

KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMISZER ELADÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 04163011)

Vonatkozó jogszabályok:

2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről
12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet
2013. évi LXXVII. törvény
11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet

Programkövetelmény közzétételének dátuma: 2020.10.29.

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-eladó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	04163011
1.3.	Ágazat megnevezése:	Kereskedelem
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0416 Nagy és kiskereskedelem
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Élelmiszer-eladó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.9.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>Az Élelmiszer eladó tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Kreatívan, ízlésesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva helyezi ki, a szezonálisnak megfelelően a termékcsoportokat. Megfelelően kezeli és tárolja az élelmiszereket. Segít a pultépítésben, ismeri és alkalmazza a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítésének szabályait. Ismeri és a munkája során használja az élelmiszer csomagolási eljárásokat. Tudatos szakemberként, digitális eszközök használatával biztosítja a készletpontosságot, a helyes fogyasztói ár feltüntetését. Szakszerűen kezeli a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Biztosítja az élelmiszer értékesítéshez kapcsolódó jogszerű panaszkezelést. Ismeri a speciális táplálkozási igényt kielégítő termékeket és képes ezek szakszerű bemutatására és a vásárlóknak történő ajánlására. Felelősséget vállal az általa átadott termékinformációk megfelelőségéről.</p> <p>A fokozatosan előre törő online és a diszkont jellegű értékesítési csatornákkal a hagyományos kereskedelmi szereplők csak a jól képzett munkaerővel, specializált választékkal vehetik fel a versenyt. Kiemelkedő szerephez jut az élelmiszerek megjelenítése, a vevő és az eladó közötti interakció, a kommunikáció, az áruismeret. Az élelmiszer-eladó szakképesítést megszerzőknek ismerniük kell a hagyományos és a modern készletgazdálkodás, áruforgalom alapjait a leghatékonyabb működés és a versenyképesség érdekében. A képzés különösen fontos az alacsony lélekszámú településeken működő vagy a 200 m²-nél kisebb alapterületű élelmiszerkereskedések tulajdonosai, alkalmazottai, valamint minden élelmiszer jellegű üzlet nyitását tervező vállalkozó számára. Az optimalizált képzési idő lehetőséget ad a termelői boltot nyitó gazdáknak is, akik nem fő tevékenységként végzik a kereskedelmet.</p>	

1.11.	A képzés célcsoportja:
	Vezetői döntés alapján beiskolázott munkavállalók, és / vagy a saját elhatározásukból fejlődni, tovább lépni akaró személyek, továbbá az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek. A képzési program elérhető minden olyan egyén számára is, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető új szakmai képesítés megszerzését tűzte ki célként maga elé.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Szükséges (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet - 15. számú melléklet)
2.5.	Felnőttképzési szerződés:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 13. § alapján)
2.6.	Képzésben részt vevő személyes adatainak megadása:	Szükséges (2013. évi LXXVII. törvény 21. § alapján)
2.7.	Egyéb feltételek:	- előzetes tudás beszámítása lehetséges

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	80 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	<i>Maximum a kontaktórák 30 %-a (Amennyiben a képzésben résztvevő meghaladja a képzési programban meghatározott megengedett hiányzás mértékét, a felnőttképzési szerződés azonnali hatállyal felmondható)</i>
3.3.	A részvétel követésének módja:	A képzésben résztvevők által aláírt jelenléti ív minden képzési alkalommal és a képzésben résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló vezetése. Online órák esetén az oktató által vezetett dokumentum: jelenléti ív, haladási napló

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1	Élelmiszer-eladó feladatai	80 óra

¹ A sorok száma bővíthető.

4.1. Tananyagegység²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Élelmiszer - eladó feladatai		
4.1.2.	Célja:	<p>A képzés célja, hogy a képzést elvégző személy, rendelkezzen mindazon kompetenciákkal, mely a munkaterületének ellátásához szükséges.</p> <p>A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat.</p> <p>Legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árjellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegővásra.</p> <p>A kereskedelmi egységekben kiszolgálja és tájékoztatja a vásárlókat. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegővásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat lát el. Közreműködik az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában. Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működésével kapcsolatos eladói feladatokat.</p>		
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	Kontaktóra – hagyományos tanóra és valós idejű online óra Önálló felkészülés (Frontális-, egyéni- és csoportmunka)		
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Előadás, Online előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlat, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás		
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	80 óra		
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	-		
4.1.7.	Megszerezhető kompetenciák és képzési részek (a tananyagegység tartalma):			
Ssz.:	Készségek, képességek:	Ismeretek:	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök:	Önállóság és felelősség mértéke:
1.	Közreműködik az áruátvétel folyamatában.	Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményesség érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.
2.	Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében	Ismeri a szakosított élelmiszerraktározás szabályait, a termékminőség re, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatását.	Pontosan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját munkáját	Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.

² A Tananyagegységeket bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővítendő.

³ Megegyezik a 4.1. pontban megadott megnevezéssel

⁴ Megegyezik a 4.1. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

⁵ Kontaktóráról eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns

			hatékonyan szervezi és végzi.	
3.	Részt vesz a leltározás folyamatában, a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában.	Ismeri a leltár és leltározás fogalmát, fajtáit, módjait, folyamatát, segítő eszközeit és az adminisztrációs tevékenységeket.	Elkötelezett a leltározás zökkenőmentes lebonyolításában.	Másokkal együttműködve leltároz, felelősséget vállal az eredményért.
4.	Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában.	Ismeri a hatékony készletgazdálkodás szempontjait, valamint a készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek működését, de képes használni a hagyományos, papír alapú bizonylatokat is.	Pontosan, előrelátóan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan szervezi és végzi. Nyitott az új technológiai eszközök használatának elsajátítására.	Másokkal együttműködve, vezetői iránymutatással végzi el a készletgazdálkodási feladatokat. Felelősséget vállal az általa nyújtott információk hitelességéért.
5.	Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat.	Ismeri az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályokat, dokumentumokat.	Törekszik az üzlet vásárlóinak elégedettségére, a panaszok empatikus, szakszerű kezelésére.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, rendkívüli eseteknél felettese segítségét kéri.
6.	Összeállítja az ár címkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol.	Ismeri az ár feltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és a digitális eszközöket, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát. Ismeri a nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalmát, számítási módszereit.	Szem előtt tartja az árucímkék és feliratok készítésének és kihelyezésének szabályait és a megfelelő fogyasztói ár feltüntetését	Vezetői irányítással, felelősséget vállalva készíti el, és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
7.	Akciós fogyasztói árat számol.	Ismeri az árkedvezménye k, akciók bevételnövelő hatását, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokba n rögzített feltételeit.	Törekszik a kiszámolt árkedvezménye k pontos kihelyezésére.	Vezetője útmutatása alapján ellenőrzi a kereskedelmi egység egész területén az akciós árakat.
8.	Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalmi	Ismeri az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági,	Szabály követően végzi feladatait.	Felelős a hatáskörén belüli előírások betartásáért.



	tevékenység minden szakaszában.	környezetvédelmi szabályokat.		
9.	Vezeti az élelmiszerkereskedelemben használt dokumentumokat, bizonylatokat.	Ismeri az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatokat és tartalmukat, a bizonylatolási eljárásokat.	A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekszik.	Felelősséggel tartozik a kiállított bizonylat megfelelőségéért, a jogszabályi előírások betartásáért.
10.	Kialakítja az üzlet polcképét, árufeltöltést végez. Képes az előre elkészített polctükör/kihelyezési térképét használni.	Ismeri a polctükör/kihelyezési térkép elkészítésének szabályait.	A kihelyezési térkép elkészítésekor szem előtt tartja az élelmiszerek jellegét, a fogyasztói szokásokat. Az árufeltöltés során elkötelezett a kihelyezési térkép betartásában.	A kihelyezés tervezési folyamatában vezetői irányítással vesz részt. Az áru kihelyezését önállóan elvégzi.
11.	Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére. Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését.	Ismeri a pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árukezelési módjait. Ismeri a közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályait, a fogyasztóvédelmi előírásokat.	Pontos, precíz. Elkötelezett az élelmiszerek minőségének, élvezeti értékének megőrzésében. Tudatosan alkalmazza a tetszetős termékmegjelenítést segítő eszközöket a pultépítés során (pl. dekorációs eszközök, megvilágítás, kihelyezési módok, stb.).	Munkáját önállóan végzi. Felelősséget vállal az általa csomagolt áruk minőségéért, fogyaszthatóságáért. Útmutatással döntést hoz a kihelyezés módosításáról. (pl. készlethiány esetén). Elkötelezett az ízléses, vevőbarát termékmegjelenítés iránt.
12.	Áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben.	Ismeri az általa értékesített élelmiszerek élettani hatásait, kezelési, tárolási, felhasználási módját. Tisztában van a helyi vásárlási trendekkel és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportokkal.	Elkötelezett a termékismerete folyamatos bővítésére. Nagyfokú precizitással törekszik a termék információk átadására.	Felelősséget vállal az általa nyújtott termékinformációk hitelességéért.
4.1.8	A tananyagegység tartalma - megtanítandó és elsajátítandó témakör(ök), kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése, (óra)száma és tartalmi elemei:			
1.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Áruforgalom 16óra		
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Bevezetés a kereskedelembe</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A kereskedelem jellemzése, szerepe, tagozódása ▪ Áruforgalmi folyamatok <ul style="list-style-type: none"> • Beszerzés 		

		<ul style="list-style-type: none"> • Készletezés • Értékesítés ▪ Az árubeszerezés folyamata • Az áruk megrendelése (megrendelő levél) <ul style="list-style-type: none"> ◆ A megrendelő levél formai és tartalmi követelményei - <u>Az áruátvétel előkészítése és folyamata</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Az áruátvétel személyi és tárgyi feltételei ▪ Az áruátvétel bizonylatai ▪ Az áruátvétel lebonyolítása <ul style="list-style-type: none"> ◆ Mennyiségi átvétel ◆ Minőségi átvétel ▪ A szállítókkal szembeni kifogások rendezése hibás teljesítés esetén
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Készletgazdálkodás 12 óra
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Készletezés, a beérkezett áruk készletre vétele</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Az áruk raktári elhelyezése és tárolása, ezek szabályai <ul style="list-style-type: none"> ▪ Az áruk védelme ▪ Tárolási rendszerek ▪ Tárolási módok ➤ Raktárak technológiai felszereltsége <ul style="list-style-type: none"> ▪ Árumozgató eszközök, gépek ▪ Árutároló berendezések ➤ Az áruk előkészítésével kapcsolatos feladatok <ul style="list-style-type: none"> ▪ Az áruk kicsomagolása ▪ Árucímke elhelyezése a terméken ▪ Fogyasztói ár feltüntetése ▪ Műszaki termékek speciális előkészítő műveletei - <u>Készletgazdálkodás és elemei</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Készlet nagyságának és összetételének meghatározása ➤ Készlettartás költségei ➤ Készletek fajtái <ul style="list-style-type: none"> ▪ A készletek és az értékesítés közötti összefüggések ➤ Készletnagyság nyilvántartása, megállapítása - <u>Az áruk kihelyezése az eladótérbe</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Értékesítési módok ➤ Kirakat terv, eladótéri kihelyezés szabályai <ul style="list-style-type: none"> ▪ Áruk jellege, tulajdonságai ▪ Áru minőségének védelme ▪ Vagyonvédelem ▪ Vásárlási döntés befolyásolására vonatkozó célok ▪ Vevőkényelmi és munkaszervezettség szempontjainak figyelembevétele
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Munka,- tűz- balesetvédelem 4 óra
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - Munkavédelmi előírások a kereskedelemben <ul style="list-style-type: none"> ➤ A biztonságos munkavégzés feltételei <ul style="list-style-type: none"> ▪ A munkáltató és a munkavállaló munkavédelmi kötelezettségei ▪ Munkavédelmi oktatás ➤ Veszélyforrások és kockázati tényezők a munkahelyen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok ▪ A munkabaleset és a foglalkozási megbetegedések jelentései és nyilvántartási kötelezettségei ➤ A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok



		<ul style="list-style-type: none"> ▪ A kereskedelmi egységek létesítésére és használatára vonatkozó tűzvédelmi előírások ▪ Tűzvédelmi szabályzat <ul style="list-style-type: none"> • Tűz jelzése • Kereskedelmi egységekben használható tűzoltási módok és az oltóanyagok
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma:	Fogyasztóvédelem 4 óra
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Fogyasztóvédelem</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A hazai fogyasztóvédelem intézmény rendszere és feladatai ➤ A fogyasztókat megillető alapvető jogok ➤ Szavatosság, jótállás ➤ Fogyasztói panaszok kezelése, vásárlók könyve, jegyzőkönyv kitöltésének mente ➤ Kereskedelmi egységek ellenőrzését végző hatóságok ➤ Az e-kereskedelemhez kapcsolódó fogyasztóvédelmi előírások <ul style="list-style-type: none"> ▪ A webáruházat üzemeltetők tájékoztatási kötelezettségei ▪ Az elállási és felmondási jog az e-kereskedelemben ▪ Az internetes vásárláshoz kapcsolódótovábbi szabályok - <u>Áru - és vagyon védelem a kereskedelemben</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A kereskedelemben előforduló lopások és egyéb bűncselekmények ➤ Biztonsági és vagyonvédelmi előírások és eszközök ➤ Rendkívüli események és kezelésük
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma	Pénzkezelés, kódrendszerek 4 óra
5.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pénztárgép – és pénzkezelés</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A pénztárgépek szerepe a kereskedelemben <ul style="list-style-type: none"> ▪ Az online pénztárgép és az online POS terminál használata, ▪ Vonalkód típusai ➤ A pénztáros feladatai <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nyugta és számla adási kötelezettség, online számlázó felület alkalmazása ▪ Kézpénzkímélő fizetési módok és pénztárosi teendők kézpénzkímélő fizetési módok esetében ▪ Euroval történő fizetés szabályai ➤ Pénztárzárás menet - <u>Nyugta és számla adási kötelezettség</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kézi, gépi és online számla kitöltése ➤ Értékesítéshez kapcsolódó bizonylatok, nyomtatványok ➤ Jótállási jegy ➤ Vásárlói reklamációk kezelése jegyzőkönyv - <u>A hagyományos és kód típusú árurendszerek jellemzői</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Árurendszerezés fajtái <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hagyományos árurendezés ▪ Katalógus rendszerű nyilvántartás ▪ Kód típusú árurendszerek <ul style="list-style-type: none"> • VTSZ- Vám Tarifaszám • EAN kód • QR kód ➤ Vonalkód alkalmazása a kereskedelemben <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kódleolvasó berendezések ▪ Kódleolvasás folyamata
6.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma	Környezetvédelem, minőségvédelem 4 óra

A

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Környezetvédelem</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A környezetvédelem jelentősége napjainkban ➤ A környezetvédelem lehetőségei a kereskedelemben <ul style="list-style-type: none"> ▪ A környezet tudatos vállalkozás és jellemzői ▪ Hulladékgazdálkodás ▪ Csomagolás, csomagolóanyagok ➤ A környezet- és egészségvédelmi címkézési rendszerek <ul style="list-style-type: none"> ▪ Veszélyes termékek jelzése ▪ Címkézés ▪ A reklám szerepe a szelektív hulladékgyűjtésben ▪ A környezetbarát termékekre és csomagolásra utaló jelölések és jelentőségük - <u>Takarítási és fertőtlenítési protokoll</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Takarítási rend <ul style="list-style-type: none"> ▪ Napi takarítás ▪ Heti takarítás <ul style="list-style-type: none"> • Biztonsági adatlap - <u>Minőséggel kapcsolatos alapfogalmak</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A minőség jellemzői (objektív, szubjektív) ➤ Megfelelés a szabályoknak ➤ Használatra való alkalmasság ➤ Megfelelés a vevő igényeinek ➤ Minőség ellenőrzés módszerei <ul style="list-style-type: none"> ▪ Minőség ellenőrzés hagyományos módszerei ▪ Minőség ellenőrzés korszerű formái ➤ Selejtezés és e-hulladék kezelése, szabályai, dokumentálása
7.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<p>Bizonylatkitöltés 12 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Áruforgalom bizonylatainak szabályszerű kitöltése és kezelése. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Árúmegrendelés kézzel és/vagy géppel. ➤ Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel). ➤ Visszaru jóváírás bizonylat, visszaru számla (tartalma, kitöltése). ➤ Jótállási jegy kitöltése, árucseré utalvány, készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel), számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel), nyugta (tartalma, kitöltése), ➤ Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése). (Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, üveg visszaváltó jegy, címletjegyzék.) ➤ Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai. ➤ Árváltozás bizonylata. ➤ Jegyzőkönyvek (szállítói, vásárlói minőségi kifogás, jegyzőkönyv lopás esetén, stb.). ➤ Leltárfelvételi ív, leltárösszesítő. A kereskedelemben használatos levélfajták: árajánlat, megrendelés, reklamáció <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leltározás fogalma, célja ▪ Leltár fajtái ▪ Leltározás menete ▪ Leltározás bizonylatai
8.	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<p>Online kereskedelem 4 óra</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Alapvető számítógép kezelői ismeretek, megrendelő-nyilvántartó programok ismerete</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Az e-kereskedelem jellemzői, alapfogalmak <ul style="list-style-type: none"> ▪ B2C (Business to Customer) ▪ B2B (Business to Business)

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ (Customer to Customer) ➤ Online kommunikációs eszközök és kezelésük <ul style="list-style-type: none"> ▪ Weboldal ▪ Display, Google hirdetések, szponzorációs tartalmak alapfokú ismerete ▪ Közösségi média használata, tartalmi elemeinek jogszerű használata - <u>Áruszállítás fogalma, folyamata</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hagyományos áruszállítási rendszerek <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vasúti áruszállítás ▪ Közúti áruszállítás ▪ Vizi áruszállítás ▪ Légi áruszállítás ➤ Kommissiózás (megrendelések kigyűjtése, összeválogatása), expediálás <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kézi áruválogatás ▪ Gépi áruválogatás ▪ Csomagolás ▪ Fuvarozóval történő kapcsolat felvétel, jármű rakodás
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma	Élelmiszerek jellemzői, bolti kihelyezése 10 óra
9.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - Az áruk kihelyezése az eladótérbe - Értékesítési módok - Kirakat terv, eladótéri kihelyezés szabályai - Áruk jellege, tulajdonságai - Áru minőségének védelme - Vagyonvédelem - Vásárlási döntés befolyásolására vonatkozó célok - Vevőkényelmi és munkaszervezettség szempontjainak figyelembevétele - Csomagolatlan élelmiszerek kezelése - Keresztszennyeződés kizárása - Zöldség-gyümölcs tárolása, kihelyezése - Kiszolgálás szabályai csomagolatlan termékeknél (feddhetőség, kesztyű- és eszközhasználat szabályai) - Bolti berendezések vásárlásösztönző elhelyezése <ul style="list-style-type: none"> - vásárlói útvonal kialakítása - Csemegepultok, előre csomagolt élelmiszerek, zöldség-gyümölcs pultok, tárolók, polcok optimális elhelyezése az üzlethelyiségen belül - Erős forgalmú helyek - gyenge forgalmú helyek - Polctükör
	Megtanítandó és elsajátítandó témakör megnevezése, (óra)száma	Eladástan 10 óra
10.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése és tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> - Eladástan <ul style="list-style-type: none"> - Bemutatja a vásárló udvarias köszöntési formáit, megszólítja a vevőt, vásárlási szándéka felől érdeklődik. Felismeri a visszatérő vevőket, törzsvásárlókat és kiemelt figyelmet fordít rájuk. Megjelenéstől függetlenül minden vásárlónak megadja a tiszteletet és udvarias kiszolgálásban részesíti. -Bemutatja az üzletben forgalmazott termékek jellemzőit és felhasználási területüket <ul style="list-style-type: none"> - Növényi eredetű élelmiszerek - Állati eredetű élelmiszerek

		<ul style="list-style-type: none"> - Élvezeti szerek - Tájékoztatja a vásárlót az áruhoz kapcsolódó szolgáltatásokról, az igénybevétel feltételeiről, kiszolgálás közben kapcsolódó áruφέlésegeket ajánl. Felhívja a figyelmet a kiemelt ajánlatokra, akciókra, szezonális termékekre. - Készlethiány esetén helyettesítő terméket ajánl, vagy közbenjár az áruutánpótlás érdekében.
4.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzése nem kerül külön értékelésre és a tananyagegység elvégzéséről nem kerül sor igazolás kiállítására. A résztvevők záró értékelése a 6.3. pontban leírtaknak megfelelően történik.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁶ :	40 fő
------	---	-------

K

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>Előzetes tudásmérés: annak felmérése, hogy a képzésre jelentkező dokumentumokkal nem igazolt tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények megfelelő szintű teljesítése esetén a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre jelentkezőt fel kell menteni.</p> <p>A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést biztosítunk.</p> <p>Az előzetesen megszerzett tudás felmérését a képzési programban rögzített követelmények alapján az intézmény a képzésre jelentkező kérésére biztosítja a képzés kezdési időpontját megelőzően. A szolgáltatás ingyenes.</p> <p>Az előzetes tudásmérés az adott tananyagegységben megszerzhető kompetenciákra terjed ki, melyet szóbeli kérdések és gyakorlati feladatok megoldásán keresztül mérünk fel képzési részenként.</p> <p>Az előzetes tudásfelmérőről jegyzőkönyv készül.</p> <p>Megszerezhető minősítések: „Megfelelt” vagy „Nem felelt meg” „Megfelelt” minősítéshez tartozó követelményszint: Legalább 71%-ot elérő eredmény</p>
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulószervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: Visszakérdezés, Gyakorlati feladatmegoldás, Csoportmunka Képzésben résztvevő visszajelzései, Beszélgetés</p> <p>A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	<p>Részvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A záró értékelés az összes tananyagegység alapján történik a képzés végén.</p> <p>Számonkérések formái: írásbeli és projektfeladat (kereskedelmi helyzetgyakorlat)</p> <p>Számonkérések tartalma: A tananyagegységek tartalma szerinti ismeretek, készségek, képességek, valamint a képesítő vizsga követelményei alapján összeállított feladatok.</p> <p>Az írásbeli, valamint projektfeladatsort (kereskedelmi helyzetgyakorlati feladat) az oktató állítja össze és a képző intézmény szakmai vezetője hagyja jóvá.</p> <p>Megszerezhető minősítések: 0-50% - nem felelt meg, míg 51-100% - megfelelt.</p> <p>Az elért eredmény differenciált minősítése továbbá történhet az alábbiak szerint: 81% – 100% - jeles, megfelelt; 71% – 80% - jó, megfelelt; 61% – 70% - közepes, megfelelt; 51% - 60% - elégséges, megfelelt; 50% - elégtelen, azaz nem felelt meg.</p> <p>„Nem felelt meg” minősítés esetén lehetőséget biztosítunk a sikertelen záró értékelés megismétlésére.</p>

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés záró (szummatív) értékelés megfelelt minősítésű teljesítése (6.3. pontban leírtaknak megfelelően), valamint a felnőttképzési szerződésben foglaltak teljesítése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek.	<ul style="list-style-type: none"> - Elmélet: a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktatók - Gyakorlat: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<ul style="list-style-type: none"> - hűtőberendezések, hűtőpultok - Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek a vizsgafeladatnak megfelelő választékban - élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt berendezések, eszközök - mérlegek, mérőeszközök - vágó, szeletelő, daraboló eszközök - árutároló és bemutató berendezések - kódleolvasó, egyéb mobil eszközök, - árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók - egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű - az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok - a vizsgatevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei - számítógép - nyomtató
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	Saját vagy bérelt oktatóterem, eszközök, gépek.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány

1. Írásbeli vizsga:

A vizsgatevékenység megnevezése: **Áruforgalom lebonyolítása**

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

- számítógép alkalmazását igénylő vizsgatevékenység

Az írásbeli vizsgafeladat 20 feladatból áll és tanulási eredményeket mér a következő témakörökben: áruforgalmi ismeretek, szakmai számítások és jogszerű működés.

Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatsorban:

- Fogalom meghatározás: az alapfogalmak pontos definiálása.
- Feleletalkotás: szöveg kiegészítése, a megadott vagy ismert tartalmakkal való mondat kiegészítése. A mondatok között nem feltétlenül van összefüggés.
- Párosítás: szakmailag összetartozó fogalmakat / kifejezéseket / képeket kell párosítani, pl. fogalom és meghatározása.
- Sorrendbe rendezés: folyamatok, időbeli struktúrák reprodukálása.
- Feleletválasztás: legalább három megadott lehetőség közül kell megjelölni a helyeset.
- Igaz-hamis állítások megjelölése: meg kell jelölni, hogy az adott állítás igaz, vagy hamis.
- Számítási feladatok: a termékek fogyasztói árának és az árengedményeknek a meghatározására, kiszámolására épül. Ki kell számolni a kedvezményes fogyasztói árat a megadott árengedmény százaléka alapján vagy meg kell határozni az árengedmény százalékat a forintban megadott fogyasztói árscökkenés mértéke alapján.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik. Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Teljes pontszám csak hibátlan feladatmegoldásért adható. A javítás során részpontszám adható, de az útmutatóban meghatározott pontszám tovább nem bontható. Ha a feladatnál többféle megoldás lehetséges, akkor a javítási útmutatóban közölt eljárástól eltérő megoldások is lehetnek teljes értékűek. Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte

2. Projektfeladat:

A vizsgatevékenység megnevezése: **Kereskedelmi helyzetgyakorlat**

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

- A vizsgatevékenység valós bolti környezetben történik és tanulási eredményeket mér a következő témakörökben: áruforgalmi gyakorlati tevékenység és áruismereti tevékenység.
- A vizsgázó a legalább hat tételből álló tételsorból húz egyet. A tételben lévő feladatleírás alapján elvégzi az áruforgalmi, áruismereti tevékenységet és szakmai beszélgetést folytat a vizsgabizottsággal az alábbi témakörökből kihúzott tételéről:

1. Áruátvétel – előkészíti a raktárhelyiséget az árucikkek fogadására, odakészíti a szükséges gépeket, berendezéseket és eszközöket, összekészíti a göngyölegeket, fogadja az árut, átveszi mennyiségileg és minőségileg.
2. Raktározás / Előkészítés – elvégzi és bemutatja az élelmiszerek szakosított tárolásának a rendjét, előkészíti a termékeket az értékesítésre, használja a szükséges gépeket és eszközöket a munka-, tűz, és balesetvédelmi szabályok betartásával.
3. Termékihelyezés /Pultrendezés - Rendelkezésre álló pultos kihelyezést instrukciók alapján átépít, ízlésesen átrendez, gondoskodik a csomagolás nélküli termékek ár feltüntetéséről, a szükséges termékinformációk megjelenítéséről. Biztosítja a termékek nyomon követhetőségét.
4. Termékihelyezés Polctérkép használatával - A rendelkezésre álló termékekből megépíti a termék kihelyezését, gondoskodik a termékek megfelelő árfeltüntetéséről, az akciós árakról is.
5. Értékesítési szituáció – fogadja a vevőt, megismeri igényeit, bemutatja a kért terméket, ismerteti a jellemzőit, segíti a vásárlási döntés meghozatalát és szakszerű tájékoztatást biztosít a vevők számára. Pultos értékesítés esetén a terméket szeleteli/darabolja/ kiméri és csomagolja, átadja a vevőnek.
6. Vevői panasz kezelése – kezeli a boltban használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Meghallgatja a vevő panaszát, tájékoztatja a vásárlót az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról, segít használni a Vásárlók könyvét, empátiával válaszol, keresi a megoldási lehetőségeket a kommunikáció során.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 40 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

- a munka során alkalmazott tanulási eredmények bemutatása
- a feladatutasítás, a feladatsegédletek értelmezése, megértése
- a feladat kivitelezésének minősége, a megvalósítás lépéseinek sorrendje, pontossága - a verbális és nonverbális kommunikáció minősége vevőkkel és munkatársakkal
- a gépek, eszközök rendeltetésszerű használata
- önállóság, hatékonyság, kreativitás, igényesség
- az eszközök, berendezések rendeltetésszerű használata - az élelmiszer kereskedelemben szükséges dokumentáció kezelése
- a munka-, tűz-, és balesetvédelmi, környezetvédelmi, élelmiszerbiztonsági és egészségügyi előírások alkalmazása
- előre nem látható helyzetek, fellépő problémák kezelése, döntéshozás

Értékelési módszer a helyzetgyakorlat során:

- A tevékenység végrehajtása: 80%

- A tevékenység szóbeli bemutatása: 20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A vizsgatevékenység lebonyolításához szükséges legalább 1 fő, a virtuális vásárlásban részt vevő személy a „Kereskedelmi helyzetgyakorlat” lebonyolításához. Rendszergazda vagy technikus rendelkezésre állása az írásbeli vizsga zavartalan lebonyolításához.

A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- hűtőberendezések, hűtőpultok
- Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek a vizsgafeladatnak megfelelő választékban
- élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt berendezések, eszközök
- mérlegek, mérőeszközök
- vágó, szeletelő, daraboló eszközök - árutároló és bemutató berendezések
- kódleolvasó, egyéb mobil eszközök,

- árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók
- egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű
- az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok
- a vizsgatevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei
- számítógép
- nyomtató

A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok:

Az írásbeli vizsgatevékenység során kék színű toll és nem programozható számológép használható. A projekttevékenység során az üzlethelyiségben megtalálható, értékesítési célt szolgáló termékek és eszközök használhatóak.

A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.


A képesítő vizsgára hocsatás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

↑

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Székesfehérvár
Az előzetes minősítés időpontja:	2021. május 06.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Juhász Edit
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	<p>MINERVA 90 Felsőoktatási és Tanfolyamszervező Kft. 8000 Székesfehérvár, Móri út 16. Számlaszám: Budapest Bank 10102952-73923919-00000006 Adószám: 11601069-1-07</p>

4

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	ÉLELMISZER-ELADÓ
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	MINERVA 90 Kft. Engedélyszám: E/2020/000090, Nyilvántartásba vételi szám: B/2020/002788
Szakértői megállapítások	
<ol style="list-style-type: none">1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.	
Szakértői vélemény kelte	Székesfehérvár, 2021. május 06.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Juhász Edit FSZ/2020/000146
Felnőttképzési szakértő aláírása	