

## KÉPZÉSI PROGRAM

Vonatkozó jogszabályok:

- A felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény (Fktv.);
- A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény (Szkt.);
- A felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Fkr.);
- A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr.);

### 1. A képzési program

1.1.	<b>Képzés megnevezése</b>	<b>Élelmiszer-eladó</b>
1.2.	A programkövetelmény megnevezése	04163011 számú <b>Élelmiszer-eladó</b> megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény
1.3.	Ágazat megnevezése	Kereskedelem
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0416 Nagy és kiskereskedelem
1.5.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	<b>Élelmiszer-eladó</b>
1.6.	Szintjének besorolása	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerint:
		A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint:
		A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint:
		3
		3
		3
1.7.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése	A programkövetelmény szerint: 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 Megjegyzés: a képzési program minősítésének időpontjában a programkövetelmény érvényes, azonban a fenti jogszabály már hatályát veszítette.
1.8.	A szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítéshez szükséges képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatti állása	Szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt nem áll.
1.9.	<b>A képzés célja</b>	Az Élelmiszer-eladó szakképesítéssel betölthető munkakörökhöz, foglalkozásokhoz szükséges ismeretek és kompetenciák elsajátíttatása, továbbá a résztvevők felkészítése az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzésére irányuló független akkreditált képesítő vizsgára, melynek sikeres teljesítése esetén Élelmiszer-eladó államilag elismert képesítő bizonyítványt kapnak.

		<p>Cél továbbá, hogy a képzés növelje a résztvevők elhelyezkedési esélyeit, az alábbiakban feltüntetettek indokolják a szakképesítés munkaerőpiaci relevanciáját:</p> <p>A fokozatosan előre törő online és a diszkont jellegű értékesítési csatornákkal a hagyományos kereskedelmi szereplők csak a jól képzett munkaerővel, specializált választékkal vehetik fel a versenyt. Kiemelkedő szerephez jut az élelmiszerek megjelenítése, a vevő és az eladó közötti interakció, a kommunikáció, az áruismeret. Az élelmiszer-eladó szakképesítést megszerzőknek ismerniük kell a hagyományos és a modern készletgazdálkodás, áruforgalom alapjait a leghatékonyabb működés és a versenyképesség érdekében. A képzés különösen fontos az alacsony lélekszámú településeken működő vagy a 200 m<sup>2</sup> -nél kisebb alapterületű élelmiszerkereskedések tulajdonosai, alkalmazottai, valamint minden élelmiszer jellegű üzlet nyitását tervező vállalkozó számára. Az optimalizált képzési idő lehetőséget ad a termelői boltot nyitó gazdáknak is, akik nem fő tevékenységként végzik a kereskedelmet.</p>
1.10.	<b>A képzés célcsoportja</b>	A képzés célcsoportját alkotják azok, akik megfelelnek a programba való bekapcsolódás feltételeinek és a szakképesítéssel betölthető munkakörökben kívánnak elhelyezkedni.

## 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	<p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása:</p> <p>Az Élelmiszer eladó tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Kreatívan, izléselesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva helyezi ki, a szezonálisnak megfelelően a termékcsoportokat. Megfelelően kezeli és tárolja az élelmiszereket.</p> <p>Segít a pultépítésben, ismeri és alkalmazza a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítésének szabályait. Ismeri és a munkája során használja az élelmiszer csomagolási eljárásokat.</p> <p>Tudatos szakemberként, digitális eszközök használatával biztosítja a készletpontosságot, a helyes fogyasztói ár feltüntetését. Szakszerűen kezeli a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Biztosítja az élelmiszer értékesítéshez kapcsolódó jogszerű panaszkezelést. Ismeri a speciális táplálkozási igényt kielégítő termékeket és képes ezek szakszerű bemutatására és a vásárlóknak történő ajánlására. Felelősséget vállal az általa átadott termékinformációk megfelelőségéről.</p>																			
2.2.	<p>A szakmai követelmények leírása:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sor-szám</th> <th>Készségek, képességek</th> <th>Ismeretek</th> <th>Elvart viselkedésmódok, attitűdök</th> <th>Önállóság és felelősség mértéke</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Közreműködik az áruátvétel folyamatában.</td> <td>Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.</td> <td>Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.</td> <td>Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.</td> <td>Ismeri a szakosított élelmiszerraktározás szabályait, a termékminőség</td> <td>Pontosan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját</td> <td>Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.</td> </tr> </tbody> </table>					Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	1	Közreműködik az áruátvétel folyamatában.	Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.	2	Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.	Ismeri a szakosított élelmiszerraktározás szabályait, a termékminőség	Pontosan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját	Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.
Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke																
1	Közreműködik az áruátvétel folyamatában.	Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.	Körültekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.																
2	Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.	Ismeri a szakosított élelmiszerraktározás szabályait, a termékminőség	Pontosan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját	Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.																

Pápai Szakképzési Centrum, E/2020/000049  
 SZAKMAI KÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA  
 képzés megnevezése: **Élelmiszer-eladó**

		re, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatását.	munkáját hatékonyan szervezi és végzi.	
3	Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában.	Ismeri a hatékony készletgazdálkodás szempontjait, valamint a készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkenneres működését, de képes használni a hagyományos, papír alapú bizonylatokat is.	Pontosan, előrelátóan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan szervezi és végzi. Nyitott az új technológiai eszközök használatának elsajátítására.	Másokkal együttműködve, vezetői iránymutatással végzi el a készletgazdálkodási feladatokat. Felelősséget vállal az általa nyújtott információk hitelességéért.
4	Áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben.	Ismeri az általa értékesített élelmiszerek élettani hatásait, kezelési, tárolási, felhasználási módját. Tisztában van a helyi vásárlási trendekkel és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportokkal.	Elkötelezett a termékismerete folyamatos bővítésére. Nagyfokú precizitással törekszik a termék információk átadására.	Felelősséget vállal az általa nyújtott termékinformációk hitelességéért.
5	Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére.	Ismeri a pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árukezelési módjait.	Pontos, precíz. Elkötelezett az élelmiszerek minőségének, élvezeti értékének megőrzésében.	Munkáját önállóan végzi. Felelősséget vállal az általa csomagolt áruk minőségéért, fogyasztóságáért.
6	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 iránymutatással vesz részt. Az áru kihelyezését önállóan elvégzi.
7	Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését.	Ismeri a közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályait, a fogyasztóvédelmi előírásokat.	Tudatosan alkalmazza a tetszetős termék megjelenítést segítő eszközöket a pultépítés során (pl. dekorációs eszközök, megvilágítás, kihelyezési módok, stb.).	Útmutatással döntést hoz a kihelyezés módosításáról. (pl. készlethiány esetén). Elkötelezett az izléses, vevőbarát termék megjelenítés iránt.
8	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.
9	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.
10	Összeállítja az árcímkeket, 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 árcímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát. Ismeri a nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalmát, számítási módszereit.	Szem előtt tartja az árcímke és feliratok készítésének és kihelyezésének szabályait és a megfelelő fogyasztói árfeltüntetését.	Vezetői iránymutatással, felelősséget vállalva készíti el, és helyezi ki a címkeket és feliratokat.
11	Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói	Ismeri az élelmiszer értékesítés során	Törekszik az üzlet vásárlóinak	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, rendkívüli

Pápai Szakképzési Centrum, E/2020/000049  
**SZAKMAI KÉPZÉS KÉPZÉSI PROGRAMJA**  
 képzés megnevezése: **Élelmiszer-eladó**

	észrevételeket, panaszokat.	alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályokat, dokumentumokat.	elégedettségére, a panaszok empátikus, szakszerű kezelésére.	esetknél felettese segítségét kéri.
12	Akciós 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 akciók árakat.

### 3. A képzésbe való bekapcsolódás feltételei

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
3.2.	Szakmai előképzettség	—
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	—
3.5.	Egyéb feltételek	<p>Minden résztvevővel az Fktv. (a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és végrehajtási rendelete (a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet) által meghatározott tartalmú felnőttképzési szerződést kell kötni.</p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az előzetes tudásmérést, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye.</p> <p><i>(Fktv. 2.§ 3. előzetes tudásmérés: annak <u>felmérése</u>, hogy a képzésre jelentkező <u>dokumentumokkal nem igazolt</u> tanulmányai vagy megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján képes-e a képzés során elsajátítandó tananyagegység követelményeinek teljesítésére, amelynek eredményeként a követelmények <u>megfelelő szintű teljesítése esetén</u> a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre <u>jelentkezőt fel kell menteni.</u>)</i></p> <p>Amennyiben a képzésre jelentkező kéri az esetleges előzetesen megszerzett tudás beszámítását, a felnőttképzési szerződésben feltüntetésre kerül ennek eredménye. <i>(Fktv. 2.§ 4.: előzetesen megszerzett tudás beszámítása: a képzésre jelentkező – <u>dokumentummal igazolt</u> – tanulmányainak <u>beszámítása</u>, amelynek eredményeként a tananyagegység elsajátítására irányuló képzési rész alól a képzésre <u>jelentkezőt fel lehet menteni.</u>)</i></p> <p>A résztvevő által bemutatott dokumentum(ok) tekintetében a képző intézmény egyedi elbírálás, szakmai indokok, esetleges központi iránymutatások alapján dönt arról, hogy valóban beszámítható-e a dokumentummal igazolt előzetesen megszerzett tudás.</p>

### 4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A személyes jelenléte igénylő hagyományos kontaktórák esetén a részvétel követésének módja: a résztvevők által aláírt jelenléti ívek.</li> <li>- Az esetleges valós idejű online órák esetén a részvétel követésének módja: a részvétel elektronikus dokumentummal való igazolása vagy a résztvevők listájáról készült képernyőfotók.</li> <li>- A részvétel követésének módja továbbá a teljes képzés során a résztvevők hiányzásait dokumentáló haladási napló.</li> </ul>
4.2.	Megengedett hiányzás	A kontaktórák 20 %-a.
4.3.	Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/támogatói

	okiratban/együttműködési megállapodásban, egyéb munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek. Ezen szerződésekben szereplő kisebb (pl. 10%) megengedett hiányzás esetén a szerződésben foglalt megengedett hiányzás az irányadó.
--	---

### 5. Tervezett képzési idő

5.1.	A képzés óraszám	80 óra
------	------------------	--------

### 6. A képzés tananyagegységei és összefoglaló táblázat a képzés megvalósításáról (Fktv. 2. § 10. tananyagegység: a képzési program felépítését adó, önálló tartalommal bíró képzési egység)

Sor- szám	Tananyagegység	Tananyagegység óraszám		
		Alkalmazható munkaformák		Összesen
		Kontaktórák	Beszámítható óraszám	
1.	Élelmiszer-eladó elmélet	48	0	48
2.	Élelmiszer-eladó gyakorlat	32	0	32
<b>Összesen</b>				<b>80</b>

#### 6.1. Tananyagegység

6.1.1.	<b>Megnevezése</b>	Élelmiszer-eladó elmélet
6.1.2.	<b>Célja</b>	<p>A résztvevők ismerjék meg az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerezés folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos teendőket. Ismerjék meg a kereskedelmi egység működéséhez kapcsolódó szabályokat, a pénztár elszámolási feladatokat, és legyenek képesek a kereskedelemben használatos bizonylatokat kitölteni.</p> <p>A résztvevők legyenek képesek a kereskedelemben szükséges számítások elvégzésére.</p> <p>A résztvevők az eladóval szemben támasztott követelményeknek megfelelően kommunikáljanak és viselkedjenek. Információk nyújtásával segítsék az eladást. A konfliktus helyzeteket, a vevői panaszokat jól kezeljék.</p> <p>A résztvevők szerezzék meg az élelmiszerek értékesítéséhez kapcsolódó speciális ismereteket.</p> <p>Ismerjék meg az élelmiszerbiztonsági szabályokat.</p>
6.1.3.	<b>Tartalma</b>	<p><u>Kereskedelmi ismeretek és eladástan (elmélet)</u></p> <p>A kereskedelmi tevékenységhez kapcsolódó fogalmak                      Az áruforgalmi folyamat                      Az árubeszerezés lépései</p>

		<p>Áruátvételi módok                  Az áruátvétel lépései                  Az áruátvétel során használt bizonylatok, azok kitöltése                  Hibás teljesítés esetén a teendők                  Árutárolási és raktározási módok                  A göngyölegkezelés módjai                  Az áru és vagyonvédelmi eszközök (pl. mechanikus, elektronikus, integrált)                  A kereskedelmi egységekben használatos gépek és berendezések, azok kezelése                  A hatékony készletgazdálkodás szempontjai                  Készletgazdálkodási feladatok                  A készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek, nyilvántartó programok működése, papíralapú bizonylatok                  Az értékesítés során készült bizonylatok és tartalmuk, a bizonylatolási előírások, az elektronikus bizonylat adáshoz használt program                  Az árucímke kötelező tartalmi elemei                  Az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és digitális eszközök (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), a címkenyomtató                  A leltár és leltározás fogalma, fajtái, módjai, a folyamata és a kapcsolódó adminisztrációs tevékenységek                  A POS alapú pénztárgépek működtetése, a pénztáros feladatai az áru és vagyonvédelem területén, a különböző fizetési módok, a bankkártya leolvasó berendezés                  Az e-kereskedelemre vonatkozó szabályok                  Online megrendelés esetén a vevői adatok kezelése, rögzítése                  Online rendelt áruk összeállítása és a kiszállítás munkafolyamata                  Az árkedvezmények, akciók, promóciók, kampányok, vásárok, árubemutatók, kiállítások, kiállítások eladásösztönző szerepe, bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei                  A higiéniai, egészségügyi előírások, a vonatkozó jogszabályok                  A hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjai és szabályai                  Veszélyforrások és teendők baleset esetén                  A kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjai                  A kereskedelmi egység tűz- és balesetvédelmi, munkavédelmi szabályzata                  A fogyasztóvédelmi szabályok, a termékfelelősség lényege  <u>Számítások:</u>                  A nettó, a bruttó fogyasztói ár, az egységár fogalma, számítási módszerek                  Az árengedmények meghatározása, kiszámolása                  A kedvezményes fogyasztói ár meghatározása a megadott árengedmény százaléka alapján                  Az árengedmény százalékának meghatározása a forintban megadott fogyasztói árcsökkentés mértéke alapján                  Kommunikáció az értékesítés során</p>
--	--	--

		<p>A vevő fogadása, igényeinek megismerése, termék bemutatása, jellemzőinek ismertetése, szakszerű tájékoztatás, a vásárlási döntés meghozatalának segítése, kapcsolt termék/szolgáltatás ajánlása                  Empátia és asszertív kommunikáció                  Konfliktuskezelés                  Vevői panasz kezelése – meghallgatás, a vásárló tájékoztatása az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról, a Vásárlók könyve használatának segítése                  Helyzetgyakorlatok</p> <p><u>Az élelmiszerek forgalmazása (elmélet)</u></p> <p>A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása                  Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelése, tárolási, felhasználási módjai                  A polctükör/ kihelyezési térkép elkészítésének szabályai                  Pultos kihelyezés átépítése instrukciók alapján, izléses átrendezés, a csomagolás nélküli termékek árának feltüntetése, a szükséges termékinformációk megjelenítése, a termékek nyomon követhetőségének biztosítása                  Pultos értékesítés esetén a termék szeletelése/darabolása/ kimérése és csomagolása, átadása a vevőnek.                  A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai                  Az élelmiszerbiztonsági szabályok                  Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok                  A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportok                  Élelmiszerek forgalmazásához kapcsolódó kereskedelmi helyzetgyakorlatok</p>
6.1.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.1.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	<p>előadás                  bemutatás                  szemléltetés                  magyarázat                  rendszerezés                  megbeszélés                  konzultáció                  ismétlés                  bizonylatkitöltési feladatok                  számítási feladatok                  szituációs feladatok</p>
6.1.6.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák</b>	<p>A tananyagegység kontaktóra munkaforma keretében kerül megvalósításra.                  A kontaktórák a képzésben részt vevők személyes jelenlétét igénylő hagyományos tanórák vagy - olyan tanórák kivételével, amely olyan kompetencia átadására irányul, amely kizárólag személyes jelenlét mellett sajátítható el – valós idejű online órák is lehetnek.</p>

		Valós idejű online órák alkalmazását indokolhatják egészségügyi óvintézkedések, továbbá a résztvevők igényei (pl. a valós idejű online órák alkalmazása esetén népszerűbb a képzés kényelmi szempontok és a kedvezőbb képzési díj miatt).
6.1.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	Nem releváns, a tananyagegység nem tartalmaz beszámítható óraszámot.
6.1.8.	<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiállításra külön igazolás.

## 6.2. Tananyagegység

6.2.1.	<b>Megnevezése</b>	Élelmiszer-eladó gyakorlat
6.2.2.	<b>Célja</b>	A résztvevők a gyakorlatban is ismerkedjenek meg az élelmiszer-eladó feladataival, legyenek képesek az élelmiszer-eladó feladatait az elvárt önállósággal, felelősséggel és attitűddel ellátni.
6.2.3.	<b>Tartalma</b>	<p><u>Kereskedelmi ismeretek és eladástan a gyakorlatban</u></p> <p>Az áruforgalmi folyamat a gyakorlatban                      Az árubeszerzés lépései a gyakorlatban                      Az áruátvétel lépései a gyakorlatban                      Az áruátvétel során használt bizonylatok a gyakorlatban                      Hibás teljesítés esetén a teendők a gyakorlatban                      Árutárolási és raktározási módok a gyakorlatban                      Göngyölegkezelés a gyakorlatban                      Az áru és vagyoni védelmi eszközök (pl. mechanikus, elektronikus, integrált) a gyakorlatban                      A kereskedelmi egységekben használatos gépek és berendezések kezelése                      Készletgazdálkodási feladatok a gyakorlatban                      A készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek, nyilvántartó programok működése, papíralapú bizonylatok használata                      Az elektronikus bizonylat adáshoz használt program a gyakorlatban                      Az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és digitális eszközök (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), a címkenyomtató használata                      Leltározás a gyakorlatban                      A POS alapú pénztárgépek működtetése, a pénztáros feladatai az áru és vagyoni védelem területén, a különböző fizetési módok, a bankkártya leolvasó berendezés kezelése a gyakorlatban                      Az e-kereskedelemben alkalmazott szoftver használata                      Online megrendelés esetében a vevői adatok kezelése, rögzítése az adatbázisban                      Online rendelt áruk összeállítása és a kiszállítás munkafolyamata a gyakorlatban                      A higiéniai, egészségügyi előírások a gyakorlatban                      A hulladék és a veszélyes hulladék kezelése a gyakorlatban</p>



		<p>A kereskedelemben előforduló rendkívüli események kezelési módjai a gyakorlatban                  Kommunikáció az értékesítés során                  A vevő fogadása, igényeinek megismerése, termék bemutatása, jellemzőinek ismertetése, szakszerű tájékoztatás, a vásárlási döntés meghozatalának segítése, kapcsolt termék/szolgáltatás ajánlása                  Empátia és asszertív kommunikáció a gyakorlatban                  Konfliktuskezelés a gyakorlatban                  Vevői panasz kezelése – meghallgatás, a vásárló tájékoztatása az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról, a Vásárlók könyve használatának segítése</p> <p><u>Az élelmiszerek forgalmazása a gyakorlatban</u></p> <p>Pultos kihelyezés átépítése instrukciók alapján, izléses átrendezés, a csomagolás nélküli termékek árának feltüntetése, a szükséges termékinformációk megjelenítése, a termékek nyomon követhetőségének biztosítása a gyakorlatban                  Pultos értékesítés esetén a termék szeletelése/darabolása/ kimérése és csomagolása, átadása a vevőnek                  A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportok a gyakorlatban</p>
6.2.4.	<b>A tananyagegységhez rendelt óraszám</b>	A 6. pontban feltüntetett összefoglaló táblázat szerint.
6.2.5.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</b>	bemutató szemléltetés magyarázat megbeszélés gyakorlati feladatok munkavégzés felügyelet mellett
6.2.6.	<b>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott munkaformák</b>	A tananyagegység kontaktóra munkaforma keretében kerül megvalósításra.
6.2.7.	<b>A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám</b>	Nem releváns, a tananyagegység nem tartalmaz beszámítható óraszámot.
6.2.8.	<b>A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiállításra külön igazolás.

**7. A zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével a maximális csoportlétszám**  
 (jogszabályi felső korlát nincs, módszertani szempontok alapján és a rendelkezésre álló személyi-tárgyi feltételek függvényében kell megállapítani)

7.1	Maximális csoportlétszám (fő)	40 fő (a gyakorlati képzés szükség esetén csoportbontásban, az aktuálisan rendelkezésre álló tárgyi feltételek függvényében kerül megvalósításra)
-----	-------------------------------	--

## 8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

### Értékelés a képzés során:

Folyamatosan fejlesztő értékelés, lehetséges formái: szóbeli kikérdezés, oktatói szóbeli visszacsatolás, szóbeli konzultáció, tesztek kitöltése az oktató(k) által meghatározott gyakorisággal. Célja a tananyag feldolgozása közben visszajelzés a résztvevőnek és az oktatónak az elsajátítási folyamat hatékonyságáról; segítő-támogató, nem minősítő folyamat, korrigálható ez alapján a tanulási-tanítási folyamat. Ennek módja/formája az oktató hatásköre, intézményi előírás szintjén és egyégesen nem dokumentálandó.

### Értékelés a képzés végén (szummatív értékelés):

#### Képzést záró vizsga

Formája: gyakorlati és szóbeli

#### Gyakorlati vizsga:

A feladat kiválasztása tételhúzás alapján történik a képző intézmény által a képzés témakörei alapján összeállított tételsor alapján.

A megszerzhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

Megfelelt (a gyakorlati vizsga eredményes): ha a vizsgázó teljesítménye legalább 60%-osra értékelhető.

Nem felelt meg (sikertelen teljesítés): ha a vizsgázó teljesítménye nem értékelhető legalább 60%-osra.

#### Szóbeli vizsga:

A feladat kiválasztása tételhúzás alapján történik a képző intézmény által a képzés témakörei alapján összeállított tételsor alapján.

A megszerzhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:

Megfelelt (a szóbeli vizsga eredményes): ha a vizsgázó teljesítménye legalább 60%-osra értékelhető.

Nem felelt meg (sikertelen teljesítés): ha a vizsgázó teljesítménye nem értékelhető legalább 60%-osra.

A képzést záró vizsga eredményes, ha a gyakorlati és a szóbeli vizsga is eredményes.

Szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. Ameddig a szakképesítés tekintetében nincs szakmai vizsgát vagy képesítő vizsgát szervező akkreditált vizsgaközpont, a szakmai vizsga és képesítő vizsga megszervezéséről a szakképzésért felelős miniszter az IKK útján gondoskodik.

#### A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

- A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

## 9. A képzés zárása

9.1.	<b>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</b>	Tanúsítvány kerül kiállításra a 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22.§-a szerint. Kiadásának feltételei: <ul style="list-style-type: none"><li>- A felnőttképzési szerződésben rögzítettek maradéktalan teljesítése.</li><li>- A kontaktórákról a megengedett mértéket meg nem haladó hiányzás vagy a megengedett hiányzás igazolt módon történő túllépése esetén beszámolási kötelezettség teljesítése a</li></ul>
------	---	---

		felnőttképzési szerződésben rögzített feltételekkel. - A képzést záró vizsga eredményes teljesítése.
--	--	---

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

10.1.	Személyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A képzés során az alábbiakkal rendelkező oktató(k) foglalkoztatható(k): <ul style="list-style-type: none"> <li>- a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú iskolai végzettséggel és szakképzettséggel, vagy</li> <li>- legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő szakképesítéssel, vagy</li> <li>- legalább középfokú iskolai végzettséggel és a képzési tartalomnak megfelelő legalább egy éves szakmai gyakorlattal rendelkező oktatók.</li> </ul> A végzettségen túl előírt feltételeket igazolhatja az oktató(k) aláírt szakmai önéletrajza.
10.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Oktatók foglalkoztatása: Megbízási szerződéssel vagy munkaszerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel. Az oktatók felkészültségével, oktatói kompetenciáik folyamatos fejlesztésével kapcsolatos dokumentumot, az oktatói minősítési rendszert az intézmény minőségirányítási rendszere tartalmazza.
10.2.	Tárgyi feltételek (képző intézmény határozza meg, jogszabályi előírás nincs)	A hagyományos tanórákon oktatóterem az alábbiak szerint: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kulturált és biztonságos környezet</li> <li>• a résztvevők létszámának megfelelően min. 1,5 m<sup>2</sup>/fő alapterület</li> <li>• a résztvevők létszámának megfelelően tanulóasztalok, székek vagy írólapos székek</li> <li>• 1 tanári asztal, 1 tanári szék</li> <li>• 1 tábla vagy flipchart</li> <li>• projektor</li> <li>• oktatói számítógép</li> <li>• internet hozzáférés</li> </ul> A felsorolt eszközök helyettesíthetők az érintett eszköz funkcióját kiváltó, korszerű eszközzel. A hagyományos tanórákhoz szükséges WC helyiség (darabszámát az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével kell meghatározni). További szükséges tárgyi feltételek a gyakorlati képzéshez a hagyományos tanórákon (amennyiben egy adott alábbi tárgyi feltétel tényleges használata, a vele való munka nem feltétlenül szükséges a hatékony gyakorlati képzés szempontjából, a tárgyi feltétel szemléltetése is elegendő – pl. fotókkal, internetes oldalakkal vagy egyéb, azok bemutatására és jellemzésére, értékelésére alkalmas szemléltető eszközzel vagy külső helyszíni látogatással): <ul style="list-style-type: none"> <li>- hűtőberendezések, hűtőpultok</li> <li>- Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek megfelelő választékban</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt berendezések, eszközök</li> <li>- mérlegek, mérőeszközök</li> <li>- vágó, szeletelő, daraboló eszközök</li> <li>- árutároló és bemutató berendezések</li> <li>- kódleolvasó, egyéb mobil eszközök</li> <li>- árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók</li> <li>- egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű</li> <li>- az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok</li> <li>- kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei</li> </ul> <p>Az esetleges valós idejű online órákhoz a résztvevők és az oktató számára előírt feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A szükséges szoftverek futtatására alkalmas saját számítógép, vagy bármilyen, az online kapcsolattartásra alkalmas eszköz</li> <li>• Internet-hozzáférés</li> <li>• Hangszóró</li> <li>• Mikrofon</li> <li>• Webkamera</li> <li>• A képző intézmény által aktuálisan előírt megfelelő platform, szoftverek</li> </ul>
10.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	<p>A képző intézmény számára előírt tárgyi feltételeket képző intézmény tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>Az oktató számára előírt feltételeket képző intézmény biztosítja vagy az oktató saját maga.</p> <p>A résztvevők számára előírt tárgyi feltételeket a résztvevők maguknak biztosítják.</p>
10.3.	Egyéb speciális feltételek	---
10.3.1.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	---

**A képzési program felnőttképzési szakértő által történő előzetes minősítése  
AZ ELŐZETES MINŐSÍTÉST VÉGZŐ SZAKÉRTŐ SZAKVÉLEMÉNYE**

Intézmény neve, felnőttképzési engedélyszáma:	Pápai Szakképzési Centrum, E/2020/000049
Képzés megnevezése, programkövetelmény száma:	Élelmiszer-eladó programkövetelmény száma: 04163011
Képzés jellege cél szerint (a megfelelő aláhúzendő)	<u>Szakképzés, azon belül: szakképesítésre felkészítő szakmai képzés</u>
Előzetes minősítést végző szakértő neve, szakértői nyilvántartási száma	Kormos Mónika Márta FSZ/2020/000341

<b>A képzési programnak meg kell felelnie a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény vonatkozó előírásainak</b>	<b>Teljesül?</b>
12. § (1) A képzési programnak tartalmaznia kell:	
a) a képzés megnevezését	igen
b) a képzés során megszerezhető kompetenciát,	igen
c) a képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételeit, a képzés célját és célcsoportját,	igen
d) a tervezett képzési időt,	igen
e) ---	---
f) a képzés tananyagegységeit, azok célját, tartalmát, a tananyagegységekhez óraszámot és a tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszereket és munkaformákat, valamint a kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszámot is,	igen
g) – a zárt rendszerű elektronikus távoktatás kivételével – a maximális csoportlétszámot,	igen
h) a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszernek leírását,	igen
i) a képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételeit,	igen
j) a képzési program végrehajtásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket, valamint a képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételeket és ezek biztosításának módját.	igen

<b>A képzési programnak meg kell felelnie a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény vonatkozó előírásainak</b>	<b>Teljesül?</b>
13. § [A programkövetelmény és a szakmai képzés képzési programja]	
(1) A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés kimeneti követelményeit programkövetelményben kell meghatározni. A szakmai képzés az Fktv. szerinti képzési program alapján folyik.	igen
(2) A programkövetelmény és a szakmai képzés képzési programja nem sértheti más személy szabadalmi vagy szerzői jogát és szakmai tartalma nem lehet azonos a szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményekben meghatározott tartalmával.	igen

<b>A képzési programnak eleget kell tenni a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet vonatkozó előírásainak</b>	<b>Teljesül?</b>
20. § (1) A szakmai képzés képzési programját az Fktv. 12. §-a szerint kell elkészíteni.	igen
20. § (2) A szakmai képzés képzési programját a szakképző intézmény, illetve a felnőttképző a programkövetelményhez igazodóan dolgozza ki, ...	igen

<b>A képzési programnak eleget kell tenni a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet vonatkozó előírásainak</b>	<b>Teljesül?</b>
18. § (2) A felnőttképzési szakértő a képzési program előzetes minősítése során vizsgálja, hogy	
a) a képzési program tartalma megfelel-e az Fktv.-nek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek, és	igen, a fentiek szerint
b) a képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhető-e a képzési programban megjelölt kompetenciák,	igen
c) – több oldalból álló képzési program esetén – a képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva	igen

**A fentiek alapján a képzési program tartalmi szempontból, továbbá a jogszabályi előírásoknak megfelel.**

Budapest, 2022.06.13.

*Kormos Mónika*

Kormos Mónika Márta

A mellékelt írásbeli szakértői vélemény alapján a képzési program előzetes minősítése megtörtént.

Minősítés helye: 1023 Budapest, Árpád fejedelem útja 38. III/3.

Minősítés időpontja: 2022.06.13.

Kormos Mónika Márta  
Szakértő neve



*[Handwritten signature]*  
.....  
a felnőttképző  
képviselőjére jogosult  
személy aláírása

FSZ/2020/000341  
A felnőttképzési szakértők nyilvántartásában  
szereplő nyilvántartási száma

*[Handwritten signature]*  
.....  
Szakértő aláírása