



Kecskeméti SZC Gróf Károlyi Sándor Technikum
6000 Kecskemét, Bibó István utca 1.
Nyilvántartási szám: B/2021/002377

04163011

Élelmiszer-eladó

képzési program



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A képzési program

1.1	A szakmai képzés megnevezése	Élelmiszer-eladó
1.2	A programkövetelmény megnevezése	Élelmiszer-eladó
1.3	A programkövetelmény azonosító száma	04163011

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.	<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 polctükör/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.
------	--

3. A programba 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.	Előzetesen elvárt ismeretek	-
3.6.	Egyéb feltételek	-

4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Haladási napló és/vagy jelenléti ív és/vagy részvételi jelentés
4.2.	Megengedett hiányzás	30 %
4.3.	Egyéb feltételek	-

5. Tervezett képzési idő

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

6. A tananyagegységek

	Tananyagegység megnevezése
6.1.	Élelmiszer-eladó

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Tananyagegység megnevezése	Élelmiszer-eladó
6.1.2.	Tananyagegység célja	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat. F Élelmiszer-eladó 80 óra
6.1.3.	Tartalma (a foglalkozások megnevezésével)	Kereskedelmi ismeretek (60 óra): <ul style="list-style-type: none">•Az árubeszerzés, áruátvétel lépései, a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása.•A hatékony készletgazdálkodás szempontjai, a készletgazdálkodást segítő mobil eszközök, szkennerek működése, a hagyományos, papír alapú bizonylatok. A készletgazdálkodási feladatok és a nyilvántartó programok.•A leltár és leltározás fogalma, fajtái, módjai, folyamata, segítő eszközei és az adminisztrációs tevékenységek.•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



		<p>kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemei, a címkenyomtató használata.</p> <ul style="list-style-type: none">•A nettó, a bruttó, a fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei.•A POS alapú pénztárgépek működtetése, a pénztáros feladatai az áru- és vagyonvédelem területén, a különböző fizetési módok. A vonatkozó szabályok, az alkalmazott szoftver használata.•Az áru és vagyonvédelmi eszközök (pl. mechanikus, elektronikus, integrált).•Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei.•Az áruösszeállítás és -kiszállítás munkafolyamata.•A fogyasztóvédelmi szabályok, a termékfelelősség lényege, a konfliktuskezelési módok.•A hulladék és a veszélyes hulladék kezelésének módjai és szabályai. <p><u>Az élelmiszerek forgalmazása (20 óra):</u></p> <ul style="list-style-type: none">•A szakosított élelmiszer-raktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszer-biztonságra gyakorolt hatása.•Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelési, tárolási, felhasználási módja. A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékesoportok.•A pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árukezelési módjai.•A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai, a fogyasztóvédelmi előírások.•Az élelmiszer-biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok.•Az élelmiszer-értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok.
6.1.4.	Terjedelme	80 óra
6.1.5.	Munkaformák	Egyéni, Csoportos, Frontális, Magyarázat, Egyéni feladatmegoldás, Kooperatív csoportmunka, Távköztetés, E-learning, Digitális platformon való tananyagfeldolgozás, Irányított tanulás, Online videóóra, Oktatóvideók feldolgozása
6.1.6.	Képzési módszerek	Előadás, Tréning módszerek, Irányított gyakorlati feladatmegoldás, Irányított egyéni gyakorlati feladatmegoldás, Önálló tanulás/tananyag önálló feldolgozása, Magyarázat,



		Sezemléltetés, Gyakorlati feladatok, Probléma-szituációk feldolgozása, Megbeszélés, Együttes és önálló tananyag-feldolgozás, Csoportos feladatmegoldás, Projekt módszer, Rendszerezés, Megfigyelés, Feladatlap kitöltése, Írásbeli felelet, Házi feladat
6.1.7.	Beszámítható óraszám (kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	40 óra
6.1.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	Résztevő kérésére biztosított. Diagnosztikus előzetes tudásmérés és értékelés.
6.1.9.	A tananyag egység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám	60 fő
-----	--------------------------	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:

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:

- Visszakérdezés,
- 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.

Résztevő 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.

Projekt feladat

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:

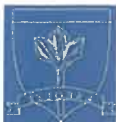
- Megfelelt: a zárófeladaton elért legalább 40%-os teljesítmény
- Nem felelt meg: a zárófeladaton elért 39%, vagy az alatti teljesítmény

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	Elméleti oktató: 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. Gyakorlati oktató: 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.
10.3.	Tárgyi feltételek	Képzési helyszín: <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;• az egy időben jelen lévő résztvevői létszám figyelembevételével illemhely. Eszközjegyzék: <ul style="list-style-type: none">• hűtőberendezések, hűtőpultok• Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek a vizsgafeladatnak megfelelő választékban• élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt berendezések, eszközök



Kecskeméti SZC Gróf Károlyi Sándor Technikum
6000 Kecskemét, Bibó István utca 1.
Nyilvántartási szám: B/2021/002377

		<ul style="list-style-type: none">• mérlegek, mérőeszközök• vágó, szeletelő, daraboló eszközök• árutároló és bemutató berendezések• kódleolvasó, egyéb mobil eszközök,• árfeltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók• egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű• az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok• a vizsgatevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei• számítógép• nyomtató <p>Nem kontaktóras 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, oktatótermek, tárgyi feltételek, eszközök meglétét felnőttképző tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>Nem kontaktóras 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	-

A képzési programot jóváhagyom.

Kelt: 2025. február 6.

.....
felnőttképző képviselőjének aláírása