



KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMISZER-ELADÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 04163011)

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 adatai:		
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.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése: A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához. A képesítési követelményt előíró jogszabály: 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről.	
1.10.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása: 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.	
1.11.	A képzés célja: Olyan szakemberek képzése, aki képes: ❖ Elemezni az árukészletet és részt vesz az árubeszerzési folyamatokban. ❖ Részt venni az áru mennyiségi és minőségi átvételében és az átvételhez kapcsolódó bizonylatok kitöltésében. ❖ Tárolni és előkészíteni az értékesítésre az élelmiszer-árucikkeket. ❖ Értékesítésre kihelyezni a termékeket az eladótéri tervek, szabályok, esztétika, új trendek figyelembevételével. ❖ Fenntartani az üzlet belső terének összeshangját, külső kirakat és belső dekorációt készít/készíttet az aktuálisnak megfelelően. ❖ Figyelemmel kíséri a készletnyilvántartást, használni a készletnyilvántartó programot. ❖ Biztosítani a termékek árkijelzését, a termék információk, áruvédelmi eszközök szakszerű kihelyezését.	

	❖ Fogadni a vásárlót felmérni az igényeit, bemutatni az árut, segíteni a vásárlási döntésben, tájékoztatni az áru jellemzőiről és keletkezéséről. ❖ Javaslatot tenni a kereszteladásokra, kiegészítő szolgáltatásokra és a kiegészítő, ajándékkártya megvásárlására. ❖ Online megrendelés esetén kezelni a vevők adatait, rögzíteni az adatbázisban. ❖ Az online rendelt árut összeállítani és előkészíteni kiszállításra. ❖ Kezelni a pénztárgépet, végrehajtani és rögzíteni a tranzakciókat. ❖ Részt venni a leltározás folyamatában, a kapcsolódó adminisztrációs feladatok ellátásában. ❖ Alkalmazni az áru-, és vagyonvédelmi előírásokat. ❖ Fogadni és kezelni a fogyasztói reklamációkat, tájékoztatni a vevőket az őket megillető jogokról. ❖ Kezelni a rendkívüli eseményeket, intézkedni baleseteknél. ❖ Alkalmazni a környezetvédelmi és energiagazdálkodási előírásokat.
1.12.	A képzés célcsoportja: A 2. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező személyek, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, illetve akik a közeljövőben a kereskedelemben szeretnének elhelyezkedni. A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknak, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek.
1.13.	A képzés során megszerezhető kompetenciák: A szakmai képzés eredményes elvégzése a képesítő bizonyítvány birtokában a képzésben résztvevő képes lesz: ❖ részt venni az árubeszerezés folyamatában, ❖ részt venni a mennyiségi és minőségi áruátvételen, ❖ szakszerűen elhelyezni az árut a raktárakban és az eladótérben, ❖ szakszerűen előkészíteni az árut eladásra, ❖ udvariasan fogadni a vásárlókat, ❖ szakszerűen bemutatni a bolt áruválasztékát, ❖ szakszerűen, esztétikusan becsomagolni a megvásárolt árut, ❖ esztétikusan kialakítani a bolt belső képét, ❖ vezetni a bolti nyilvántartásokat, dokumentumokat, ❖ kezelni a pénztárgépet, ❖ szakszerűen intézni a vevők reklamációit.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	nem szükséges
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	nem szükséges
2.5.	Pályaalkalmassági követelmény:	-
2.6.	A képzésben való részvétel feltétele:	- a felnőttképző minden résztvevővel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést köt. A már korábban megszerzett előzetes tudás mérését a felnőttképző az Fktv. és vonatkozó egyéb jogszabályok előírásai szerint biztosítja. - A képzésben résztvevő rendelkezzen Internettel és informatikai eszközökkel (saját)
2.7.	A részvétel követésének módja:	a résztvevő által aláírt jelenléti ív (kontakt), és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás (pl. Google űrlap, PrtScr).
2.8.	Egyéb feltételek:	- munka- és balesetvédelmi előírások betartása - a felnőttképzési szerződésben meghatározott jogok és kötelezettségek érvényesítése.

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	80 óra
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	tananyagegységenként nem haladhatja meg a 20 %-ot.

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám:
4.1.	Áruforgalmi ismeretek	40
4.2.	Élelmiszerek forgalmazása	40
	Összesen:	80

4.1. Tananyagegység/témakör/modul

4.1.1.	Megnevezése ¹ :	Áruforgalmi ismeretek		
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen: • kezelni az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatokat a bizonylatolási eljárásban; • használni az árufeltöltéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és a digitális eszközöket (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát; • kiszámítani a nettó, a bruttó fogyasztói árat, valamint ismerje az egységár fogalmát, számítási módját; • leltárt készíteni és előkészíteni az árut értékesítésre; • értékesíteni az árukat betartva a pénzügyi/pénzkezelési és a fogyasztóvédelmi szabályokat, valamint üzemeltetni az értékesítés során használt gépeket, eszközöket; • felismerni az árkedvezményeket, akciók bevételnövelő hatását, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételeit, tudja kiszámítani az árkedvezmények utáni árat.		
4.1.3.	Óraszám ² :	40 óra		
4.1.4.	Beszámítható óraszám ³ :	20 óra		
4.1.5.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul:			
Készségek, képességek		Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Közreműködik az áruátvétel folyamatában.		Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményesség e érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.
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 hatékonyan szervezi és végzi.	Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.
Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában.		Ismeri a hatékony készletgazdálkodás szempontjait, valamint a készletgazdálkodást segítő mobilalkalmazások, szkenneres működését, de képes	Pontosan, előrelátóan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan	Másokkal együttműködve, vezetői iránymutatással végzi el a készletgazdálkodási feladatokat.

¹ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

² Megegyezik a 4. pontban megadott órással, és megegyezik a témakörök összórásával.

³ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns

	használni a hagyományos, papír alapú bizonylatokat is.	szervezi és végzi. Nyitott az új technológiai eszközök használatának elsajátítására.	Felelősséget vállal az általa nyújtott információk hitelességéért.
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.
Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában.	Ismeri az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait	Felelős a hatáskörén belüli előírások betartásáért.
Fogyasztói árat számol.	Ismeri a nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalmát, számítási módszereit.	Szem előtt tartja a megfelelő fogyasztói ár feltűntetését.	Vezetői irányítással ellenőrzi a kereskedelmi egység egész területén a fogyasztói árakat.
Akciós fogyasztói árat számol	Ismeri az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatását, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokba rögzített feltételeit.	Törekszik a kiszámolt árkedvezménye pontos kihelyezésére.	Vezetője útmutatása alapján ellenőrzi a kereskedelmi egység egész területén az akciós árakat.
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.

4.1.6.	A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út:		
4.1.6.1.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	blended learning; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás.	
4.1.6.2.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; gyakorlati bemutatás, irányított megfigyelés, csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; digitális alkalmazások; célzott tartalmú információkeresés és információszerzés; önálló munka; helyzetgyakorlat; helyzetelemzés; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok kezelése; projektfeladat; tananyag feldolgozás, gyakorlás.	
4.1.6.3.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma:		
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Áruforgalom	

Kapcsolódó foglalkozás(ok)
tartalmi elemei:

- A kereskedelmi tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása.
- A kiskereskedelem tevékenysége, formái.
- Az áruforgalmi folyamat elemei.
- Árubeszerzés.
- A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.
- A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).
- Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.
- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.
- Árumozgató gépek, eszközök.
- Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.
- A beérkezett áruk készletre vétele, a készletnagyság megállapítása.
- A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai (elszámoltató leltár, vagyonmegállapító leltár, ellenőrző leltár, átadó-átvevő leltár, rendkívüli leltár).
- A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, lebonyolítása, tényleges készletérték megállapítása).
- A leltárhány és leltártöbblet oka.
- Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előre csomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.
- Az áruk eladótéri elhelyezése.
- Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételei, az eladó feladatai.
- Az e- kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.
- A weblapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.
- Weblap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.
- Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.
- Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.
- Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.
- Fogyasztóvédelem.
- A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések,

		mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái. - Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük. - Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Jogszabályok alkalmazása
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	Munka-, baleset- és tűzvédelem - A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása. - A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelezettségei. - Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai. - A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások. - Veszélyforrások és kockázati tényezők a munkahelyen: a balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása. Tűzvédelmi szabályok - Tűz- és égésvédelmi alapfogalmak. - Tűzvédelmi szabályzat. - Tűzvesélyességi osztályba sorolás. - Tűzoltókészülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük. - Berendezésekre, dohányzásra vonatkozó szabályok. - Tűzoltókészülékek használata. Fogyasztóvédelem - Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok. - Fogyasztóvédelem intézményrendszere. - Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés. - A fogyasztókat megillető alapjogok. - Minőségtanúsítás formái. - Minőségtanúsítás eszközei. - Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelőségi jelölés. - Termékcímke adattartalma. - Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások. - Csomagolásra vonatkozó előírások. - Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság. - Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy. - Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat. - Békéltető testület. - Volt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés

	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben. • Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények. • A pénztárnyitás feladatai. • Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai. • A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai. • A készpénz átvételére vonatkozó szabályok. • Készpénzkimélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai. • Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai. • Euroval történő fizetés szabályai. • A pénzviassaadás szabályai. • Nyugtaadási kötelezettség. • A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai. • Gépi nyugta adattartalma. • Gépi/kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése. • Pénztárzárás feladatai.
4.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	A bizonylatok fajtái, a bizonylatok kitöltésének szabályai
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• A bizonylat fogalma. • Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem. • Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása. • A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alakai és tartalmi kellékei). • Bizonylatok javításának szabályai. • Bizonylatok csoportosítása: ○ áruforgalom bizonylatai; ○ értékesítés bizonylatai; ○ pénztáros elszámolás bizonylatai; ○ készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai. • Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről. • Jegyzőkönyv pénztártöbblet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv. • Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.
A szükséges foglalkozások száma: igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 4, 6, 8 órás foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).		
4.1.6.4.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):	• Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységeként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósul meg. • Szummatív (lezáró-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak

		megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérés (lásd 6.1. pont) A mérés módszere és időtartama: a) írásbeli, 60 perc
4.1.6.5.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:	
4.1.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20%-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló tevékenység minimum 51%-os szinten való teljesítése.

4.2. Tananyagegység/témakör/modul

4.2.1.	Megnevezése ⁴ :	Élelmiszerek forgalmazása		
4.2.2.	Célja:	A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen ❖ elvégezni az árubeszerzés, készletgazdálkodás, továbbá az értékesítési folyamattal kapcsolatos feladatokat és az ehhez kapcsolódó adminisztrációt; ❖ szakmai tanácsot adni az élelmiszer árucikkek jellemzőiről és a felhasználási területeiről; ❖ szakszerűen kezelni és tárolni az üzletben forgalmazott termékeket; ❖ betartani a termékbiztonsági előírásokat.		
4.2.3.	Óraszám ⁵ :	40 óra		
4.2.4.	Beszámítható óraszám ⁶ :	20 óra		
4.2.5.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul:			
Készségek, képességek		Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
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 termékcsoporthoz.	Elkötelezett a termékismerete folyamatos bővítésére. Nagyfokú precizitással törekszik a termék információk átadására.	Felelősséget vállal az általa nyújtott termékinformációk hitelességeért.
Az árut jellegének megfelelően készíti elő,		Ismeri a pultból történő értékesített élelmiszerek	Pontos, precíz. Elkötelezett az	Munkáját önállóan végzi. Felelősséget vállal az

⁴ Meg egyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel

⁵ Meg egyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és me egyezik a témakörök összórasszámmal.

⁶ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns

szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére.	speciális árukezelési módjait.	élelmiszerek minőségének, élvezeti értékének megőrzésében.	általában csomagolt áruk minőségéért, fogyaszthatóságáért.
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.
Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését.	Ismeri a közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályait, a fogyasztóvédelmi előírásokat.	Tudatosan alkalmazza a tetszetős termékmegjelenítést segítő eszközöket a pultépítés során (pl. dekorációs eszközök, megvilágítás, kihelyezési módok, stb.).	Útmutatással döntést hoz a kihelyezés módosításáról. (pl. készlethiány esetén). Elkötelezett az ízléses, vevőbarát termékmegjelenítés iránt.
Összeállítja az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez.	Ismeri az ár feltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és digitális eszközöket, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát.	Szem előtt tartja az árucímkék és feliratok készítésének és kihelyezésének szabályait.	Vezetői irányítással, felelősséget vállalva készíti el, és helyezi ki a címkéket és feliratokat.

4.2.6.	A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út:	
4.2.6.1.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	blended learning; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás.
4.2.6.2.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	(online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; gyakorlati bemutatás, irányított megfigyelés, csoportos és egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; digitális alkalmazások; célzott tartalmú információkeresés és információszerzés; önálló munka; helyzetgyakorlat; helyzetelemzés; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok kezelése; projektfeladat; tananyag feldolgozás, gyakorlás.
4.2.6.3.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Általános áruismeret
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• Az áru, áruismeret fogalma. • Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek. • A kódolás fogalma, kódok fajtái. • Vonalkódok fajtái: egvdimenziós. kétdimenziós.

		• EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése – EAN13, EAN8, EAN5. • EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai. • Csomagolás fogalma, funkciói. • A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányostulajdonságai. • Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk. • Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése. • Hulladékkezelési szabályok: reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Élelmiszer áruismeret
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• Az élelmiszerek, jellemzőik, forgalmazásuk feltétele. • Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok. • Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. • A HACCP lényege, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények. • Élelmiszerérzékenység fajtái, ajánlható termékek és jelölésük. • Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.) • Az élelmiszerek tartósítása. • Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése. • A gabonafélék jellemzése és fajtái. • A gabonaszem táplálkozási jelentősége. • A gabonafélék feldolgozása. • Malomipari termékek. • Örlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek. • Sütő- és tésztaipari termékek. • Kenyér. • Kenyér minősége. • Kenyér fajtái. • Sütőipari fehértermékek. • Szárasztészták. • Szárasztészták csoportosítása, jellemzése, minősége. • Természetes édesítőszer: cukor, méz. • Mesterséges édesítőszer. • Az édesítőszer jelentősége. • Édesipari áruk: ◦ a cukorkák, kakaó és csokoládéárak; ◦ nugátok és nugátszerű készítmények; ◦ édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények. • Gyümölcsök, zöldségárak: ◦ gyümölcsök összetétele és táplálkozási jelentősége; ◦ a gyümölcsök csoportosítása; ◦ a hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői;

- a zöldségfélék összetétele és táplálkozási jelentősége;
- a zöldségfélék csoportosítása;
- a zöldségfélék fajtái, árjellemzői.
- Ehető gombák.
- Tartósított gyümölcs- és zöldségárak:
 - gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségárak;
 - vízelvonással, cukrozással és sózással tartósított árak;
 - gyümölcs-zöldség konzervek.
- A tej és tejkészítmények:
 - a tej összetétele és táplálkozási jelentősége;
 - fogyasztási tejek;
 - ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
- Tejtermékek:
 - vajfélések;
 - túrófélések;
 - natúr sajtok;
 - ömlesztett sajtok.
- Húskészítmények, húskonzervek:
 - rövid ideig eltartható töltelék árak;
 - tartós töltelék árak;
 - darabos húskészítmények;
 - húskonzervek.
- A tojás.
- A tojás értékesítési jellemzői.
- A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
- Étkezési zsírok, olajok:
 - a zsíradékok összetétele és táplálkozási jelentősége;
 - a zsíradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
- Alkoholmentes italok.
- A szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
- Údítóitalok, sűrítvények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai, árjellemzői.
- Az alkoholtartalmú italok:
 - a borok csoportosítása;
 - Magyarország borvidékei;
 - a bor forgalmazása;
 - a borok főbb típusai, árjellemzésük.
 - A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
 - A sör forgalmazása.
 - A sörök főbb típusai, árjellemzésük.
- Szeszesitalipari termékek:
 - párlatok, likőrök.
 - A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum.
- Koffeintartalmú élvezeti szerek:
 - a kávé fajtái, minősége;
 - kávékivonatok, kávépótló szerek.
 - A tea fajtái, minősége.
 - Virágteák, ízesített teák. gyógyteák. pótteák.
- Fűszerek és ízesítőszerek:

		○ a fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása; ○ hazai fűszerkülönlegességek; ○ fűszerkeverékek, fűszerpótlók; ○ ízesítők, zamatosítók, állományjavítók.
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Eladási ismeretek
3.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	• A vásárlás pszichológiai tényezői. • A vásárlás indítékai. • A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata. • A vásárlói típusok, vásárlói magatartások. • Magatartás szerinti vevőtípusok és jellemzőik. • Különböző nemű és életkorú vevőtípusok. • Az eladó: ○ Az eladóval szemben támasztott követelmények: ○ szakmai viszonyulás; ○ szaktudás; ○ magatartás, viselkedés; ○ megjelenés; ○ testbeszéd; ○ nyelvi kifejezőerő. • Az eladás technikája: ○ Az érintkezési szakasz: ▪ a vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése; ▪ a köszönés formái, kultúrája; ▪ a szükséglet felmérése. ○ A meggyőzés szakasz: ▪ benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás; ▪ az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata; ▪ kérdezéstechnikai alapok; ▪ a folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése; ▪ a kifogások kezelése; ▪ kiegészítő áruajánlás. ○ Záró szakasz: ▪ erősítő hatás; ▪ számlakiállítás; ▪ csomagolás; ▪ fizetés; ▪ búcsúzás. • Személytelen árubemutatás. • A vásárlás ösztönzés eszközei.
A szükséges foglalkozások száma: igazodva a képzés tervezett ütemezéséhez (jellemzően 4, 6, 8 órás foglalkozások kerülnek megvalósításra a képzésben résztvevők igényeinek megfelelően).		
4.2.6.4.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén szummatív/minősítő céllal):	• Formatív (fejlesztő-formáló) értékelés a tanulás folyamatában, azaz a tanulási hibák és nehézségek feltárására, segítségre irányul. Szóban történő értékelés rendszeresen, írásban történő számonkérés és értékelés tananyagegységeként két alkalommal javasolt. Gyakorlati ellenőrzések az adott témakör lezárását követően valósul meg.

		Szummatív (lezárási-minősítő) értékelés a tananyagegység feldolgozásának végén – annak lezárásaként – történjen, amely célja, annak megállapítása, hogy a képzésben részt vevő elsajátította-e a tananyagegység követelményeit. A tanítási-tanulási folyamat végén: tananyagegység záró mérés (lásd 6.1. pont) A mérés módszere és időtartama: ❖ gyakorlati, 45 perc
4.2.6.5.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek feldolgozásához ajánlott irodalmak, internetes oldalak:	----
4.2.7.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20%-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló tevékenység minimum 51%-os szinten való teljesítése.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	36 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelése:

A bemeneti kompetenciamérést minden képzésre jelentkező esetében elvégezzük. Ez egy teszt, amely a jelentkezők alapkompenciáinak felmérésére szolgál, és eredményes kitöltése igazolja, hogy a jelentkező képes a képzés során elsajátítandó tananyagegységekben szereplő követelmények teljesítésére.

A képzésben résztvevő kérésére végezzük el az előzetes tudásmérést és az előzetesen megszerzett tudásnak a beszámítását. Az előzetesen megszerzett tudás felmérése és értékelése a záró (szummatív) értékelés követelményrendszerével történik. A képzésben résztvevő a záró értékelő feladatsorral azonos szintű feladatsort kap, melyet 80% felett kell teljesítenie a tananyagegység látogatása alóli felmentéshez. Be kell számítani azokat a dokumentummal igazolt tanulmányokat, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési részből a képzésre jelentkezőt fel lehet menteni.

	A tananyagegységek képzés közbeni és záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma
6.1.	Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés: A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A tananyagegységek teljesítése közben szóbeli számonkérés történik az oktató által, az adott témakörhöz kapcsolódó kérdésekre adott válaszok értékelésével. A tapasztalatok alapján kerülhet sor javításra, ismételésre, további gyakorlásra. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, az a tanulás és tanítási folyamatokat szolgálja. A tananyagegységek végén kitöltendő tesztek eredményei visszajelzést nyújtanak a tanulmányokban történő előrehaladás mértékéről. A résztvevő (szummatív) záró értékelése: A tanítási-tanulási folyamat végén kerül sor a képzésben résztvevők tanulási eredményeinek záró mérésére és értékelésére Heves Vármegyei SZC Damjanich János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium által kijelölt helyszínen és időpontban.

	A képzés záróméréssel zárul. A tananyagegységekben szereplő foglalkozások teljesítése után, a képzés óraszámán belül, előre tervezett időpontban: ❖ Áruforgalmi ismeretek <u>Időtartama:</u> 60 perc <u>A mérés módszere:</u> írásbeli <u>Formája:</u> képző hatáskörébe utalt (személyes jelenléte biztosító forma, pl.: digitális alkalmazás, platform használata, hagyományos papíralapú mérés) <u>Tartalma:</u> a szakmai követelmények megadott témaköreinek mindegyike A feladatok típusai: • fogalom meghatározás • feleltalkotás (szöveg kiegészítése) • párosítás • sorrendbe rendezés • feleletválasztás • igaz-hamis állítások • számítási feladatok (fogyasztói ár és árengedmény meghatározása; kedvezményes fogyasztói ár meghatározása az árengedmény százaléka alapján, vagy az árengedmény százaléka meghatározása a fogyasztói árcsökkenés mértéke alapján) ❖ Élelmiszerek forgalmazása <u>Időtartama:</u> 45 perc <u>A mérés módszere:</u> projektfeladat <u>Formája:</u> a képző hatáskörébe utalt gyakorlati/szóbeli feladat (Személyes jelenléte biztosító forma, vagy pl.: digitális alkalmazás, platform használata, vagy hagyományos, vagy interaktív módszer). <u>Tartalma:</u> konkrét tartalmát a képzésen oktatók állítják össze a szakmai követelmények megadott témakörei alapján.
6.2.	A tananyagegységek záró mérésének értékelése, a tanúsítvány kiadásának feltétele, sikertelen mérés ismétlésének lehetősége A tananyagegységhez kapcsolódó tanulási eredmények mérése akkor eredményes, ha ○ az írásbeli feladatrészt minimum 51%-os; ○ a projektfeladatot minimum 51%-os szinten teljesíti. Az értékelés MEGFELET és NEM MEGFELELT minősítésű. Amennyiben a tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, az Intézmény tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére. A tanúsítvány a szakmai vizsgára bocsátás feltétele. A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül az Intézmény által megjelölt időpontban és helyszínen a mérésben részt vevő megismételheti. A javító- és pótló mérésre utasított, az eredményes tananyagegység mérésről „Tananyagegység záró igazolás”-t kaphat. Az igazolást kérésre a tananyagegység szakmai követelményeinek mérését követően ki kell adni. A tanúsítványt/igazolást az Intézmény elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.
6.4.	A dokumentumok kezelésének módja A szummatív záró értékelés lefolytatása során keletkezett és kezelt dokumentumok a képzési dokumentáció részét képezik. A dokumentáció kezelése a mindenkorai törvényi és jogszabályi előírások szerint történik.

	Az Intézmény által megbízott oktató készíti el az írásbeli feladatlapokat, gyakorlati feladatsorokat és az értékelési útmutatót. A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő íven vezetik. A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés esetén az adathordozót), képzés befejezését követő 1 évig meg kell őrizni. A mérésben részt vevő élhet az általa megírt és értékelt feladatlap megtekintési jogával. Észrevétel esetén a panaszkezelési rendszerben foglaltaknak megfelelően kell eljárni.
6.5.	Az egyes tananyagegységek tanulási eredményének mérése alóli felmentés feltételei A tananyagegység tanulási eredményének mérése alól az a képzésben résztvevő menthető fel, aki az előzetesen megszerzett tudását dokumentummal igazolni tudja és a dokumentum alapján egyértelműen megállapítható, hogy rendelkezik azokkal a kompetenciákkal, amelyek a tananyagegység záró méréséhez/ a képesítő vizsga sikeres teljesítéséhez szükségesek.

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 képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám (konzultáció/kontakt óra) 20%-át, - a 6.1. pontban ismertetett záróvizsgán „megfelelt” minősítés elérése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik - a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, vagy - a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy - felsőfokú végzettséggel és a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel, vagy - a képzési iránynak megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	Informatikai eszköz, internet, digitális platform, projektor, laptop, tanterem, flipchart vagy tábla, íróeszközök (filc, kréta) az alkalmazott módszertantól függően. Eszközjegyzék a vizsgatevékenység lebonyolításához: ❖ 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 helyszínénél szolgáló kereskedelmi egység eladótere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei; ❖ számítógép - nyomtató

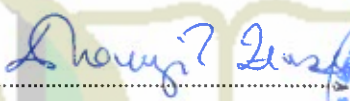
		A képzés megszervezéséhez szükséges eszközöket a képző intézmény, valamint digitális oktatás esetében a platformot is biztosítja, a képzésben résztvevők az általuk biztosított (saját) informatikai eszköz használatával vesznek részt a képzésben.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben résztvevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát 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 <https://szakkepites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

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

A Heves Vármegyei SZC Damjanich János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium oktatói testülete többségi szavazással 2024. november 13-ai értekezletén a 2024/2025 év szakmai programját jóváhagyta. A Szakmai Program melléklete tartalmazza, hogy az ágazatok munkaközösség-vezetői megbízottként a szakmai képzés képzési programjait szakmailag vizsgálják, majd elfogadják és aláírásukkal jóváhagyják.	
Heves Vármegyei SZC Damjanich János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	 Ádám Andrea szakmai igazgatóhelyettes
Heves Vármegyei SZC Damjanich János Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium	 Dravnyik Zsuzsanna vezetői feladatokat ellátó igazgatóhelyettes 
Heves Vármegyei Szakképzési Centrum	 Milibák-Veres Erka főigazgató 