

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**  
**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

04163011

Élelmiszer-eladó

képzési program

**KÉPZÉSI PROGRAM**

**1. A képzési program**

1.1	A szakmai képzés megnevezése	<b>Élelmiszer-eladó</b>
1.2	A programkövetelmény megnevezése	<b>Élelmiszer-eladó</b>
1.3	A programkövetelmény azonosító száma	<b>04163011</b>

**1.4. A képzés célja**

A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.

**1.5. A képzés célcsoportja**

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.

**2. A képzés során megszerezhető kompetenciák**

**A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz**

2.1.	<p>Közreműködik az áruátvétel folyamatában.</p> <p>Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.</p> <p>Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában.</p> <p>Áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben.</p> <p>Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére.</p> <p>Kialakítja az üzlet polcképét, árufeltöltést végez. Képes az előre elkészített polctükör/kihelyezési térképét használni.</p> <p>Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését.</p> <p>Vezeti az élelmiszer kereskedelemben használt dokumentumokat, bizonylatokat.</p> <p>Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat.</p> <p>Összeállítja az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol.</p> <p>Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat. Akciós fogyasztói árat számol.</p>
------	--

**3. A programba való bekapcsolódás feltételei**

3.1.	Iskolai előképzettség	alapfokú iskolai végzettség
------	-----------------------	-----------------------------

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**  
**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

3.2.	Szakmai előképzettség	-
3.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény	szükséges
3.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama	-
3.5.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

**4. A programban való részvétel feltételei**

4.1.	Részvétel követésének módja	jelenléti ív
4.2.	Megengedett hiányzás	30 %
4.3.	Egyéb feltételek	-

**5. Tervezett képzési idő**

5.1.	Összes óraszám	80 óra
------	----------------	--------

**6. A tananyagegységek**

	Tananyagegység megnevezése
--	----------------------------

**6. Tananyagegység**

6.1.	Tananyagegység	Élelmiszer-eladó
6.2.	Tananyagegység célja	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**

**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

6.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	<p>I Témakör: Kereskedelmi ismeretek 60 óra</p> <p>Követelmények ismertetése 1 óra</p> <p>A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása 1 óra</p> <p>Szállítói partnerek kiválasztása – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Az áruk megrendelése – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Áruátvétel lépései, a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása 1 óra</p> <p>Áruátvétel előkészítése, áruk fogadása – gyakorlati példákkal, feladattal segítve 1 óra</p> <p>Áruátvétel lebonyolításának folyamata – gyakorlati példákkal, feladattal segítve 1 óra</p> <p>Témazárás – tudásmérés 1 óra</p> <p>Az áruátvétel adminisztrációs feladatai, és bizonylatai 1 óra</p> <p>Szállítókkal szembeni kifogások intézésének módjai, szabályai 1 óra</p> <p>A hatékony készletgazdálkodás szempontjai 1 óra</p> <p>A készlet összetételének, nagyságának meghatározása 1 óra</p> <p>Áruk tárolása 1 óra</p> <p>A készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek működése – gyakorlati példákkal 1 óra</p> <p>A készletnyilvántartás, a készletnagyság megállapításának szerepe, módjai (készletnövekedés, készletcsökkenés) – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Témazárás – tudásmérés 1 óra</p> <p>A leltározás céljai, fajtái és jellemzői 1 óra</p> <p>Leltározás előkészítése, lebonyolítása 1 óra</p> <p>Leltárszámítási feladatok és a leltározás bizonylatai (hagyományos, papír alapú bizonylatok) 1 óra</p> <p>Leltáreredmény megállapítása, leltáreltérés okai – feladattal segítve 1 óra</p> <p>A számítások szerepe a kereskedelemben. Mérések, kerekítések 1 óra</p> <p>Áfa szerepe, jellemzői 1 óra</p> <p>Árfelépítés, beszerzési és eladási ár, árrés 1 óra</p> <p>Haszonkulcsok, árképzés a gyakorlatban (árszorzó) 1 óra</p> <p>Áremelés, árengedmény számítása 1 óra</p> <p>Készletek elemzése – átlagkészlet 1 óra</p> <p>Forgási sebesség számítása, értelmezése 1 óra</p> <p>Témazárás – tudásmérés 1 óra</p> <p>Áruforgalmi mérleg sor szerepe, elemei 1 óra</p> <p>Leltár és készletgazdálkodás kapcsolata 1 óra</p> <p>Az áru előkészítés menete, vonatkozó szabályok, előírások 1 óra</p> <p>Az árucímke kötelező tartalmi elemei, az árfeltüntetés szabályai – gyakorlati példákkal, feladattal segítve 1 óra</p> <p>Az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és digitális eszközök, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), a címkenyomtató használata. 1 óra</p> <p>A polctükör/kihelyezési térkép elkészítésének szabályai – gyakorlati példákkal, feladattal segítve 1 óra</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezésére szolgáló berendezések 1 óra</p> <p>Az áru forgalmazás során alkalmazott bizonylatok és tartalmuk, a bizonylatolási eljárások 1 óra</p> <p>A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, és számítási módszerei 1 óra</p> <p>Témazárás – tudásmérés 1 óra</p> <p>Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása. 1 óra</p> <p>Árszámítási feladatok 1 óra</p>
------	---	--

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola****6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.****Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

		<p>Témazárás – tudásmérés 1 óra</p> <p>A munkavédelem fogalomrendszere, szabályozása/A biztonságos munkavégzés feltételei 1 óra</p> <p>Munkáltató, és munkavállaló jogai és kötelezettségei 1 óra</p> <p>Munka alkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások. 1 óra</p> <p>Veszélyforrások, és kockázati tényezők a munkahelyen. 1 óra</p> <p>Kézi- és gépi anyagmozgatásra vonatkozó szabályok 1 óra</p> <p>Munkahelyek kialakításának alapvető szabályai: közlekedő utakra, árutárolásra vonatkozó szabályok, előírások, jelölések 1 óra</p> <p>Balesetek, munkabalesetek és foglalkozási megbetegedések meghatározása/ munkabalesetek kivizsgálása, bejelentése, adminisztrációja 1 óra</p> <p>Munkabaleseti jegyzőkönyvek kitöltése 1 óra</p> <p>Áru- és vagyonvédelmi eszközök fajtái, fő jellemzői 1 óra</p> <p>Értékesítési módok jellemzése 1 óra</p> <p>Vásárlási döntés folyamata 1 óra</p> <p>Eladás folyamata – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Értékesítés utáni teendők – gyakorlati példákkal 1 óra</p> <p>Vásárlói kifogások intézésének módjai – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Fogyasztóvédelem intézményrendszere/ fogyasztókat megillető jogok 1 óra</p> <p>Vásárlói kifogások intézésének módjai – esettanulmánnyal 1 óra</p> <p>Szavatosság, termékszavatosság (esettanulmányok megbeszélése) 1 óra</p> <p>Összefoglaló feladatsor 1 óra</p> <p>Ismétlés, rendszerezés 1 óra</p> <p>2. Témakör Az élelmiszerek forgalmazása 20 óra</p> <p>Az élelmiszerek árujellemzői és forgalmazásuk feltételei 1 óra</p> <p>Az élelmiszerek összetevői, jelölésük 1 óra</p> <p>Az élelmiszer-fogyasztás és egészség 1 óra</p> <p>Korszerű élelmiszerek és táplálkozási irányzatok 1 óra</p> <p>Számonkérés 1 óra</p> <p>Az élelmiszerek romlását előidéző tényezők 1 óra</p> <p>Az élelmiszerbiztonsági szabályok 1 óra</p> <p>HACCP követelményei 1 óra</p> <p>Higiéniai szabályok betartása az élelmiszer kereskedelemben 1 óra</p> <p>Az élelmiszerek eltarthatósága, minőségmegőrzési idők 1 óra</p> <p>Az élelmiszer áruk főbb csoportjai 1 óra</p> <p>Sütőipari termékek választéka, tárolása, eladása 1 óra</p> <p>Húsfeldolgozóipari termékek, választéka, tárolása, eladása 1 óra</p> <p>Zöldség,-gyümölcs áruk választéka, kezelése, tárolása, forgalmazása 1 óra</p> <p>Számonkérés 1 óra</p> <p>Fogyasztóvédelmi előírások 1 óra</p> <p>Munkabiztonsági szabályok 1 óra</p> <p>Környezetvédelmi szabályok 1 óra</p> <p>Összefoglalás 1 óra</p> <p>Felkészülés a szakmai vizsgára 1 óra</p>
6.4.	Terjedelme	80 óra
6.5.	Munkaformák	Egyéni, csoportos, frontális

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**

**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

6.6.	Képzési módszerek	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.
6.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő)	40 óra
6.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának	A résztvevő kérésére biztosított.
6.9.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

### 7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám	40 fő
-----	--------------------------	-------

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

A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse.

A képzés közbeni fejlesztő értékelés, az írásbeli, szóbeli, gyakorlati beszámoltatások, az ismeretek számonkérésének módjai lehetnek:

- Visszakérdés,
- Gyakorlati feladatmegoldás,
- Képzésben résztvevő visszajelzései,
- Beszélgetés
- Feladatlap kitöltése,
- Házi feladat ellenőrzése,
- Írásbeli felelet.
- 

A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja.

Résztvevő záró (szummatív) értékelése:

A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra és két részből áll.

Az írásbeli vizsgafeladatot a képző állítja össze az alábbi témakörökből:

- áruforgalmi ismeretek,
- szakmai számítások,
- jogszerű működés.

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**  
**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

Projektfeladat

A képző állítja össze áruforgalmi gyakorlati tevékenység és áruismereti tevékenység témakörökben.

A zárófeladaton megszerezhető minősítések:

- Megfelelt
- Nem felelt meg

A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:

Írásbeli feladat:

- Megfelelt: a zárófeladaton elért legalább 40%-os teljesítmény
- Nem felelt meg: a zárófeladaton elért 39% vagy az alatti teljesítmény.
- Projektfeladat:
  - Megfelelt: a zárófeladaton elért legalább 40%-os teljesítmény
  - Nem felelt meg: a zárófeladaton elért 39%, vagy az alatti teljesítmény

### 9. A képzés zárása

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.
9.2.	A képesítő vizsgára bocsátás feltételei	A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

### 10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek


10.1.	Személyi feltételek	<b>Elméleti oktató:</b> a képzési tartalomnak megfelelő szakos tanári szakképzettséggel, ennek hiányában a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel rendelkező oktató. <b>Gyakorlati oktató:</b> a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.
10.2.	Személyi feltételek biztosításának módja	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.

**Kecskeméti SZC Tiszakécskei Kiss Bálint Szakképző Iskola**  
**6060 Tiszakécske, Kossuth Lajos utca 65.**

**Nyilvántartási szám: B/2021/002292**

10.3.	Tárgyi feltételek	<p><b>Képzési helyszín:</b>  a képzésben részt vevő személyek rendelkezésére álló, minimum 1,5 m<sup>2</sup>/fő alapterületű oktatóterem;  képzésben részt vevő személyek és az oktatók számára asztalok, székek;  képzés megvalósításához szükséges oktatástechnikai eszközök;  az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével illemhely.</p> <p><b>Eszközjegyzék:</b>  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</p>
		<p>kódleolvasó, egyéb mobil eszközök,  árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók  egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű  az élelmiszer kereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok  a vizsgatevékenység helyszínénél szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei  számítógép  nyomtató</p> <p>Nem kontaktórás képzési rész esetén: internetelérés és olyan eszköz/eszközrendszer, amely alkalmas az online képzési rész követésére.</p>
10.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	<p>A képzési helyszínek, oktatóterem, tárgyi feltételek, eszközök meglétét felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>Nem kontaktórás képzési rész esetén az internetelérést és a szükséges tárgyi, számítástechnikai eszközöket a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p>
10.5.	Egyéb speciális feltételek	-
10.6.	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

Kelt: Tiszakécske 2022.06.20.

.....  
  
**felnőttképző képviselőjének**  
**aláírása**

