



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.

Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 számú
Élelmiszer-eladó megnevezésű
szakmai képzés

Képzési programja

1. verzió

Készült: 2021. február 23.

Szakmai vezető neve: Czibula Zoltán

Szakmai vezető aláírása:



ALFA KISOSZ
Érdekvédő és Képző Egyesület
5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1
Adószám: 19056082-2-04
Nyilvántartási szám: E-000063/2013
Beköz: OTP 11733003-20001130

Minősítő felnőttképzési szakértő neve: Varga Zoltán

Minősítő felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000389.

Készült a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 04163011 számú Élelmiszer-eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelmény alapján.



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

A képzés megnevezése	Élelmiszer-eladó
A képzés során megszerezhető kompetencia	<p>Az Élelmiszer eladó tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Kreatívan, ízletesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva helyezi ki, a szezonalitásnak 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>
A képzésbe való bekapcsolódás feltételei	<ul style="list-style-type: none">- Alapfokú iskolai végzettség és- Egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és- Egészségügyi kiskönyv
A képzésbe való részvétel feltételei	<p>Jelenlét esetén a jelenléti ív minden oktatási napon való aláírása.</p> <p>Megengedett hiányzás a képzés óraszámának maximum 20 %-a.</p> <p>Támogatott képzés esetén a támogatási szerződésben foglaltak szerint a megengedett hiányzás ettől eltérő mértékű is lehet.</p>
A képzés célja	<p>A képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti besorolási kód alapján: 0416 Nagy és kiskereskedelem</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéshez szükséges kompetenciákkal szakmajegyzékben szereplő szakma körébe vonható munkaterület, tevékenység vagy munkakör magasabb szinten gyakorolható, vagy a szakmai képzés szakmajegyzékben szereplő szakma képzési és kimeneti követelményeiben meg nem határozott speciális szakmai ismeretek és szakmai készségek megszerzésére irányul.</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához szükséges.</p>
A képzés célcsoportja	<p>Ez a végzettség azoknak biztosít lehetőséget, akik a munkaerőpiacon széleskörű szakmai ismeretek birtokában élelmiszer eladóként szeretnének elhelyezkedni vagy ezen területek valamelyikén dolgoznak, de még nem rendelkeznek végzettséggel.</p>
A tervezett képzési idő	<p>120 óra</p> <p>Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	figyelembe vehető, mely csökkenti a képzésbe való részvétel óraszámát.
A képzés tananyagegységei	<ol style="list-style-type: none">1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés5. tananyagegység: Eladástan
A képzés tananyagegységeinek célja TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek célja: Megismertetni a résztvevőkkel a képzési helyszínekre jellemző alapvető munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai tudnivalókkal. Munkaviszony létesítésekor, munkavégzéskor és felmondáskor képes legyen érvényesíteni munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően. Törekedjen a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartsa, munkavégzése során együttműködjön munkáltatójával. Betartja a munkaügyi szabályokat és felelősséget vállaljon a saját munkavégzésért. Napi munkáját a szakterületre vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végezze. Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedjen, probléma esetén higgadtan hajtsa végre a szükséges teendőket. Saját tevékenysége közben betartsa a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.</p> <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek célja: A képzésben résztvevő közreműködjön az áruátvétel folyamatában. Körültekintően végezze feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében. Az áruátvételi feladatokat önállóan tudja elvégezni. Részt vegyen az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében. Pontosan végezze munkáját. Hiba esetén jelezze a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan szervezze és végezze. Munkája során felelősséget vállaljon a raktározott áruért. Részt vegyen a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában. Pontosan, előrelátóan végezze munkáját. Hiba esetén jelezze a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan szervezze és végezze. Nyitott legyen az új technológiai eszközök használatának elsajátítására. Másokkal</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

együttműködve, vezetői iránymutatással végezze el a készletgazdálkodási feladatokat. Felelősséget vállaljon az általa nyújtott információk hitelességéért.

Alkalmazza az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában. Szabálykövetően végezze feladatait. Felelős legyen a hatáskörén belüli előírások betartásáért.

3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret célja:

Áruajánlással segítse a vevőt a vásárlási döntésben. Elkötelezett legyen a termékismerete folyamatos bővítésére. Nagyfokú precizitással törekedjen a termék információk átadására. Felelősséget vállaljon az általa nyújtott termékinformációk hitelességéért.

Az árut jellegének megfelelően készítse elő, szeletelje, darabolja, kimérje, majd becsomagolja a vevő részére. Pontos, precíz legyen. Elkötelezett legyen az élelmiszerek minőségének, élvezeti értékének megőrzésében. Munkáját önállóan végezze. Felelősséget vállaljon az általa csomagolt áruk minőségéért, fogyaszthatóságáért.

Kialakítsa a termékek pultban történő elhelyezését. Tudatosan alkalmazza a tetszetős termékmegjelenítést segítő eszközöket a pultépítés során (pl. dekorációs eszközök, megvilágítás, kihelyezési módok, stb.). Útmutatással döntést hozzon a kihelyezési módosításáról. (pl. készlethiány esetén). Elkötelezett legyen az ízléses, vevőbarát termékmegjelenítés iránt.

4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés célja:

Vezesse az élelmiszerkereskedelemben használt dokumentumokat, bizonylatokat. A bizonylatok kiállítása során pontosságra törekedjen.

Felelősséggel tartozzon a kiállított bizonylat megfelelőségéért, a jogszabályi előírások betartásáért.

Fogyasztói árat számoljon.

Akciós fogyasztói árat számoljon.

5. tananyagegység: Eladástan célja:

Kialakítsa az üzlet polcképét, árufeltöltést végezzen. Képes legyen az előre elkészített polctükör/ kihelyezési térképét használni. A kihelyezési térkép elkészítésekor szem előtt tartsa az élelmiszerek jellegét, a fogyasztói szokásokat. Az árufeltöltés során elkötelezett legyen a kihelyezési térkép betartásában. A kihelyezés tervezési folyamatában vezetői irányítással részt vegyen. Az áru kihelyezését önállóan elvégezze.

Összeállítsa az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Szem előtt tartsa az árucímkék és feliratok készítésének és kihelyezésének



04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>szabályait és a megfelelő fogyasztói ár feltüntetését. Vezetői irányítással, felelősséget vállalva készítse el, és helyezze ki a címkéket és feliratokat.</p> <p>Megfelelő módszerekkel kezelje a vásárlói észrevételeket, panaszokat. Törekedjen az üzlet vásárlóinak elégedettségére, a panaszok empatikus, szakszerű kezelésére. Egyszerűbb panaszokat önállóan kezeljen, rendkívüli eseteknél felettese segítségét kérje.</p> <p>Törekedjen a kiszámolt árkedvezmények pontos kihelyezésére. Vezetője útmutatása alapján ellenőrizze a kereskedelmi egység egész területén az akciós árakat.</p>
<p>A képzés tananyagegységeinek tartalma</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek tartalma:</p> <p>1. témakör: Munkaügyi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkaszerződés lényege- Munkaszerződés tartalmi elemei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségei- A Munka Törvénykönyvének a munkavállalóra vonatkozó jogai <p>2. témakör: Munkavédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Munkakezdés, munkafelvétel szabályai- Gépek- berendezések használata- Kézi szerszámok, eszközök helyes használata- Munkavégzés és közlekedés helyes gyakorlata- Munkavédelmi előírások- Munkavédelmi teendők <p>3. témakör: Balesetvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Gyakoribb baleseti veszélyhelyzetek- Balesetek esetén szükséges teendők, elsősegélynyújtás- Védőruha használat szabályai <p>4. témakör: Tűzvédelmi ismeretek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alapvető érintésvédelmi, tűzvédelmi ismeretek- A tűz elleni védekezésről, műszaki mentésről és a tűzoltóságról szóló törvények áttekintése- Tűz esetén végrehajtandó feladatok, a tűz jelzése- Tűzoltó készülékek használata- Áramtalanítás fontossága, végrehajtása- Dohányzás szabályai- Munkahelyek tűzvédelmi előírásai- Tűzvédelmi előírások megszegésének jogkövetkezményei- Tűzvédelmi előírások- Tűzvédelmi teendők



04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

5. témakör: Környezetvédelmi ismeretek:

- Környezeti ártalmak
- Környezetvédelem szükségessége
- Környezetvédelmi előírások
- Környezetvédelmi teendők

6. témakör: Higiéniai ismeretek:

- Személyi higiénia, munkahelyi higiénia
- Termelési, technológiai higiéniai ismeretek
- Szájmaszk használat szabályai
- Kézfertőtlenítés szabályai
- Védőtávolság
- Koronavírusra utaló betegség gyanúja esetén szükséges intézkedések

2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek tartalma:

- Az árubeszerzés, áruátvétel lépései, a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása
- A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása.
- A hatékony készletgazdálkodás szempontjai, valamint a készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek működése, a hagyományos, papír alapú bizonylatok.
- Az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok.
- Áruátvétel: előkészíti a raktárhelyiséget az árucikkek fogadására, odakészíti a szükséges gépeket, berendezéseket és eszközöket, összekészíti a göngyölegeket, fogadja az árut, átveszi mennyiségileg és minőségileg.
- 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.
- 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.
- Termékkihelyezés Polctérkép használatával: A rendelkezésre álló termékekből megépíti a termék kihelyezését, gondoskodik a termékek megfelelő árfeltüntetéséről, az akciós árakról is.

3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret tartalma:

- Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelési, tárolási, felhasználási módja. A helyi vásárlási trendek és a speciális,



04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>valamint a szezonális termékcsoporthoz.</p> <ul style="list-style-type: none">- Az értékesített élelmiszerek speciális árkezelési módjai.- A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai, a fogyasztóvédelmi előírások. <p>4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- Az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatok és tartalmuk, a bizonylatolási eljárások.- A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei.- Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei. <p>5. tananyagegység: Eladástan tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none">- A polctükör/ kihelyezési térkép elkészítésének szabályai.- Az árfeltüntetéshez és a címkézéshez szükséges hagyományos és a digitális eszközök, (pl. vonalkód, QR kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemei, illetve a címkenyomtató használata.- Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok.- 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.- Vevői panasz kezelése: kezeli a boltban használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Meghallgatja a vevő panaszát, tájékoztatja a vásárlót az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról, segít használni a Vásárlók könyvét, empátiával válaszol, keresi a megoldási lehetőségeket a kommunikáció során.
<p>A képzés tananyagegységeinek óraszámja</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek óraszámja: 6 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek óraszámja: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret óraszámja: 36 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére</p>



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés óraszám: 18 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p> <p>5. tananyagegység: Eladástan óraszám: 42 óra Előzetes tudás beszámítás a képzésen résztvevő kérésére figyelembe vehető, mely csökkenti a tananyagegységben való részvétel óraszámát.</p>
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- projektmódszer- oktató videó <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat



04163011 Elelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó <p>5. tananyagegység: Eladástan megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none">- előadás- online előadás- magyarázat- megbeszélés- bemutatás- szemléltetés- egyéni feladatmegoldás- gyakorlati feladatmegoldás- projektmódszer- gyakorlat- oktató videó
<p>A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none">- frontális- egyéni- páros- csoportos munka- szimuláció



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás

5. tananyagegység: Eladástan megvalósítása során alkalmazott képzési munkaformák:

- frontális
- egyéni
- páros
- csoportos munka
- szimuláció
- jelenléti oktatás
- e-learning, digitális oktatás, távoktatás, zárt rendszerű elektronikus távoktatás



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	elektronikus távoktatás
A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra 2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek beszámítható óraszám: 1 óra 3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret beszámítható óraszám: 6 óra 4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés beszámítható óraszám: 1 óra 5. tananyagegység: Eladástan beszámítható óraszám: 1 óra
A maximális csoportlétszám	30 fő
A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT	1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon. 2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon. 3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon. 4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>5. tananyagegység: Eladástan teljesítményt értékelő rendszer leírása: A képzésen résztvevők a képzés időtartama alatt az oktató által feltett kérdésekre szóban válaszolnak. Minden résztvevő minden témakörből kell kérdésekre válaszoljon.</p>
<p>A képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott. <p>5. tananyagegység: Eladástan elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele: A tananyagegység akkor tekinthető elvégzettnek, ha</p> <ul style="list-style-type: none">- A résztvevő a tananyagegység óraszámának legalább 80%-án jelen volt és- Az oktató által feltett szóbeli kérdések legalább 50%-ára megfelelő választ adott.



04163011 Elelmiszer-eladó szakmai képzés programja

<p>A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei</p>	<p>Képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése, mely 2 részből áll:</p> <p>1. rész: Írásbeli vizsga</p> <p>A vizsgatevékenység megnevezése: Áruforgalom lebonyolítása</p> <p>A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: számítógép alkalmazását igénylő vizsgatevékenység</p> <p>Az írásbeli vizsgafeladat 20 feladatból áll és tanulási eredményeket mér a következő témakörökben: áruforgalmi ismeretek, szakmai számítások és jogszerű működés.</p> <p>Az alábbi feladattípusok közül legalább 4 fajta jelenjen meg a feladatsorban:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 százalékat a forintban megadott fogyasztói árscsökkentés mértéke alapján. <p>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc</p> <p>A vizsgatevékenység aránya a teljes vizsgán belül: 40 %</p> <p>A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:</p> <p>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.</p> <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</p>
---	---



2. rész: 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 feladatleírás 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, izlésesen 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 megillető 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 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



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület

Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>munkatársakkal</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Értékelési módszer a helyzetgyakorlat során:</p> <ul style="list-style-type: none">- A tevékenység végrehajtása: 80%- A tevékenység szóbeli bemutatása: 20% <p>A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.</p> <p>A vizsgatevékenységek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:</p> <p>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.</p> <p>A szakmai képzést lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Élelmiszer-eladó Tanúsítvány, melynek birtokában képesítő vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes képesítő vizsga esetén képesítő bizonyítvány szerezhető.</p>
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges személyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGENKÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Munkavédelmi mérnök vagy Katasztrófavédelmi mérnök vagy Környezetvédelmi mérnök vagy Élelmiszeripari mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy Jogász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Munkavédelmi technikus vagy Tűzvédelmi előadó vagy Kereskedő vagy- Szakirányú végzettség: Kereskedő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség:



04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<p>Kereskedő vagy</p> <ul style="list-style-type: none">- Szakirányú végzettség: Kereskedő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Kereskedő vagy Élelmiszeripari vagy- Szakirányú végzettség: Kereskedő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Kereskedő vagy- Szakirányú végzettség: Kereskedő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat <p>5. tananyagegység: Eladástan végrehajtásához szükséges személyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Felsőfokú szakirányú végzettség: Élelmiszeripari mérnök vagy Közgazdász vagy Üzemgazdász vagy- Pedagógiai felsőfokú végzettség és szakirányú végzettség: Kereskedő vagy- Szakirányú végzettség: Kereskedő és legalább 2 éves szakirányú szakmai gyakorlat
<p>A képzési program végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek</p> <p>TANANYAGEGYSÉGEN-KÉNT</p>	<p>1. tananyagegység: Általános munkaügyi, munkavédelmi, balesetvédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi és higiéniai ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- Csoportlétszámnak megfelelő asztalok és székek- Laptop és projektor- Internet csatlakozás <p>2. tananyagegység: Áruforgalmi ismeretek végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- hűtőberendezések, hűtőpultok- Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek megfelelő választékban- élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt berendezések, eszközök



04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

- 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 képzés helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei
- számítógép
- nyomtató

3. tananyagegység: Élelmiszer áruismeret végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- 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 képzés helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei
- számítógép
- nyomtató

4. tananyagegység: Kereskedelmi bizonylatkitöltés végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:

- 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,



ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

	<ul style="list-style-type: none">- árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók- egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű- az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok- a képzés helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei- számítógép- nyomtató <p>5. tananyagegység: Eladástan végrehajtásához szükséges tárgyi feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 képzés helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei- számítógép- nyomtató
<p>A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek és ezek biztosításának módja</p>	<p>A képzéshez nincs szükség egyéb speciális feltételekre.</p>




ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.



Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

Előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő
neve: Varga Zoltán
nyilvántartási száma: FSZ/2020/000389.

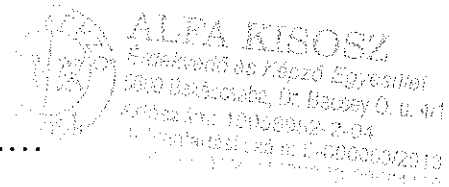
Aláírása: 

Előzetes minősítés helye: Békéscsaba

Előzetes minősítés időpontja: 2021. február 23.

Felnőttképző képviselőjére jogosult személy
neve: Czibula Zoltán

Aláírása: 





ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület
Székhely: 5600 Békéscsaba, Dr. Becsey O. u. 4/1.




Felnőttképzési engedély száma: E/2020/000114

04163011 Élelmiszer-eladó szakmai képzés programja

Szakértő vélemény

Varga Zoltán felnőttképzési szakértő (Nyilvántartási száma: FSZ/2020/000389.) az ALFA KISOSZ Érdekvédő és Képző Egyesület által készített Élelmiszer-eladó megnevezésű képzési programot **előminősítem**, mivel az megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. § és a 04163011 számú Élelmiszer-eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzést megalapozó programkövetelményben előírtaknak.

Dátum: 2021. február 23.

Előminősítő szakértő aláírása:

)}
}

