

**EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.**  
**1114 Budapest, Villányi u. 5-7.**  
**Engedélyszám: E/2020/000339**

**04163011**

**Élelmiszer-eladó**  
**képzési program**

# EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.

1114 Budapest, Villányi u. 5-7.

Engedélyszám: E/2020/000339

## 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.	Programkövetelmény azonosító száma	<b>04163011</b>

### 1.4. A képzés célja

Az Élelmiszer-eladó képzés célja, hogy a képzésben résztvevő a képzés elvégzésével képessé váljon a vásárlók tájékoztatására és kiszolgálására. Képes legyen kreatívan, ízlésesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva, a szezonalitásnak megfelelően kihelyezni a termékcsoportokat. Megfelelően kezelni és tárolni az élelmiszereket. Képes legyen közreműködni a pultépítésben, ismerje meg és alkalmazza a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítésének szabályait. Ismerje és a munkája során használja az élelmiszer csomagolási eljárásokat. Tudatos szakemberként, digitális eszközök használatával biztosítsa a készletpontosságot, a helyes fogyasztói ár feltüntetését. Szakszerűen kezelje a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket. Ismerje meg és tartsa be a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Készüljön fel az élelmiszer értékesítéshez kapcsolódó jogszerű panaszkezeléssel kapcsolatos feladatok elvégzésére. Ismerje meg a speciális táplálkozási igényt kielégítő termékeket és legyen képes ezek szakszerű bemutatására és a vásárlóknak történő ajánlására. Vállaljon felelősséget az általa átadott termékinformációk megfelelőségéről.

### 1.5. A képzés célcsoportja

Alapfokú iskolai végzettséggel rendelkező az élelmiszer eladó szakképesítés iránt érdeklődő személyek.

## EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.

1114 Budapest, Villányi u. 5-7.

Engedélyszám: E/2020/000339

### 2. A képzés során megszerezhető kompetenciák

A szakmai képzésben résztvevő a képzés eredményes elvégzésével képes lesz

2.1	a vásárlókat kiszolgálni, és a speciális táplálkozási igények figyelembe vételével tájékoztatni, a termékjellemzőket szakszerűen bemutatni;
2.2	a termékcsoportokat kreatívan, ízlésesen, a legjobb minőség bemutatására ügyelve, a szezonálisnak megfelelően kihelyezni;
2.3	a pultépítésben a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítési szabályait alkalmazni;
2.4	az élelmiszer csomagolási eljárásokat munkatevékenysége során megvalósítani;
2.5	a készletpontosságot biztosítani a digitális eszközök használatával;
2.6	a fogyasztói ár feltüntetésével kapcsolatos tevékenységeket elvégezni;
2.7	munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket kezelni;
2.8	tevékenységét a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásoknak megfelelően végezni;
2.9	az élelmiszer értékesítéshez kapcsolódó jogszerű panaszokat kezelni;

### 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	-

### 4. A programban való részvétel feltételei

4.1.	Részvétel követelésének módja	A képzésben részt vevő által aláírt jelenléti ív és/vagy a képzésben résztvevővel elektronikus úton folytatott szakmai felkészítést, ellenőrzést igazoló dokumentum
4.2.	Egyéb feltételek	Az önálló tanuláshoz szükséges, és az online osztálytermi foglalkozások elérésére alkalmas számítógép, vagy mobil eszköz.

### 5. Tervezett képzési idő

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

## 6. A tananyagegységek

	Tananyagegység megnevezése
6.1.	<b>A kereskedelmi-, áru-, és áruforgalmi ismeretek</b>
6.2.	<b>Eladástan</b>

### 6.1 Tananyagegység

6.1.1.	Tananyagegység témakör) megnevezése	<b>A kereskedelmi-, áru-, és áruforgalmi ismeretek</b>
6.1.2.	Tananyagegység célja	A hagyományos és a modern készletgazdálkodás, áruforgalom és áruismeret alapjainak megismerése a leghatékonyabb működés és a versenyképesség érdekében.
6.1.3.	Tartalma	<p><b>Kereskedelmi ismeretek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ A poltükör/ kihelyezési térkép elkészítésének szabályai.</li> <li>○ A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai, fogyasztóvédelmi előírások.</li> <li>○ A pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árkezelési módjai</li> <li>○ Az áruforgalmazás során alkalmazott bizonylatok és tartalmuk, a bizonylatolási eljárások.</li> <li>○ Az árfeltüntetéshez és a címkéhez szükséges hagyományos és a digitális eszközök (pl. vonalkód, QR kód a termékeken),</li> <li>○ Az árucímke kötelező tartalmi elemei, illetve a címkenyomtató használata.</li> <li>○ A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei.</li> <li>○ Akciós fogyasztói árak számolása.</li> <li>○ Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok.</li> <li>○ Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei.</li> </ul> <p><b>Árubeszerzés, raktározás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Az árubeszerzés, áruátvétel lépései a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása.</li> <li>○ Áruátvétel gyakorlati teendői - mennyiségi és minőségi áruátvétel.</li> <li>○ Áru fogadása.</li> <li>○ Raktárhelyiség előkészítése az árucikkek fogadására.</li> <li>○ Szükséges gépek, berendezések és eszközök használata - munka-, tűz-, és balesetvédelmi szabályok betartásával.</li> </ul>

**EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.****1114 Budapest, Villányi u. 5-7.****Engedélyszám: E/2020/000339**

		<ul style="list-style-type: none"><li>○ Göngyölegek összekészítése.</li><li>○ A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása.</li><li>○ A hatékony készletgazdálkodás szempontjai, az optimális készletnagyság fenntartása</li><li>○ A készletgazdálkodást segítő moleszközök, szkennerek működése.</li><li>○ Hagyományos, papír alapú bizonylatok.</li></ul> <p><b>Áruismeret</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ A fő termékcsoportok és azok jellemzői,</li><li>○ Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, forgalmazásuk feltétele: kezelési, tárolási, felhasználási módja.</li><li>○ A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportok.</li><li>○ Különleges táplálkozási célú élelmiszerek; élelmiszerérzékenységre vonatkozó termékjelölések</li><li>○ Hungarikumok kereskedelmi jelentősége, élelmiszer Hungarikumok</li><li>○ Az élelmiszer áruk feliratozása, a címkén található jelölések, jelképek</li><li>○ HACCP: élelmiszer biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok.</li></ul>
6.1.4.	Óraszám Terjedelme	68 óra
6.1.5.	Munkaformák	Frontális, csoportos, egyéni
6.1.6.	Képzési módszerek	Előadás, magyarázat, szemléltetés, rendszerezés, irányított gyakorlati feladat megoldása, egyéni gyakorlati feladat megoldása, projektmunka, önálló tanulás (tananyag önálló feldolgozása).
6.1.7.	Beszámítható óraszám(kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén)	32 óra

**EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.****1114 Budapest, Villányi u. 5-7.****Engedélyszám: E/2020/000339**

6.1.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	a) Előzetesen megszerzett tudás mérése dokumentum alapján: a kérelem elfogadható/nem elfogadható b) előzetes tudásmérés – tanulmányok vagy gyakorlati tapasztalat alapján: írásbeli és/vagy szóbeli felmérés megfelelő teljesítése alapján fel kell menteni. Az előzetesen megszerzett tudás mérését és beszámítását a minőségirányítási rendszerben rögzítettek szerint kell lebonyolítani.
6.1.9.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység teljesítéséről a résztvevő kérésére állítunk ki látogatási igazolást, ha a tananyagegységhez tartozó írásbeli tananyagzáró vizsgát teljesítette. A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 40%-osra értékelhető

**6.2 Tananyagegység**

6.2.1.	Tananyagegység (témakör) megnevezése)	<b>Eladástan</b>
6.2.2.	Tananyagegység célja	Az élelmiszerek megjelenítése, a vevő és az eladó közötti interakció, a panaszkezelés és kommunikáció témaköreinek feldolgozása.
6.2.3.	Tartalma	<b>Vevő segítése, árüelőkészítés, értékesítési szituációk</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Üzlet polcképének kialakítása, polctükör.</li><li>○ Kihelyezési térkép, polctérkép használata.</li><li>○ Árufeltöltés.</li><li>○ Vevőt segítése áruajánlással a vásárlási döntésben.</li><li>○ Az áru jellegének megfelelő előkészítése, szeletelése, darabolása, kimérés, becsomagolás.</li><li>○ A boltban használatos szoftverek és mobil alkalmazások.</li></ul> <b>Panaszkezelés és kommunikáció</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ A vásárlói észrevételek, panaszok kezelése megfelelő módszerekkel, megoldási lehetőségek keresése a kommunikáció során.</li><li>○ A vásárló tájékoztatása az őt megillető fogyasztóvédelmi jogokról.</li><li>○ Vásárlók könyve használatának segítése.</li></ul>
6.2.4.	Óraszám/ Terjedelme	12 óra
6.2.5.	Munkaformák	Frontális, csoportos, egyéni
6.2.6.	Képzési módszerek	Személtetés, rendszerezés, irányított gyakorlati feladat megoldása, egyéni gyakorlati feladat megoldása, projektmunka
6.2.7.	Beszámítható óraszám(kontaktóráól eltérő)	-

## EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.

1114 Budapest, Villányi u. 5-7.

Engedélyszám: E/2020/000339

	munkaforma alkalmazása esetén)	
6.2.8.	Az előzetes tudás mérése és beszámításának lehetőségei és módja	a) Előzetesen megszerzett tudás mérése dokumentum alapján: a kérelem elfogadható/nem elfogadható b) előzetes tudásmérés – tanulmányok vagy gyakorlati tapasztalat alapján: írásbeli és/vagy szóbeli felmérés megfelelő teljesítése alapján fel kell menteni. Az előzetesen megszerzett tudás mérését és beszámítását a minőségirányítási rendszerben rögzítettek szerint kell lebonyolítani.
6.2.10.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei	A tananyagegység teljesítéséről a résztvevő kérésére állítunk ki látogatási igazolást, ha a tananyagegységhez tartozó gyakorlati tananyagzáró vizsgát teljesítette. A tananyagzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 40%-osra értékelhető.

### 7. Csoportlétszám

7.1	Maximális csoportlétszám(fő)	60 fő
-----	------------------------------	-------

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

A képzésben résztvevők teljesítményének mérését intézményünk az alábbiak szerint biztosítja:

- az egyes tananyagegységekhez tartozó tananyagzáró vizsgák

#### A tananyagegység záró vizsga meghatározása, célja:

Szummatív értékelés (szakasz záró felmérés) egy-egy képzési szakasz- tananyagegység záróaktusa. Célja az összegzés, a záró értékelés és minősítés. A képzésben résztvevők felkészültségének, az adott tananyagegységhez tartozó ismeretek elsajátításának mértékét ellenőrzi.

A képzésben résztvevő a tananyagzáró vizsgakötelezettség alól csak akkor menthető fel, ha az adott tananyagegységhez tartozó ismeretekből korábbi tanulmányai során már vizsgát tett és azt megfelelő dokumentummal igazolja.

#### A tananyagegység záró vizsga ütemezése:

A képzési szakaszok-tananyagegységek lezárását követően a tananyagzáró vizsgákat a képző intézmény a *felnttktatási szerződésben rögzített képzési idő alatt szervezi meg.*

#### A tananyagegység záró vizsga lebonyolítása:

A tananyagegység záró vizsgákat a képzés tematikájában előre meghatározott időpontban szervezzük.

**A tananyagegység záró vizsga tevékenységek tartalma és időtartama:**

**1.A kereskedelmi-, áru-, és áruforgalmi ismeretek tananyagegység**

A tananyagegység záró vizsga formája: írásbeli vizsga

Időtartam: 40 perc

Tartalom:

- Kereskedelmi ismeretek
- Árubeszerzés, raktározás
- Áruismeret
- Raktározás
- Árukihelyezés, feltöltés, pultrendezés
- Szabályok, jogszabályok alkalmazása
- Árak, bizonylatok

Feladattípusok: fogalom meghatározás, feleletalkotás, sorrendbe rendezés, igaz-hamis állítások megjelölése, számítási feladatok

**2.Eladástan tananyagegység**

A tananyagegység záró vizsga formája: gyakorlati vizsga

Időtartam: 40 perc

Tartalom: Kereskedelmi helyzetgyakorlat

A vizsgázó az alábbi témakörökből összeállított tételsorból húz egyet. A tételben lévő feladatleírás alapján elvégzi az áruforgalmi, áruismereti tevékenységet és szakmai beszélgetést folytat a vizsgáztatóval a kihúzott tételéről.

Témakörök:

- áruátvétel
- raktározás
- termékkihelyezés- pultrendezés
- termékkihelyezés- polctérkép használata
- értékesítési szituáció
- panaszkezelés, kommunikáció

Feladattípusok: gyakorlati szituációs feladat. Célja az elvárt viselkedésmódok, attitűdök mérése

**Az egyes tananyagegységek záró vizsgájának értékelése, a megszerezhető minősítések és az egyes minősítésekhez tartozó követelmények:**

A tananyagegység záró vizsga akkor eredményes, ha az előírt feladat végrehajtása az értékelési útmutató alapján legalább 40%-osra értékelhető.

Minősítése:

0-39% „Nem felelt meg”

## EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.

1114 Budapest, Villányi u. 5-7.

Engedélyszám: E/2020/000339

40-100% „Megfelelt”.

### A sikertelen teljesítés követelményei:

**Javító tananyagegység záró vizsgát** az a képzésben résztvevő tehet, akinek az első vizsgája sikertelen lett.

**Pótló tananyagegység záró vizsgát** az a képzésben résztvevő tehet, aki a kiírt első vizsgáról igazoltan maradt távol. A vizsgáról való távolmaradását orvosi igazolással, illetőleg hivatalos szerv által kiadott igazolással igazolhatja.

A képző intézmény a javító-, pótló tananyagzáró vizsgákat a felnőttképzési szerződésben rögzített képzési idő alatt szervezi meg.

## 9. A képzés zárása

9.1.	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltételei	A képzési program 8. pontjában meghatározott vizsgatevékenységek „Megfelelt” szinten történő teljesítése.
------	---	---

## 10. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

10.1.	Személyi feltételek	Az elméleti foglalkozások oktatói esetében felsőfokú végzettség és szakirányú szakképesítés, és vagy szakképzettség. A gyakorlati foglalkozások esetében legalább szakirányú szakképesítés.
10.1.1	Személyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati oktatókkal megbízási szerződés.

**EFEB FELNŐTTOKTATÁSI KÖZPONT Kft.****1114 Budapest, Villányi u. 5-7.****Engedélyszám: E/2020/000339**

10.2.	Tárgyi feltételek	A képzések megvalósításához szükséges és előírt tárgyi feltételek: <ul style="list-style-type: none"><li>- elméleti tanterem</li><li>- gyakorlati tanterem, vagy gyakorlati képzőhely, ahol képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges alábbi eszközök rendelkezésre állnak:</li><li>- hűtőberendezések</li><li>- Magyarországon forgalomba hozható, értékesítési célt szolgáló élelmiszerek vagy azok csomagolása</li><li>- élelmiszerek fogyasztói csomagolására felhasználható csomagolóanyagok, a csomagoláshoz használt eszközök</li><li>- mérlegek, mérőeszközök</li><li>- vágó, szeletelő, daraboló eszközök</li><li>- árutároló és bemutató berendezések</li><li>- kódleolvasó, egyéb mobil eszközök</li><li>- ár feltüntetéshez alkalmazott eszközök, nyomtatók</li><li>- egyszer használatos kötény, sapka, kesztyű</li><li>- az élelmiszerkereskedelemben szükséges dokumentumok, bizonylatok</li><li>- számítógép - nyomtató</li></ul>
10.2.1	Tárgyi feltételek biztosításának módja	Elméleti és gyakorlati helyszínt és eszközöket a képző intézmény biztosítja Saját tulajdon, bérlemény, együttműködési megállapodás alapján. .
10.3.	Egyéb speciális feltételek	-
10.3.1	Egyéb speciális feltételek biztosításának módja	-