

KÉPZÉSI PROGRAM

Élelmiszer-eladó

megnevezésű szakképesítés

04163011 számú Programkövetelmény

2021. június 8.

Jóváhagyta :

Csapó Gábor főigazgató

Tolna Megyei Szakképzési Centrum

Ellenőrizte:

Szabóné Kiss Erzsébet, igazgató

Tolna Megyei SZC Bezerédj István Technikum

Készítette:

Kaizer Andrea szakmai igazgatóhelyettes

Tolna Megyei SZC Bezerédj István Technikum

1. A szakmai képzés azonosító adatai, célja, célcsoportja

1.1.	Szakmai képzés megnevezése:	Élelmiszer-eladó
1.2.	A programkövetelmény megnevezése	Élelmiszer-eladó
1.3.	A programkövetelmény azonosító száma:	04163011
1.4.	Ágazat megnevezése:	Kereskedelem
1.5.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0416 Nagy és kiskereskedelem
1.6.	A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés megnevezése	Élelmiszer-eladó
1.7.	A szakképesítés besorolása az Európai Képesítési keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.8.	A szakképesítés besorolása az Magyar Képesítési keretrendszer (MKKR) szerinti szint:	3
1.9.	A szakképesítés besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
1.10.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése:</p> <p>A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés jogszabályban meghatározott képesítési követelmény munkakör betöltéséhez vagy tevékenység folytatásához.</p> <p>A képesítési követelményt előíró jogszabály: 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről.</p>	
1.11.	<p>A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb munkaterület, tevékenység vagy munkakör leírása</p> <p>Az Élelmiszer eladó tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Kreatívan, ízlésesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva helyezi ki, a szezonitásnak megfelelően a termékcsoportokat. Megfelelően kezeli és tárolja az élelmiszereket. Segít a pultépítésben, ismeri és alkalmazza a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítésének szabályait. Ismeri és a munkája során használja az élelmiszer csomagolási eljárásokat. Tudatos szakemberként, digitális eszközök használatával biztosítja a készletpontoságot, 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>	
1.12.	A képzés célja:	

	Az Élelmiszer-eladó képzés célja, hogy a képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képessé váljon élelmiszer-eladói feladatok ellátására, az élelmiszert forgalmazó kereskedelmi egységekben az áruforgalmi, értékesítési, vevő kiszolgálási tevékenységek szakszerű ellátására.
1.13.	A képzés célcsoportja: Alapfokú iskolai végzettséggel rendelkező, az Élelmiszer-eladó szakképzés iránt érdeklődő felnőttek.

2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

2.1.	A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz: <ul style="list-style-type: none">- közreműködni az áruátvétel folyamatában,- részt venni az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében,- részt venni a készletgazdálkodásban, az optimális készletmennyiség fenntartásában,- áruajánlással segíteni a vevőt a vásárlási döntésben,- az árut jellegének megfelelően előkészíteni, szeletelni, darabolni, kimérni, majd becsomagolni a vevő részére,- kialakítani az üzlet polcképét, árufeltöltést végezni,- elhelyezni a termékeket a pultban,- vezetni az élelmiszerkereskedelemben használt dokumentumokat,- alkalmazni az élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat,- összeállítani az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez, fogyasztói árat számolni,- kezelni a vásárlói észrevételeket, panaszokat.
------	---

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	-

4. A képzésben való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követésének módja	Kontaktórák foglalkozás esetén a képzés résztvevőinek aláírásával ellátott jelenléti ív (és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést, ellenőrzést igazoló dokumentum)
------	-----------------------------	--

4.2.	Megengedett hiányzás	A képzésben résztvevő hiányzása tananyagegységenként nem haladhatja meg a minimális óraszám (konzultáció/kontakt óra) 20%-át.
4.3.	Egyéb feltételek	Támogatott képzések esetén a támogatási szerződésben/együtt-működési megállapodásban, munkáltatói megrendelés esetén a megrendelővel kötött szolgáltatási szerződésben további feltételek szerepelhetnek.

5. Tervezett képzési idő

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

6. Tananyagegységek

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése	A tananyagegység óraszámja (kontaktórától eltérő munkaforma is)
6.1.	Áruforgalom lebonyolítása	48
6.2.	Kereskedelmi helyzetgyakorlat	32
A képzés összes óraszámja:		80

6.1. Tananyagegység

6.1.1.	Megnevezése	Áruforgalom lebonyolítása		
6.1.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével képes legyen <ul style="list-style-type: none"> - átlátni az áruforgalmi folyamat lépéseit, ezek hatását a kereskedelmi tevékenységre, - alkalmazni a szakosított raktározás szabályait, - a hatékony készletgazdálkodás megvalósítására és a kereskedelemben használatos bizonylatok kitöltését elvégezni, - az áruk sajátosságainak figyelembevételével a speciális árukezelés alkalmazására, - alkalmazni a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai előírásokat, - a fogyasztói árat megállapítani, egységárat, akciós árat számolni, - a fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályokat, dokumentumokat alkalmazni. 		
6.1.3.	Óraszám	48		
6.1.4.	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke

	Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletnagyság fenntartásában.	Ismeri a hatékony készletgazdálkodás szempontjait, valamint a készletgazdálkodást segítő mobileszközök, szkennerek 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.
	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.
	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.

	Összeállítja az árcímkéket, 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 árucímke kötelező tartalmi elemeit, illetve a címkenyomtató használatát. Ismeri a nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalmát, számítási módszereit.	Szem előtt tartja az árucímkék és feliratok készítésének és kihelyezésének szabályait és a megfelelő fogyasztói ár feltüntetését.	Vezetői irányítással, felelősséget vállalva készíti el, és helyezi ki a címkéket és feliratokat.
	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 akciós árakat.
6.1.5.	Tartalma	Tematikai egységek tartalma		Óraszama
		Áruforgalmi ismeretek Tartalma: <ul style="list-style-type: none"> • Az áruforgalmi folyamat elemei • Raktárak, tárolási módok • Árumozgató eszközök és gépek • Az üzlet berendezései, környezete • Készletösszetétel, készletnagyság megállapítása • A leltározás célja, szerepe, folyamata, a leltáreredmény értelmezése • Az áruk eladásra történő előkészítése • Értékesítési módok • Bizonylatkitöltés • Csomagolás funkciói • Árucímkén kötelezően feltüntetendő jelölések 		16

		Szakmai számítások Tartalma: <ul style="list-style-type: none"> • Árak felépítése • Leértékelés, akciós árak, árváltozás • Leltáreredmény kiszámítása 	12
		Jogszerű működtetés <ul style="list-style-type: none"> • Élelmiszerbiztonsági rendszer, HACCP • Munka-, tűz- és balesetvédelem • Környezetvédelem • Áru- és vagyonvédelem 	8
		Élelmiszerek áruismerete <ul style="list-style-type: none"> • Az élelmiszerek összetétele • Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége • Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) • Különleges diétákhoz készülő élelmiszerek • Géntechnikai eljárásokkal előállított élelmiszerek 	12
6.1.6.	Megvalósítás során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák	Munkaformák: <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktóra: a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő online vagy tantermi tanóra Módszerek: <ul style="list-style-type: none"> • Előadás (online), magyarázat, megbeszélés, feladatmegoldás, digitális alkalmazások (Redmenta) • Közös feladatértelmezés, feladatmegoldás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, projekt módszer, az önállóan szerzett ismeretek pontosítása, elmélyítése, kérdés-válasz módszer 	
6.1.7.	Beszámítható óraszám Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható	-	
6.1.8.	A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése	A tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő céllal a 8.2. pontban leírtak szerint. A szakmai képzés folyamatában beépített módon szummatív/minősítő céllal a 8.3. pontban a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírásában meghatározott módon.	
6.1.9.	A tananyag egység elvárt tanulási eredményeinek mérése alól felmentés	-	

6.1.10.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 8.3. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.
---------	--	--

6.2. Tananyagegység

6.2.1.	Megnevezése	Kereskedelmi helyzetgyakorlat		
6.2.2.	Célja	A képzésben résztvevő a tananyagegység elvégzésével képes legyen <ul style="list-style-type: none"> - önállóan elvégezni az áruátvételt, - részt venni az élelmiszerek raktározásában, - előkészíteni az árut értékesítésre, - áruajánlással segíteni a vásárlót a döntésben, - az árufeltöltés elvégzésére a polctérképnek megfelelően, - feltölteni a pultot, a pultos árut szeletelni, mérni, csomagolni, - elvégezni a fizettetést, számlát kitölteni, - kezelni a vásárlói panaszokat. 		
6.2.3.	Óraszám	32		
6.2.4	Tanulási eredmények, amelyek kialakításához a tananyagegység érdemben hozzájárul			
	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
	Közreműködik az áruátvétel folyamatában.	Ismeri az árubeszerzés, áruátvétel lépéseit a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatását.	Körütekintően végzi feladatait az üzleti tevékenység eredményessége érdekében.	Az áruátvételi feladatokat önállóan elvégzi.
	Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.	Ismeri a szakosított élelmiszerraktározás szabályait, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatását.	Pontosan végzi munkáját. Hiba esetén jelzi a problémát a vezetőjének. A saját munkáját hatékonyan szervezi és végzi.	Munkája során felelősséget vállal a raktározott áruért.
	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.

	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, fogyaszthatóságáért.
	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 irányítással vesz részt. Az áru kihelyezését önállóan elvégzi.
	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 ízléses, vevőbarát termékmegjelenítés iránt.
	Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat.	Ismeri az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályokat, dokumentumokat.	Törekszik az üzlet vásárlóinak elégedettségére, a panaszok empátiás, szakszerű kezelésére.	Egyszerűbb panaszokat önállóan kezel, rendkívüli eseteknél felettese segítségét kéri.
6.2.5.	Tartalma	Tematikai egységek tartalma		Óraszám
		Áruátvétel Tartalma: <ul style="list-style-type: none"> • Az áruátvétel előkészítése • Az áruátvételhez használatos gépek, eszközök • Mennyiségi, minőségi áruátvétel • Teendők hibás teljesítés esetén • Az áruátvétel bizonylatai 		4

		<p>Raktározás, előkészítés értékesítésre</p> <p>Tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tárolási módok • Szakosított tárolás • Tárolás és előkészítés eszközei, berendezései • Az áruk jellegének megfelelően az áru kicsomagolása a gyűjtőcsomagolásból, lédig áruk vevői becsomagolása • Árazás 	4
		<p>Termékkihelyezés, pultrendezés</p> <p>Tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hűtőberendezések, pultok típusai • Árukihelyezés pultba • Csomagolás nélküli áruk árazása • Mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek használata 	5
		<p>Termékkihelyezés polctérkép alapján</p> <p>Tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Termékkihelyezés szabályai • Árubemutatóeszközök, berendezések • Polctérkép szerepe, alkalmazása • Árfeltüntetés • Eladótéri vásárlásösztönzés 	5
		<p>Értékesítés</p> <p>Tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A vevő fogadása • Árubemutató, ajánlás, szakszerű tájékoztatás • Pénztárgépkézelés, számlakitöltés • Fizetési módok • Pénzkezelés 	8
		<p>Panaszkezelés</p> <p>Tartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kulturált, empatikus viselkedés • A vásárlót megillető fogyasztóvédelmi jogok • Vásárlók könyve, Békéltető testület • Konfliktuskezelés • Jegyzőkönyv kitöltése 	6

6.2.6.	Megvalósítás során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák	<p>Munkaformák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktóra: a képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő online vagy tantermi tanóra <p>Módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Közös feladatértelmezés, feladatmegoldás, magyarázat, bemutatás, szemléltetés, projekt módszer, az önállóan szerzett ismeretek pontosítása, elmélyítése, kérdés-válasz módszer, gyakorlati tevékenység oktatói iránymutatással
6.2.7.	Beszámítható óraszám <i>Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható</i>	-
6.2.8.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése és értékelése	<p>A tanítási-tanulási folyamat közben fejlesztő céllal a 8.2. pontban leírtak szerint.</p> <p>A szakmai képzés folyamatában beépített módon szummatív/minősítő céllal a 8.3. pontban a képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírásában meghatározott módon.</p>
6.2.9.	A tananyagegység elvárt tanulási eredményeinek mérése alól felmentés	-
6.2.10.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 8.3. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

7. Csoportlétszám

7.1.	Maximális csoportlétszám (fő) ¹	30 fő
------	--	-------

8. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

8.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus értékelés)	A képzésre jelentkező kérésére előzetes tudásmérést kell biztosítani.
------	---	---

¹ A zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns

8.2.	Képzés közbeni formatív (formáló-segítő) értékelés	<ul style="list-style-type: none">• Célja a tanulási folyamat segítése. Információt ad az oktatóknak és a képzésben résztvevő személynek a tanítás és a tanulás eredményességéről, tudáselemekre, résztudásra irányul.• A képzés közbeni formatív értékelés formái: az írásbeli (interaktív), szóbeli, gyakorlati beszámoltatások.• Az ismeretek számonkérésének módjai: visszakérdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet. Gyakorlati projektfeladathoz kapcsolódó tevékenységek értékelése.• Számonkérés rendszeressége: az oktatási folyamatba építve folyamatos ellenőrzés, illetve az egyes tananyagegységek lezárásakor.• A számonkérés tartalma: a modulok, témakörök követelményeinek teljesítését biztosító ismeretek, készségek, képességek és kompetenciák mérésére terjed ki.
------	--	---

8.3.	Minősítő értékelés (teljesítménymérés)	<p>Szummatív (lezáró, minősítő) értékelés, amelynek eredménye alapján állítható ki a képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány (9.2. pont).</p> <p>A záró értékelés során a képző intézmény meggyőződik arról, hogy a képzésben résztvevő rendelkezik a képesítő vizsga teljesítéséhez szükséges kompetenciákkal.</p> <p>A záró számonkérés</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>ütemezése</u>: a képzési folyamatba beépített módon és a képzés végén kerül megtartásra, az értékelést végző oktató(k) által meghatározott ütemezés szerint• <u>tartalma</u>: a képzés során elsajátított elvárt tanulási eredményeket foglalja magában.• <u>módja</u>: a záró számonkérés időtartama, tartalma és minősítése a képesítő vizsga időtartamát, tartalmát és minősítését figyelembe véve kerül meghatározásra és lebonyolításra <p>Az Élelmiszer-eladó szakképesítésre vonatkozóan a 04163011 számú Élelmiszer-eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény alapján a záró számonkérés mérési módszere: írásbeli és projektfeladat.</p> <p><u>Az írásbeli feladat leírása:</u></p> <p>számítógép alkalmazását igénylő tevékenység, az oktatók által összeállított feladatlap, amely 20 feladatból áll és tanulási eredményeket mér a következő témakörökben: áruforgalmi ismeretek, szakmai számítások és jogszerű működés.</p> <p>Feladattípusok:</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 százalékát a forintban megadott fogyasztói árcsökkentés mértéke alapján. <p><u>A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc</u></p> <p><u>Az értékelés aránya a teljes záró számonkérésen belül: 40%</u></p> <p><u>Értékelési szempontok:</u></p> <p>Az értékelés javítási-értékelési útmutató előírásai alapján történik. Az egyes kérdésekre és feladatokra adható pontszámokat a javítási-értékelési útmutató tartalmazza. Az értékelés százalékos formában történik.</p>
------	--	---

8.3.	Minősítő értékelés (teljesítménymérés)	<p><u>Az írásbeli feladat teljesítése akkor eredményes, ha a képzésben résztvevő a megszerezhető összes pontszám legalább 40%- át elérte.</u></p> <p><u>Záró projektfeladat leírása:</u></p> <p>A projektfeladat teljesítése tanboltban történik és tanulási eredményeket mér a következő témakörökben: áruforgalmi gyakorlati tevékenység és áruismereti tevékenység.</p> <p><u>A projektfeladat teljesítésére rendelkezésre álló időtartam: 40 perc</u></p> <p><u>Az értékelés aránya a teljes záró számonkérésen belül: 60%</u></p> <p>A mérés módszere: Kereskedelmi helyzetgyakorlat</p> <ul style="list-style-type: none">• A képzésben résztvevő hat tételből álló az oktatók által összeállított tételsorból húz egyet.• A tételben lévő feladatleírás alapján elvégzi a tevékenységet és szakmai beszélgetést folytat. <p>Témák:</p> <ol style="list-style-type: none">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, ízlésesen átrendez, gondoskodik a csomagolás nélküli termékek ár feltüntetéséről, a szükséges termékinformációk megjelenítéséről. Biztosítja a termékek nyomon követhetőségét.4) Termékkihelyezés Polctérkép használatával - A rendelkezése 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. <p>Értékelési szempontok:</p> <ul style="list-style-type: none">• a munka során alkalmazott tanulási eredmények bemutatása• a feladatutasítás, a feladatsegédletek értelmezése, megértése• a feladat kivitelezésének minősége, a megvalósítás lépéseinek sorrendje,• a verbális és nonverbális kommunikáció minősége vevőkkel és munkatársakkal• a gépek, eszközök, berendezések rendeltetésszerű használata
------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • 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>A tevékenység végrehajtása: 80%</p> <p>A tevékenység szóbeli bemutatása: 20%</p> <p><u>A projektfeladat teljesítése akkor eredményes</u>, ha a képzésben résztvevő a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.</p> <p>A záró számonkérés akkor eredményes, ha a képzésben résztvevő az írásbeli számonkérést és a projektfeladatot is legalább külön-külön 40%-os eredménnyel teljesítette.</p> <p><u>Megszerezhető minősítések:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p><u>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: elért legalább 40%-os teljesítmény. • Nem felelt meg: elért 39%-os vagy az alatti teljesítmény.
8.4	A sikertelen záró számonkérés következménye:	<p>A sikertelen záró számonkérés maximum két alkalommal ismételtető a képző által kijelölt javítási időpontokban, legkésőbb a képzés zárásának időpontjáig.</p> <p>Amennyiben a második javítási alkalommal sem sikeres a záró számonkérés a képzés elvégzéséről szóló 8.1 pontban megnevezett tanúsítvány nem állítható ki.</p>

9. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése	Tanúsítvány ²
9.2	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i)	A 8.3. pontban a teljesítmény értékelő rendszer leírásában meghatározottak szerint „Megfelelt” minősítés megszerzése.

10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

² A felnőttképző a képzés elvégzésének igazolására a felnőttképzés adatszolgáltatási rendszerében tanúsítványt állít ki és azt a képzésben részt vevő személy választása szerint elektronikus úton vagy papíralapon a képzésben részt vevő személy rendelkezésére bocsátja. A tanúsítvány, ha a képzéshez jogszabályban meghatározottak szerint vizsga kapcsolódik, a vizsgára jelentkezés feltétele. (2013. évi LXXVII. törvény a felnőttképzésről.13/B. §.)

10.1.	Személyi feltételek	<p>Oktatókra meghatározott végzettségi és szakmai feltételek:</p> <p>A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 134. § (2) bekezdésében a szakképző iskolában előírt végzettséggel kell rendelkeznie. Az ágazatnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy felsőfokú végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie.</p> <p>A gyakorlati ismereteket oktató személynek a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 134. § (3) bekezdése szerint legalább érettségi végzettséggel és az ágazatnak megfelelő szakképesítéssel kell rendelkeznie.</p>
10.1.1.	Személyi feltételek biztosításának módja	Munkaszerződéssel vagy megbízási, illetve vállalkozási szerződéssel, vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
10.2.	Tárgyi feltételek	<p>Eszközök:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hűtőberendezések, hűtőpultok - Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek a projektfeladatnak 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 - az oktatás és projektfeladat helyszínéül szolgáló tanbolt, vagy kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei - számítógép, nyomtató
10.2.1.	Tárgyi feltételek biztosításának módja	<p>Tulajdonjog.</p> <p>A helyszín és eszközök duális partnerekkel együttműködési megállapodás keretében is biztosítható.</p>
10.3.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek	-
10.3.1.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-

11. Képesítő vizsga

11.1.	A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	A szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által, a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.
11.2.	A szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsga feltételeinek és vizsgatevékenységeinek részletes leírása	04163011 számú, Élelmiszer-eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelmény 11. pontjában leírt módon, amely megtalálható a http://szakkepzes.ikk.hu/szakkepeses honlapoldalon.
11.3.	A képesítő vizsga eredményes teljesítésével megszerezhető dokumentum	Képesítő bizonyítvány, amely államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít. ³
11.4.	A képesítő vizsga szervezése	A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként akkreditált vizsgaközpont szervezhet. ⁴ Ha valamely szakma vagy szakképesítés tekintetében nincs szakmai vizsgát vagy képesítő vizsgát szervező akkreditált vizsgaközpont, a szakmai vizsga és képesítő vizsga megszervezéséről a szakképzésért felelős miniszter az akkreditált vizsgaközpontokra e törvényben előírt szabályok szerint gondoskodik ⁵ . Az erre vonatkozó információ megtalálható a http://szakkepzes.ikk.hu/vizsgakozpont honlapoldalon.

³ A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 15. § (2)

⁴ A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 14.§

⁵ A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 125.§ (10)