



KÉPZÉSI PROGRAM SZAKMAI KÉPZÉS

ÉLELMISZER-ELADÓ

(PROGRAMKÖVETELMÉNY AZONOSÍTÓ SZÁMA: 04163011)

dr. Sárayné Süle Gabriella
igazgató



Szombathely, 2023.09.12.

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 képesítési követelményt előíró jogszabály:</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről.</p>	
1.10.	<p>A képzés célja:</p> <p>A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. A képzés célja továbbá, hogy ösztönözze az alacsony iskolai végzettséggel, munkaerőpiacon keresett kompetenciával vagy szakképesítéssel nem rendelkező felnőtt lakosság, kiemelten a közfoglalkoztatottak részvételét az oktatásban, képzésben, és lehetőséget biztosítson számukra a munkaerő-piaci szempontból releváns képzettség, ismeretek, készségek, kompetenciák megszerzésére.</p>	
1.11.	<p>A képzés célcsoportja:</p> <p>A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé. A képzés célcsoportja különösen az alacsony iskolai végzettséggel, munkaerőpiacon keresett kompetenciával vagy szakképesítéssel nem rendelkező felnőtt lakosság, kiemelten a közfoglalkoztatottak és az állami munkaerőpiaci támogatási programokban résztvevők, vagy valamilyen uniós támogatási formában részesülő személyek.</p>	
1.12.	<p>A képzés során megszerezhető kompetenciák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közreműködik az áruátvétel folyamatában. • Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében. • Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában. • Áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben. • Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére. • Kialakítja az üzlet polcképét, árufeltöltést végez. Képes az előre elkészített polctükrök/kihelyezési térképét használni. • Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését. • Vezeti az élelmiszerkereskedelemben használt dokumentumokat, bizonylatokat. • Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában. • Összeállítja az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol. • Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat. • Akciós fogyasztói árat számol. 	

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	-
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	80
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	25 %

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése:		Óraszám:
4.1.	Élelmiszer-eladó	80

4.1. Tananyagegység/témakör/modul

4.1.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-eladó
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	frontális oktatás, magyarázat, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	Az adott témakör/tananyagegység/foglalkozás tartalmának és jellegének, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: Előadás, magyarázat, szemléltetés, gyakorlati feladatok, probléma szituációk feldolgozása, megbeszélés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, önálló tanulás, csoportos feladatmegoldás, projekt módszer, rendszerezés, megfigyelés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám:	80
4.1.6.	Beszámítható óraszám ¹ :	0
4.1.7.	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	

¹ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órázámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Kereskedelmi ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma:	60
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • Az árubeszerzés, áruátvétel lépései, a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása. • A hatékony készletgazdálkodás szempontjai, a készletgazdálkodást segítő mobileszközök, szkennerek működése, a hagyományos, papír alapú bizonylatok. • A polctükör/kihelyezési térkép elkészítésének szabályai. • Az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatok és tartalmuk, a bizonylatolási eljárások. • Az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és digitális eszközök, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemei, a címkenyomtató használata. A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei. • Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Az élelmiszerek forgalmazása
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma:	20
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása. • Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelési, tárolási, felhasználási módja. A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékcsoporthoz. • A pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árukezelési módjai. • A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai, a fogyasztóvédelmi előírások. • Az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok. • Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok.
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám:	25 fő
------	---------------------------	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	-
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 tanulásszervezési feladatait segítse.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visszakérdezés, • Gyakorlati feladatmegoldás, • Képzésben résztvevő visszajelzései, • Beszélgetés • Feladatlap kitöltése, • Házi feladat ellenőrzése, • Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.</p>
6.3.	<p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A képzés záróvizsgálattal zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra és két részből áll.</p> <p>Az írásbeli vizsgafeladat</p> <p>A képző állítja össze az alábbi témakörökből:</p> <ul style="list-style-type: none"> • áruforgalmi ismeretek, • szakmai számítások, • jogszerű működés. <p>Projektfeladat</p> <p>A képző állítja össze áruforgalmi gyakorlati tevékenység és áruismereti tevékenység témakörökben.</p> <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <p>Írásbeli feladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 50% vagy az alatti teljesítmény. <p>Projektfeladat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 51%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 50%, vagy az alatti teljesítmény

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 elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább három éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Képzési helyszín:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a képzésben részt vevő személyek rendelkezésére álló, minimum 1,5 m²/fő alapterületű oktatóterem; • képzésben részt vevő személyek és az oktatók számára asztalok, székek; • képzés megvalósításához szükséges oktatástechnikai eszközök;

		<ul style="list-style-type: none"> • az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével illemhely. <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az aktuális fitness hűtőberendezések, hűtőpultok • Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek 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 gyakorlati tevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei • számítógép • nyomtató
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzési helyszínek, oktatótermek, tárgyi feltételek, eszközök meglétét felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

ZÁRADÉK

A **Élelmiszer-eladó** képzési programot a Vas Vármegyei SZC Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Kollégium intézmény igazgatójaként az oktatói testület számára elfogadásra javaslom.

Szombathely, 2023. szeptember 11.



igazgató

A fent nevezett képzési programot a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 51. § (2) bekezdés 1. pontjában foglaltak alapján az intézmény oktatói testülete 2023. szeptember 11-én tartott értekezletén elfogadta.

hitelesítő oktatói testületi tag

hitelesítő oktatói testületi tag

