

KÉPZÉSI PROGRAM

KÉPZÉSI PROGRAM MEGNEVEZÉSE ÉLELMISZER-ELADÓ

1. A programkövetelmény illetve az ennek alapján szervezhető szakmai képzés adatai

A programkövetelmény (képzés) megnevezése:	Élelmiszer-eladó
A programkövetelmény azonosító száma:	04163011
Ágazat megnevezése:	KERESKEDELEM
Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0416 Nagy és kiskereskedelem
A képzési program intézményi nyilvántartási száma:	
A képzési program a szakképzésért felelős miniszter által 2020. október 26-án nyilvántartásba vett, valamint a www.ikk.hu oldalon 2020. október 29-én megjelent programkövetelmény alapján készült.	

2. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés adatai

Megnevezése:	ÉLELMISZER-ELADÓ
Szintjének besorolása:	
Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:	3
A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:	3
A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:	3

3. A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése

Megszerezhető szakképesítés: ÉLELMISZER-ELADÓ

A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képzési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.

4. 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 szezonitásnak 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.

5. A képzés célja és célcsoportja

A képzés célja:	Olyan szakemberek képzése, aki képes: <ul style="list-style-type: none">- Elemezni az árukészletet és részt venni az árubeszerzési folyamatban.- Részt venni az áru mennyiségi és minőségi átvételében és az átvételhez kapcsolódó bizonylatok kitöltésében.- Tárolni és előkészíteni értékesítésre az élelmiszer árucikkeket.- Értékesítésre kihelyezni a termékeket az eladótéri tervek, szabályok, esztétika, új trendek figyelembevételével.- Fenntartani az üzlet belső terének összhangját, külső kirakat és belső dekorációt készít/készíttet az aktualitásnak megfelelően.- Figyelemmel kísérni 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 kezeléséről.
------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Javaslatot tenni a kereszteladásokra, kiegészítő szolgáltatásokra és a kiegészítők, ajándékkártya megvásárlására. - Online megrendelés esetén kezelni a vevői adatait, rögzíteni az adatbázisban. - Az online rendelt árukat 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.
A képzés célcsoportja:	<p>A 7. pontban meghatározott bemeneti feltételekkel rendelkező személyek, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek, illetve akik a közeljövőben a kereskedelemben szeretnének elhelyezkedni.</p> <p>A képzés lehetőséget ad a munkaerő-piacról kiszorult, hátrányos helyzetű álláskeresőknél, pályamódosítóknak, munkanélkülieknek és második szakmát szerzőknek is.</p>

6. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakmai képzés eredményes elvégzése a képesítő bizonyítvány birtokában a képzésben résztvevő képes lesz:

- részt venni az árubeszerzés folyamatában,
- részt venni a mennyiségi és minőségi áruátvételben,
- 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.

7. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	
Iskolai előképzettség:	Alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:	Nem szükséges
Egészségügyi alkalmassági követelmény:	Szükséges
Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	Nem szükséges
A részvétel követésének módja:	A résztvevő által aláírt jelenléti ív, és/vagy elektronikus („e”) forma esetében a részvétel követésére alkalmas „e”-megoldás.
Megengedett hiányzás mértéke:	Az óraszám 20 %-a
Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/együttműködési megállapodásban, munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő megengedett hiányzás az irányadó.

8. A tervezett képzési idő

A tervezett képzési idő:	80 óra
--------------------------	--------

9. Maximális csoportlétszám

Maximális csoportlétszám:	40 fő
---------------------------	-------

10. A képzés tananyagegységei és óraszámai

Sorszám	Tananyagegység megnevezése	A tananyagegység tematikai egységei	Tananyagegység tematikai egységeinek az óraszám	Tananyagegység óraszámja összesen
1.	Áruforgalmi ismeretek	Áruforgalom	14 óra	40 óra
		Jogszabályok alkalmazása	8 óra	
		Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés	8 óra	
		A bizonylatok fajtái, a bizonylatok kitöltésének szabályai	10 óra	
2.	Élelmiszerek forgalmazása	Általános áruismeret	6 óra	40 óra
		Élelmiszer áruismeret I.	10 óra	

	Élelmiszer áruismeret II.	14 óra	
	Eladási ismeretek	10 óra	
Összesen:			80 óra
Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a „Felnőttképzést kiegészítő tevékenység” óraszama			40 óra

11. A képzés tananyagegységei, azok célja, tartalma, óraszama, a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám

11.1. Áruforgalmi ismeretek

A tananyagegység sorszáma és megnevezése:	1. Áruforgalmi ismeretek
A tananyagegység célja:	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> - kezelni az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatokat a bizonylatolási eljárásokat. - használni az árfeltüntetéshez 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 pénzelszámolási/pénzkezelési és a fogyasztóvédelmi szabályokat, valamint üzemeltetni az értékesítés során használt gépeket, eszközöket. - felismerni az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatását, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételeit, tudják kiszámítani az árkedvezmények utáni árat.
A tananyagegység óraszama:	40 óra
Beszámítható óraszám:	A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani

	elemei, melyre a tananyag egység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.		
Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyag egység érdemben hozzájárul			
Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
Közreműködik az áruátvételi folyamatában.	Ismeri az árubeszerzés, áruátvételi lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.
Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.	Ismeri a szakosított élelmiszer raktározás szabályait, a termékminőségre, 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 készlet nagyság fenntartásában.	Ismeri a hatékony készletgazdálkodás szempontjait, valamint a készletgazdálkodást segítő mobileszközök, 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 hitelességeért.
Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalomban.	Ismeri az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat.	Szabálykövetően végzi feladatait.	Felelős a hatáskörén belüli előírások betartásáért.

tevékenység minden szakaszában.			
Fogyasztói árakat számol. Akcións fogyasztói árat számol.	Ismeri az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatását, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételeit.	Törekszik a kiszámolt árkedvezmények pontos kihelyezésére.	Vezetője útmutatása alapján ellenőrzi a kereskedelmi egység egész területén az akcións 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.

A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út

A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák és képzési módszerek	<p><u>Munkaforma:</u> blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás</p> <p><u>Módszerek:</u> (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok és bizonylatok kezelése.</p>
	<p>A tananyagegység tematikai egységei</p> <p>Csoport és team munka: Az áruforgalom folyamatának megismerése, a folyamat elemeinek értelmezése. A kereskedelmi tevékenység lebonyolítását szabályozó jogszabályok megismerése és alkalmazásának gyakorlata. A pénztár és pénzkezelés szabályainak megismerése és alkalmazásának gyakorlása. Bizonylatok fajtáinak megismerése, az egyes bizonylatok tartalmi elemeinek rögzítése. A bizonylatok kitöltése.</p>

	<p>Digitális oktatás/tanulás A különböző bizonylatok formátumainak megismerése, letöltése. Bizonylatok kiállítása.</p> <p>Instrukció alapján részben önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: A jogszabályok bemutatása. A pénzkezelés szabályainak bemutatása. A kereskedelemben használt bizonylatok bemutatása.</p> <p>Projektfeladat: Bizonylatok készítése. Pénztárelszámolás készítése. Leltározás lebonyolítása.</p> <p>Visszacsatolás, értékelés A tananyag egység feldolgozása során folyamatosan, a tananyag egység követelményeinek elsajátítása után feladatlap alapján.</p>
<p>A tananyag egység tematikai egységei</p>	<p>A tematikai egység tartalmi elemei</p>
<p>Áruforgalom 14 óra</p>	<p>A kereskedelem tevékenység jellemzése, szerepe, tagozódása. A kiskereskedelem tevékenysége, formái. Az áruforgalomi 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 készlet nagyság 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 leltárhiány és leltártöbblet oka.</p>

	<p>Az áruk eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előre csomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetés.</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezése.</p> <p>Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai.</p> <p>Az e-kereskedelemre vonatkozó jogszabályok.</p> <p>A web-lapok tartalmi és formai követelményei: szerződési feltételek, regisztráció.</p> <p>Web-lap, virtuális áruház gondozása, reklámozási lehetőségek.</p> <p>Az elektronikus fizetés feltételeinek kialakítása, fajtái, lebonyolítása.</p> <p>Az e-kereskedelemben kapott megrendelések feldolgozása, visszaigazolása, adatbázis vezetés.</p> <p>Az áru feladása, árukövetés biztosítása, az áruátvétel visszaigazolása.</p> <p>Fogyasztóvédelem.</p> <p>A kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések (pénztárgépek, hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek) fajtái.</p> <p>Elektronikus áruvédelmi rendszerek jellemzői, működésük.</p> <p>Jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken.</p>
<p>Jogszabályok alkalmazása 8 óra</p>	<p>Munka- baleset- és tűzvédelem:</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása.</p> <p>A biztonságos munkavégzés feltételei: munkáltató kötelezettségei, felelőssége, a munkavállaló kötelességei.</p> <p>Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai.</p> <p>A munkavégzés általános személyi és szervezési feltételei: munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások.</p> <p>Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen:</p> <p>A balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása.</p> <p>Tűzvédelmi szabályok:</p> <p>Tűz és égésvédelmi alapfogalmak.</p> <p>Tűzvédelmi szabályzat.</p> <p>Tűzveszélyességi osztályba sorolás.</p> <p>Tűzoltó készülékekre vonatkozó szabályok: töltőanyagai, elhelyezésük és annak jelölése, címkéjük adattartalma, hitelesítésük.</p> <p>berendezésekre, (dohányzásra) vonatkozó szabályok.</p> <p>Tűzoltó készülékek használata.</p> <p>Fogyasztóvédelem:</p> <p>Fogyasztóvédelemmel kapcsolatos jogszabályok.</p> <p>Fogyasztóvédelem intézményrendszere.</p>

	<p>Alapfogalmak: fogyasztó, vállalkozás, forgalmazó, tudatos fogyasztó, termék és szolgáltatás, eladási ár és egységár, online adásvételi és szolgáltatási szerződés.</p> <p>A fogyasztókat megillető alapjogok.</p> <p>Minőség tanúsítás formái.</p> <p>Minőségtanúsítás eszközei.</p> <p>Megkülönböztető minőségi jelek, minőségi bizonyítvány, műszaki leírás, használati kezelési útmutató, CE megfelelési jelölés.</p> <p>Termékcímke adattartalma.</p> <p>Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások.</p> <p>Csomagolásra vonatkozó előírások.</p> <p>Szavatosság, szavatossági idők, kellékszavatosság.</p> <p>Jótállás, kiterjesztett jótállás, jótállási jegy.</p> <p>Fogyasztói panaszok kezelése, ügyfélszolgálat.</p> <p>Békéltető testület.</p> <p>Bolt nyitása, nyitva tartása, működési engedély.</p>
<p><i>Pénztár- és pénzkezelés, bizonylatkitöltés</i> 8 óra</p>	<p>Pénztár- és pénzkezelés</p> <p>Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.</p> <p>Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.</p> <p>A pénztárnyitás feladatai.</p> <p>Az ellenérték elszámolásának mozzanatai, szabályai.</p> <p>A vásárlási tételek rögzítésének módjai, szabályai.</p> <p>A készpénzt átvételére vonatkozó szabályok.</p> <p>Készpénzkímélő eszközök fajtái, elfogadásuk, kezelésük szabályai.</p> <p>Utalványokkal, kuponokkal, bankkártyával, hitelkártyával történő fizetés feltételei, szabályai.</p> <p>Euroval történő fizetés szabályai.</p> <p>A pénzvisszaadás szabályai.</p> <p>Nyugtaadási kötelezettség.</p> <p>A bizonylat és a visszajáró pénz átadásának szabályai.</p> <p>Gépi nyugta adattartalma.</p> <p>Gépi/ kézi készpénzfizetési számla adattartalma, példányok kezelése.</p> <p>Pénztárzárás feladatai.</p>
<p><i>A bizonylatok fajtái, a bizonylatok kitöltésének szabályai</i> 10 óra</p>	<p>Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.</p> <p>Bizonylat fogalma.</p> <p>Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.</p> <p>Bizonylatok csoportosítása:</p> <p>Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.</p> <p>A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).</p> <p>Bizonylatok javításának szabályai.</p> <p>Áruforgalom bizonylatai.</p> <p>Értékesítés bizonylatai.</p> <p>Pénztáros elszámolásának bizonylatai.</p>

	<p>Készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai.</p> <p>Jegyzőkönyvek: jegyzőkönyv mennyiségi-, minőségi kifogásról (szállítói), jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.</p> <p>Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén, árueltulajdonítási jegyzőkönyv, selejtezési jegyzőkönyv.</p> <p>Leltárfelvételi ív, árváltozási leltárív, árcsökkenés-, áremelés jelentés.</p>
<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén:</p>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli és gyakorlati feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p> <p>A tananyagegység záró mérése a tanítási-tanulási folyamat végén.</p> <p>A mérés módszere: írásbeli</p> <p>Időtartama: 45 perc</p>
<p>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:</p>	<p>A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át.</p> <p>A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatlap minimum 51 %-os szinten való teljesítése.</p>

11.2. Élelmiszerek forgalmazása

<p>A tananyagegység sorszáma és megnevezése:</p>	<p>2. Élelmiszerek forgalmazása</p>
<p>A tananyagegység célja:</p>	<p>A képzésben résztvevő a tananyagegység eredményes teljesítésével képes legyen</p> <ul style="list-style-type: none"> - elvégezni az árubeszerzés, készletgazdálkodás, értékesítés 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.
<p>A tananyagegység óraszám:</p>	<p>40 óra</p>
<p>Beszámítható óraszám:</p>	<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazhatóak a távoktatás módszertani elemei, melyre a tananyagegység óraszámának kevesebb, mint 50 százalékáig van lehetőség.</p>

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.	Elkötelezett a termékismerete folyamatos bővítésére. Nagyfokú precizitással törekszik a termék információk átadására.	Felelősséget vállal az általa nyújtott termékinformációk hitelességéért.
Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére.	Ismeri a pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árkezelési módjait.	Pontos, precíz. Elkötelezett az élelmiszerek minőségének, élvezeti értékének megőrzésében.	Munkáját önállóan végzi. Felelősséget vállal az általa 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
Összeállítja az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol.	Ismeri az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és a 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 és a megfelelő fogyasztói ár feltüntetését. a címkéket és feliratokat.	Vezetői irányítással, felelősséget vállalva készíti el, és helyezi ki

	Ismeri a nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalmát, számítási módszereit.		
A tananyagegység tanulási eredményeinek elérését biztosító tanítási-tanulási út			
A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák	<p><u>Munkaforma:</u> blended learning; távoktatás; személyes jelenléti és/vagy digitális oktatás/tanulás (online kontakt); frontális munka; csoportos és team munka; irányított egyéni munka; önálló tanulás</p> <p><u>Módszerek:</u> (online) elbeszélés és szemléltetés; (online) magyarázat; oktató videó; megbeszélés; egyéni (gyakorlati) feladatmegoldás; projektfeladat; tananyag feldolgozás; digitális alkalmazások; jogszabályok, szabályzatok magyarázata, áttekintése, értelmezése; önálló szöveg feldolgozása; okmányok és bizonylatok kezelése.</p>		
	<p>A tananyagegység tematikai egységei</p> <p>Csoport és team munka: Az árurendszerek jelentőségének megismerése. A modern csomagolással szemben támasztott követelmények megismerése. Az élelmiszerek jellemzői, összetétele, élelmiszerbiztonsági előírások megismerése. Az élelmiszerek csoportosításának megismerése.</p> <p>Elbeszélés és szemléltetés: Különböző árurendszerek bemutatása. A csomagolás anyagainak és eszközeinek bemutatása. A csomagoláson feltüntetett információk értelmezése. Az élelmiszerek egyes csoportjaiba tartozó termékek bemutatása.</p> <p>Instrukció alapján a projekt munka során önállóan dolgozza fel az ismereteket.</p> <p>Projektfeladat: Különböző árucikkek becsomagolása – ajándék csomagolás készítése Szituációs feladatok – különböző vevőtípusok kiszolgálása. Milyen a jó eladó – szituációs feladat.</p>		
A tananyagegység tematikai egységei	A tematikai egység tartalmi elemei		
<i>Általános áruismeret 6 óra</i>	<p>Az áru, áruismeret fogalma. Árurendszerek jelentősége, hagyományos és kód típusú árurendszerek. A kódolás fogalma, kódok fajtái. Vonalkódok fajtái: egydimenziós, kétdimenziós EAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5.</p>		

	<p>EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai. Csomagolás fogalma, funkciói. A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai. Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk. Csomagolóeszközökön feltüntetett áruvédelmi, és veszélyességi jelölések fajtái, értelmezése. Hulladékkezelési szabályok: Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).</p>
<p><i>Élelmiszer áruismeret I. 10 óra</i></p>	<p><i>Élelmiszer áruismeret I.</i> Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele. Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok. Az élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben. 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, hungaricumok, 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 táplálkozástani jelentősége. A gabonafélék feldolgozása. Malomipari termékek. Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek. Sütő- és tésztaipari termékek. Kenyér. Kenyér minősége. Kenyér fajtái. Sütőipari fehértermékek. Szárzástészták. Szárzástészták csoportosítása, jellemzése, minősége.</p>
<p><i>Élelmiszer áruismeret II. 14 óra</i></p>	<p>Természetes édesítőszer: Cukor, Méz. Mesterséges édesítőszer: Az édesítőszer jelentősége. Édesipari áruk: A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk. Nugátok és nugátszerű készítmények. Édesipari lisztes áruk, édesipari tartós sütemények. Gyümölcsök, zöldségáruk: Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége. A gyümölcsök csoportosítása. Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői. A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.</p>

A zöldségfélék csoportosítása.
A zöldségfélék fajtái, árujellemzői
Ehető gombák.
Tartósított gyümölcs- és zöldségárúk:
Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségárúk.
Vízlevonással, cukrozással és sózással tartósított áruk.
Gyümölcs-zöldség konzervek.
A tej és tejkészítmények:
A tej összetétele és táplálkozási jelentősége.
Fogyasztási tejek.
Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények.
Tejtermékek:
Vajféleségek.
Túróféleségek.
Natúr sajtok.
Ömlesztett sajtok.
Húskészítmények, húskonzervek:
Rövid ideig eltartható töltelékes áruk.
Tartós töltelékes áruk.
Darabos húskészítmények.
Húskonzervek.
A tojás.
A tojás értékesítési jellemzői.
A tojás minősége és a jelölések értelmezése.
Étkezési zsírok, olajok:
A zsiradékok összetétele és táplálkozási jelentősége.
A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.
Alkoholmentes italok.
A szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.
Üdítőitalok, sűrítvények, gyümölcszörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai, árujellemzői.
Az alkoholtartalmú italok:
A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.
A bor, forgalmazása.
A borok főbb típusai, árujellemezésük.
Sörök:
A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint.
A sör, forgalmazása.
A sörök főbb típusai, árujellemezésük.
Szeszesitalipari termékek:
Párlatok, likőrök.
A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungaricum.
Koffeintartalmú élvezeti szerek:
A kávéfajtái, minősége.
Kávékivonatok, kávépótló szerek.
A tea fajtái, minősége.
Virágteák, ízesített teák, gyógyteák, pótteák.

	<p>Fűszerek és ízesítőszerke:</p> <p>A fűszerek minősége, csoportosítása, forgalmazása.</p> <p>Hazai fűszerkülönlegességek.</p> <p>Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.</p> <p>Ízesítők, zamatosító, állományjavítók.</p>
<p>Eladási ismeretek 10 óra</p>	<p>A vásárlás pszichológiai tényezői.</p> <p>A vásárlás indítékai.</p> <p>A vásárlási indítékok megismerése a vásárlási döntés folyamata.</p> <p>A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.</p> <p>Magatartás szerinti vevőtípusok, és jellemzőik.</p> <p>Különböző nemű és életkorú vevőtípusok.</p> <p>Az eladó:</p> <p>Az eladóval szemben támasztott követelmények.</p> <p>Szakmai viszonyulás.</p> <p>Szaktudás.</p> <p>Magatartás, viselkedés.</p> <p>Megjelenés.</p> <p>Testbeszéd.</p> <p>Nyelvi kifejezőerő.</p> <p>Az eladás technikája:</p> <p>Érintkezési szakasz:</p> <p>A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése.</p> <p>A köszöntés formái, kultúrája.</p> <p>A szükséglet felmérése.</p> <p>A meggyőzés szakasza:</p> <p>Benyomáskeltés, hozzáállás, viszonyulás.</p> <p>Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlás, érveléstechnika gyakorlata.</p> <p>Kérdezéstechnikai alapok.</p> <p>A folyamatok egyes fázisainak észlelése, az elfogadás/elutasítás felismerése.</p> <p>A kifogások kezelése.</p> <p>Kiegészítő áruajánlás.</p> <p>Záró szakasz:</p> <p>Erősítő hatás.</p> <p>Számlakiállítás.</p> <p>Csomagolás.</p> <p>Fizetés.</p> <p>Búcsúzás.</p> <p>Személytelen árubemutatás.</p> <p>A vásárlás ösztönzés eszközei.</p>
<p>A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése (a tanítási-tanulási folyamat közben)</p>	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben: szóbeli ellenőrző kérdések, szóbeli/írásbeli és gyakorlati feladatok megoldása önállóan vagy az oktató irányításával.</p>

fejlesztő és a tanítási-tanulási folyamat végén.	A tananyagegység záró mérése a tanítási-tanulási folyamat végén. A mérés módszere: gyakorlati Időtartama: 45 perc
A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzésben résztvevő hiányzása nem haladhatja meg a tananyagegység óraszámának 20 %-át. A tananyagegység tanulási eredményeinek mérésére szolgáló feladatsor minimum 51 %-os szinten való teljesítése.

12. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

A tanulási eredmények mérésére tananyagegységenként kerül sor a tanulási folyamat végén, a képző intézmény által meghatározott időpontban.

12.1 A tananyagegységek záró mérésének időtartama, módszere, formája, tartalma

1. Áruforgalmi ismeretek

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: írásbeli

Formája: a képző intézmény határozza meg.

Tartalma: a tananyagegységekben meghatározott ismeretek.

2. Élelmiszerek forgalmazása

Időtartama: 45 perc

A mérés módszere: gyakorlati

Formája: a képző intézmény határozza meg.

Tartalma: a tananyagegységekben meghatározott ismeretek.

A mérés tartalma:

- A tananyagegységek elméleti és gyakorlati ismeretei.

A megszerezhető minősítések:

- megfelelt/nem felelt meg.

Megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

- Megfelelt:
 - o a modulzáró vizsgán elért legalább 51 %-os teljesítmény.
- Nem felelt meg:
 - o modulzáró vizsgán 51 % alatti teljesítmény.

Amennyiben a tananyagegységek tanulási eredményének mérése megfelelt minősítésű, a képző intézmény tanúsítványt állít ki a képzésben részt vevő részére.

A tanúsítvány a képesítő vizsgára bocsátás feltétele.

A tanúsítványt/igazolást a képző intézmény elektronikus úton vagy papíralapon bocsátja a mérésben részt vevő személy rendelkezésére.

A tanulási eredmények javító- és pótló méréseit 1 éven belül a mérésben részt vevő megismételheti.

A dokumentumok kezelésének módja

A mérésben részt vevők mérési eredményeit értékelő lapon vezetik.

A kijavított és értékelt feladatlapokat (interaktív mérés, illetve papíralapú mérés esetén) a 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.

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, melyek a tananyagegység záró méréséhez/a képesítő vizsga sikeres teljesítéséhez szükségesek.

13. A képzésről szóló igazolás (tanúsítvány) kiadásának feltételei

A képzésről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei:	A szakmai képzés követelményeinek eredményes teljesítését tanúsítvány igazolja. A tanúsítvány kiadásának feltételei: <ul style="list-style-type: none">- a képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladja meg a minimális óraszám 20 %-át,- a képzésben résztvevő a tanulási eredmények mérésére szolgáló, a tananyagegységek szakmai követelményeinek mérését külön-külön minimum 51 %-os szinten teljesítette.
---	--

14. A képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételek, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja

<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p>	<p>Oktatóként olyan személy alkalmazható, aki rendelkezik</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek biztosításának módja:</p>	<p>Megbízási szerződés, munkaviszony, vállalkozási szerződés.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p>	<p>Informatikai eszköz, internet, projektor, laptop, tanterem, flipchart vagy tábla, íróeszközök (filc, kréta) az alkalmazott módszertantól függően.</p> <p>Eszközjegyzék a Élelmiszer eladó szakképesítéshez:</p> <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

	<ul style="list-style-type: none"> - a vizsgatevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei - számítógép - nyomtató
A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek biztosításának módja:	A szükséges tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb szerződésnek minősülő használati megállapodás alapján biztosítja.
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	<p>Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a szakmai program oktatása előtt a „Képzés hatékonyságának növelése” felnőttképzési kiegészítő tevékenység oktatását biztosítjuk 16 órában az alábbi tematika szerint:</p> <p style="text-align: center;">„Képzés hatékonyságának növelése” felnőttképzést kiegészítő tevékenység Tematikai vázlat - 16 óra</p> <p>A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: a közfoglalkoztatásból való kivezetés támogatása, a képzés hatékonyságának javítása, mely az együttműködés és motiváció, a konfliktuskezelés, valamint a tanulási technikák területeinek fejlesztésére terjed ki.</p> <p>Óraszama: 16 óra (2x8 óra) tantermi foglalkozás</p> <p>Alkalmazott módszer: cselekvésorientált és életpálya szemléletű, komplex tréning-módszer, mely alapvetően személyiségfejlesztésre irányul és a résztvevők tudatos, önként vállalt hatékony együttműködésén alapul. A tréning-módszer csoportos foglalkozások formájában csoportdinamikai hatásokra és irányított tapasztalati tanulásra épít, eredményeként a résztvevők új ismereteket, kompetenciákat sajátítanak el, valamint intra- és interperszonális készségek fejlesztésére kerül sor.</p> <p>Tematikája:</p> <p>1. Együttműködés és motiváció (6 óra)</p>

	<p>Cél: a képzéssel és a nyílt munkaerő-piacon történő későbbi elhelyezkedéssel kapcsolatos motiváció felkeltése, erősítése és fenntartása, a résztvevők motiváltságának növekedése mind képzési, mind munkavállalási, mind pedig saját sorsuk irányításának tekintetében. A csapatépítés folyamata a képzés hatékonyságát, sikerességét segíti elő. A közösségi tudat támogató és kreatív légkört teremt, mely erősíti a tanulás és a konkrét képzés iránti elkötelezettséget.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Az együttműködés felépítése (versengés kontra együttműködés, megbízhatóság, együttműködés és hatékonyság a csoportban, saját szerep felismerése a team munkában, csoporttá alakulás) 1.2. Érdeklődés felkeltése, saját motivációs alap felmérése (belső és külső motivációk, kényszerek, elvárások feltérképezése) 1.3. Saját életpálya áttekintése, adott élethelyzet tudatosítása, helyzetelemzés 1.4. Jövőkép, a célok reális kiválasztása és megfogalmazása, döntéshozatal, felelősségvállalás 1.5. Önbizalom erősítése, a várható nehézségek tudatosítása, felkészülés a leküzdésükre (akadályok elhárítására módszerek kialakítása, motivációt erősítő elemek beazonosítása) <p>2. Konfliktuskezelés (5 óra)</p> <p>Cél: a konfliktushelyzetek megelőzéséhez, elemzéséhez, kezelési/megoldási folyamatának módszereihez, a konfliktuskezeléshez szükséges képességek feltárásához/fejlesztéséhez, valamint a konfliktuskezelés tanításához/tanulásához kapcsolódó tudás mozgósítása, megerősítése, kiegészítése. További cél a konstruktív, erőszakmentes konfliktuskezelés szemléletének megerősítése és formálása, valamint a</p>
--	--

	<p>részvevők tapasztalatainak és ismereteinek bővítése, képességeinek feltárása és a fejlesztési lehetőségek bemutatása annak érdekében, hogy munkájuk során eredményesen tudják értelmezni és kezelni a konfliktusokat.</p> <p>2.1. A konfliktus témához kapcsolódó tapasztalatok és szemléletmód elsődleges feltárása</p> <p>2.2. A konfliktusok definíciója, értelmezése</p> <p>2.3. Konfliktuskezelési stratégiák megismerése, előnyök és hátrányok</p> <p>2.4. Saját konfliktuskezelési technikák tudatossá tétele/megismerése</p> <p>2.5. Hatékony konfliktus megoldási stratégiák elsajátítása (asszertív viselkedés, önérvényesítés-önmenedzselés, nyerő-nyerő megközelítés, aktív meghallgatás, „Én-üzenetek” technikája)</p> <p>3. Tanulási technikák (5 óra)</p> <p>Cél: a résztvevők tanulási stílusának, motivációjának megismerése, tudatosítása, hatékony tanulástechnikák, módszerek elsajátítása, gyakorlása, a tanulási stratégia kialakítása a tananyag könnyebb elsajátítása, valamint az eredményes vizsgára való felkészülés érdekében.</p> <p>3.1. Tanulási motiváció, tanuláshoz való viszony (saját tapasztalatok és szemléletmód feltárása)</p> <p>3.2. Tanulási stílus (saját tanulási stílus megismerése)</p> <p>3.3. Tanulási stratégiák (az egyéni tanulási stílushoz illeszkedő tanulási technikák elsajátítása, teljesítmény-szorongás csökkentése, problémamegoldás fejlesztése)</p> <p>3.4. Tanulási szokások, a tanulás tervezése, időgazdálkodás, pontosság, napirend – hetirend</p> <p>A felnőttképzést kiegészítő tevékenység valamennyi képzésben résztvevőt célozza</p>
--	---

meg, a fentebb meghatározott egységes tematikával.

Ha a pályázat kiírója vagy a képzés megrendelője igényli, akkor a szakmai program oktatása után, de a záróvizsgát megelőző időszakban a „Munkavállalás elősegítése” felnőttképzést kiegészítő tevékenység oktatását biztosítjuk 24 órában az alábbi tematika szerint:

„Munkavállalás elősegítése”

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikai vázlat (24 óra)

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység célja: A képzésben résztvevők felkészítést kapnak a munkaerő-piacra való kijutáshoz. Összes órák száma: 24 óra tantermi foglalkozás

A felnőttképzést kiegészítő tevékenység tematikája:


1. Munkaerő-piaci alapismeretek (6 óra)

- 1.1. Munkaerő-piaci környezet
(munkaerő-piac fogalma, foglalkoztatási arányok megoszlása, kistérségi munkaerő-piac)
- 1.2. Helyi, térségi munkaerő-piac feltérképezésének módszerei
(álláslehetőségek felkutatásának módszerei és eszközei)
- 1.3. Foglalkoztatási jogviszonyokkal kapcsolatos alapismeretek (fajtái, eltérései és azokból adódó következmények)
- 1.4. Munkaügyi alapfogalmak
(munkaszerződés tartalma, munkavállaló jogai, kötelezettségei, adózási alapismeretek stb.)

2. Álláskeresési alapismeretek (12 óra)

- 2.1. Az egyén külső-belső erőforrásai
(környezeti, demográfiai, lélektani tényezők, kapcsolati tőke)
- 2.2. Tudatos álláskeresési eszközök
(egyéni szempontok, munkáltató szempontjai, célállás fogalma)
- 2.3. Önéletrajz, motivációs levél megírásának elsajátítása (a

	<p>megszerzett képesítéshez kapcsolódó munkakör betöltésére alkalmas önéletrajz készítése)</p> <p>2.4. Interjúra való felkészülés (megjelenés, viselkedés, kommunikáció)</p> <p>2.5. Kapcsolatfelvétel módjai, tárgyalástechnika, önmenedzselés</p> <p>3. Kommunikációs alapismeretek (4 óra)</p> <p>3.1. Kommunikációs csatornák</p> <p>3.2. Verbális nem verbális eszközök</p> <p>3.3. Kommunikáció gyakorlása (agresszív, passzív, asszertív kommunikáció szituációs játékokon keresztül)</p> <p>4. Munkaviszony létesítése (2 óra)</p> <p>4.1. Beilleszkedés a munkaközösségbe, tolerancia, lojalitás</p> <p>4.2. Munkahely megtartása, alkalmazkodás és önérvényesítés</p> <p>A kiegészítő tevékenység teljesítésének feltétele – egy a képzéshez kapcsolódó, annak eredményeként betölthető munkakörökhöz igazodó – önéletrajz és motivációs levél elkészítése.</p> <p>A résztvevők a felnőttképzést kiegészítő tevékenység során szerzett ismereteikről annak végén, teszt formájában adnak számot.</p>
A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	Tulajdonjog vagy bérleti szerződés vagy együttműködési megállapodás.

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	4400 Nyíregyháza, Lengyel utca 76.
Az előzetes minősítés időpontja:	2021. szeptember 8.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Váradai Istvánné
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000360
Felnőttképzési szakértő aláírása:	

Felnőttképző intézmény
képviselőjének aláírása:



1. sz. melléklet

A képesítő vizsga megszervezése akkreditált vizsgaközpontban történik.

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.

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 százalékát a forintban megadott fogyasztói árcsökkentés 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.

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 feladtleírás 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. Termékkihelyezés /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. Termékkihelyezés 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 illető 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 megszerzhető 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 helyszínénél 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 szakértő aláírása: 

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	ÉLELMISZER-ELADÓ
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	Horlux Oktatási és Szolgáltató Kft. 4400 Mátészalka, Kórház utca 54/B Engedélyszám: E/2020/000154
Szakértői megállapítások	
<p>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.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetőek a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	2021. szeptember 8.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Váradai Istvánné FSZ/2020/000360
Felnőttképzési szakértő aláírása	