyagtartály. Üzemanyag szivattyú, porlasztó, légszűrő.
A benzinbefecskendezés módjai.
- b) Villamos szerelési anyagok
A vezetékek, a dobozok és a védőcsövek szerkezete, anyaga, fajtái.
Az olvadóbiztosítók és a kismegszakítók szerepe, működése, fő részei.
14. a) Épületek vízvezeték szerelvényei és berendezései
A szerelvényárúk, csapok, csaptelepek, szifonok rendeltetése, anyagai, működési elvük. Konyhák, fürdőszobák, WC-k vízvezeték szerelvényei. A szaniterárúk.
- b) Egyéb elektromos háztartási készülékek
A hajszárítók és a borotvák fajtái, felépítésük, működésük, érintésvédelmük.
A vasalók fajtái, felépítésük, műszaki paramétereik, érintésvédelmük.

15. a) Mosógépek, szárítók, centrifugák
A mosógépek fajtái, működési elvük, szerkezeti felépítésük, főbb műszaki jellemzői, érintésvédelmük. Automata mosógépek. A szárítók működése, főbb műszaki jellemzői és alkalmazása.
A centrifugák felépítése, működése, érintésvédelme.
- b) Csövek, csőösszekötő idomok
A csövek csoportosítása. Fém és műanyag csövek, csőösszekötő idomok fajtái, méretezésük, alkalmazási területeik.
16. a) Konyhai kisgépek
Elektromos és nem elektromos örlő, aprító, szeletelő kisgépek, mixelők, robotgépek, gyümölcscentrifugák fajtái, felépítésük, fontosabb műszaki jellemzői. Érintésvédelmük, biztonságtechnikai megoldásaik.
- b) Gépjárművek erőátviteli berendezései I.
A tengelykapcsoló és a sebességváltó feladata, fajtái, működésük, szerkezeti felépítésük.
17. a) Főző- és sütőkészülékek
A tűzhelyek csoportosítása az energiahordozók szerint.
Gáztűzhelyek. Elektromos főzőlapok, tűzhelyek, sütők jellemzői, működésük, szabályozó és biztonsági szerelvényei.
- b) A Dízel motor
A Dízel motor működése, üzemanyagellátó berendezései.
18. a) Fényforrások és tartozékai
Az izzólámpák szerkezete, fajtái. A foglalatok. A fénycsövek szerkezete, tartozékai, működési elvük. A fénycsövek fajtái.
A fényerősség és a teljesítmény összehasonlítása az izzólámpák és a fénycsövek esetén. Fémgőzlámpák.
- b) Motorkerékpárok és gépkocsik futóművei
A kerékfelfüggesztés, a rugózás és a lengéscsillapítás szerepe, műszaki megoldásai. A kerekek: keréktárcsák, gumibroncsok fajtái, méretezésük.
19. a) Elektroakusztikai elemek
A mikrofonok feladata, fajtái, működési elvük, műszaki jellemzőik.
A hangszórók feladata, működési elve, műszaki jellemzői.
Hangdobozok, fejhallgatók. Mono, sztereo és kvadrfon hangtér előállítás.
- b) Fémek forgácsoló megmunkálásai
A különböző forgácsoló alakítások és szerszámaik ismertetése.
Alkalmazásuk az alkatrészgyártásban.

20. a) Villamos szerelési anyagok
A kapcsolók feladata, fajtái. A dugaszoló aljzatok, villák fajtái, szerkezete.
- b) A gépjárművek elektromos berendezései I.
A gépjárművek feszültségforrásai: az akkumulátor, a generátor és a feszültségszabályozó felépítése, működési, műszaki jellemzői.
Az indítómotorok feladata, fajtái, műszaki paraméterei.
21. a) Mosogatógépek, takarítógépek
A mosogatógépek felépítése, fajtái, műszaki jellemzői.
A porszívók és szőnyegtisztítók szerkezete, működésük, tartozékaik.
- b) A gépjárművek elektromos berendezései II.
A gyújtóberendezések feladata, fajtái, részei, működésük, fontosabb műszaki jellemzőik. Az elektronikus gyújtás.
A gépjármű világító és jelzőberendezései.
22. a) Fűtőberendezések
Az elektromos és nem elektromos fűtőberendezések fajtái, jellemzői, működésük, szabályozó és biztonsági szerelvényei. Központi fűtőberendezések.
- b) Rádió vevőkészülék
A vevőkészülék fokozatai és azok szerepe. A vevőkészülék csoportosítása, műszaki jellemzői.
23. a) Elektromos és nem elektromos vízmelegítő készülékek
A vízmelegítők fajtái: a nyílt, a zárt és az átfolyó rendszerű forróvíztárolók felépítése, működése, hőfokszabályozásuk, érintésvédelmük.
- b) A belsőégésű motor alkatrészei
A forgattyús hajtómű és a vezérmű feladata, szerkezeti egységeik.
Vezérlési módok. A motorok hűtése és kenése.
24. a) Egyéb elektromos háztartási készülékek
Kenyérpírítók, kávéfőzők, olajsütők, konyhai légtisztítók, hulladékaprítók fajtái, felépítésük, műszaki paraméterei, érintésvédelmük.
- b) Motorkerékpárok és gépkocsik fékberendezései és kormányzárak
Dob- és tárcsafék.
A fékerő továbbításának módjai: mechanikus, hidraulikus és légfékek.
A kormányberendezetek részei, a kormányművek.

Szakáruismeret „E”

1. a) A fa fogalma, szerkezete, metszetei, fontosabb tulajdonságai, kémiai összetétele.
b) A szőnyegek csoportosítása, jellemzői.
2. a) A fontosabb fafajták és alkalmazásuk. Ipari választék: fűrészárúk lemezipari termékek, fahelyettesítő anyagok.
b) A famegmunkálás eszközei, szerszámai.
3. a) A fémek szerkezete, fizikai, mechanikai és kémiai tulajdonságai.
A nem nemesfémek (acél - alumínium - réz) rövid jellemzése, fontosabb felhasználási területeik.
b) A fémmegmunkálás eszközei, a fémmegmunkáló szerszámok
4. a) A fémek megmunkálása: forgácsolás nélküli, forgácsoló és fémdarabokat egyesítő eljárások. A korrózió fogalma, fajtái, védekezés a korrózió ellen.
b) A konyhabútorok anyagainak ismertetése, a konyhabútorok jellemzői.
5. a) A műanyagok fogalma, tulajdonságaik, szerkezetük, csoportosításuk.
Műanyagból készült termékek a háztartásban (tárolóedények, burkolatok stb.), a kertben (bútorok, szerszámok, játékok stb.), a műhelyben (szerszámok, munkaeszközök stb.).
b) A kerékpár
A kerékpárok fajtái, felépítésük. Az egyes szerkezeti egységek feladata, főbb jellemzői.
6. a) A bútorgyártás fontosabb fém alkatrészei. Bútorbevonó anyagok.
b) Kárpitozási kellékek, kárpitozási módok.
7. a) Az ülő- és fekvőbútorok anyagai, fajtái.
b) A szobabútorok anyagai, fajtái.
8. a) A szabadidősportok jelentősége, eszközei, jellemző árutulajdonságaik.
b) A vízi sportok eszközei és sportruházata.

9. a) A függönyök rendeltetése, csoportjai, a függönyökkel szemben támasztott követelmények.
- b) Méterárúk, szövetek
A méterárúk fogalma, csoportosítása, lapképzési technológiák csoportosítása az alapanyag és a felhasználási terület szerint. A felső és alsóruházati méterárúk, a háztartási és lakástextil-méterárúk és a ruhaipari kellékszövetek jellemzői.
A szövetek minőségi követelményei, a leggyakoribb kelmehibák és felismerésük.
10. a) A játékkal szembeni követelmények és csoportosításuk korcsoport és a velük végzett műveletek szerint. Szobai és kerti gyermekjátékok.
- b) Gyermekbútorok, előszobabútorok, kiegészítő kisbútorok. A gyermekbútorokkal kapcsolatos hatósági előírások, vizsgálati követelmények. Az alapanyagokkal szemben támasztott minőségi követelmények.
11. a) Növények, növényvédelem, tápoldatozás. Kerti szerszámok, kerti gépek (elektromos és robbanómotoros). Víz a kertben: öntözés, kerti tó, medencék és ezek tartozékai, pl.: szivattyúk, szűrők, vegyi anyagok stb.
- b) A kerti bútorok típusai, tartozékai, ápolásuk.
12. a) Építőanyagok: téglák, falazóanyagok, cserép. Hidegburkolás: csempe, járólappal.
- b) Festékek, lakkok, egyéb korrózióvédelmi bevonatok.
13. a) Hűtő- és fagyasztókészülékek
A hűtő- és fagyasztógépek fajtái, működési elvük, felépítésük, szabályozó és biztonsági szerkezeteik. Összehasonlító értékelésük. Fontosabb műszaki jellemzőik.
- b) TV vevőkészülékek. A TV vevőkészülék fokozatai és működésük.
A készülékek fajtái, kezelőszervei, minőségi jellemzői. TV antennák.
14. a) Szerelési eljárások
Az oldható és nem oldható kötések jellemzése.
A szegek, a szegecsek, a csavarok, a csavartartozékok jellemzői, fajtái.
- b) Kempingezés. Sütés-főzés a kertben.
15. a) Az elektromos motorok
Az elektromos motorok csoportosítása, felépítésük, működési elvük, felhasználásuk a járműiparban és a háztartási gépekben.
- b) Villamos szerelési anyagok
A vezetékek, a dobozok és a védőcsövek szerkezete, anyaga, fajtái.
Az olvadóbiztosítók és a kismegszakítók szerepe, működése, fő részei.

16. a) Az épületek vízvezeték szerelvényei és berendezései
A szerelvényárak, csapok, csaptelepek, szifonok rendeltetése, anyagai, működési elvük. Konyhák, fürdőszobák, WC-k vízvezeték szerelvényei. A szaniterárak.
- b) Egyéb elektromos háztartási készülékek
A hajszárítók és a borotvák fajtái, felépítésük, működésük, érintésvédelmük.
A vasalók fajtái, felépítésük, műszaki paramétereik, érintésvédelmük.
17. a) Mosógépek, szárítók, centrifugák
A mosógépek fajtái, működési elvük, szerkezeti felépítésük, főbb műszaki jellemzői, érintésvédelmük. Automata mosógépek. A szárítók működése, főbb műszaki jellemzői és alkalmazása. A centrifugák felépítése, működése, érintésvédelme.
- b) Konyhai kisgépek
Az elektromos és a nem elektromos őrlő, aprító, szeletelő kisgépek, mixelők, robotgépek, gyümölcscentrifugák fajtái, felépítésük, fontosabb műszaki jellemzői. Érintésvédelmük, biztonságtechnikai megoldásaik.
18. a) Főző- és sütőkészülékek
A tűzhelyek csoportosítása az energiahordozók szerint.
Gáztűzhelyek. Az elektromos főzőlapok, a tűzhelyek és a sütők jellemzői, működésük, szabályozó és biztonsági szerelvényei.
- b) Villamos szerelési anyagok
A kapcsolók feladata, fajtái. A dugaszoló aljzatok, a villák fajtái, szerkezete.
19. a) Fényforrások és tartozékai
Az izzólámpák szerkezete, fajtái. A foglalatok. A fénycsövek szerkezete, tartozékai, működési elvük. A fénycsövek fajtái.
A fényerősség és a teljesítmény összehasonlítása az izzólámpák és a fénycsövek esetén. Fémgőzlámpák.
- b) A motorkerékpárok és a gépkocsik futóművei
A kerékfelfüggesztés, a rugózás és a lengéscsillapítás szerepe, műszaki megoldásai. A kerekek: keréktárcsák, gumiabroncsok fajtái, méretezésük.
20. a) Mosogatógépek, takarítógépek
A mosogatógépek felépítése, fajtái, műszaki jellemzői.
A porszívók és szőnyegtisztítók szerkezete, működésük, tartozékaik.
- b) Egyéb elektromos háztartási készülékek
A kenyérpírítók, a kávéfőzők, az olajsütők, a konyhai légtisztítók és a hulladékaprítók fajtái, felépítésük, műszaki paramétereik, érintésvédelmük.

21. a) Fűtőberendezések

Az elektromos és a nem elektromos fűtőberendezések fajtái, jellemzői, működésük, szabályozó és biztonsági szerelvényei. Központi fűtőberendezések.

b) Elektromos és nem elektromos vízmelegítő készülékek

A vízmelegítők fajtái: a nyílt, a zárt és az átfolyó rendszerű forróvíztárolók felépítése, működése, hőfokszabályozásuk, érintésvédelmük.

22. a) Lakástextíliák

A lakástextíliák fogalma, jelentősége, csoportjai. A szőnyegek fajtái, alkalmazásuk a lakberendezésben. A szőnyegek minőségét meghatározó tényezők, a leggyakoribb hibák.

b) Háztartási textíliák

A háztartási textíliák csoportjai. Az ágyszöveti, a paplanok, párnák, takarók anyagai, jellemzői, a velük szemben támasztott követelmények. A fürdőszobai és asztali textíliák rendeltetése, kereskedelmi választéka.