|  |
| --- |
|  |
| ***Felnőttképzési engedélyszám: E/2020/000378*** |

**04163011 Élelmiszer-eladó**

**szakképesítés**

**Képzési programja**

**Iktatószám :** E/2020/000378/É01

1.sz. verzió

**Készült: 2021. január 5.**

Studyum Külkereskedelmi Kft.

8200 Veszprém, Szeglethy u. 7,

email cím: studyumveszprem@gmail.com, weboldal: [www.studyum.hu](http://www.studyum.hu)

tel./:fax: + 36-88/425-462 telefon +36-88-581-800

|  |
| --- |
| **1. A képzési program**  |
| 1.1. | Megnevezése | **Élelmiszer-eladó** |
| 1.2. | Száma | **04163011** |
| 1.3. | Típusa | **szakképesítés** |
| 1.4. | Besorolás az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:  | 3 |
| 1.5. | Besorolás a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:  | 3 |
| 1.6. | Besorolás a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: | 3 |
| 1.7 | A képzési program célja | A képzési program célja, hogy a képzésben résztvevő legyen képes a kereskedelmi egységekben értékesíteni és tájékoztatást nyújtani a vásárlóknak. Az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, értékesítésre történő előkészítésével, eladótéri kihelyezésével, értékesítésével kapcsolatos feladatokat ellátni. Közreműködni az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában.  |
| 1.3. | A képzési program célcsoportja | Álláskeresők; új szakmai területet keresők; új munkaterületet keresők; munkanélküliséggel veszélyeztetett munkavállalók; tartósan álláskeresők; hátrányos helyzetű álláskeresők; közfoglalkoztatottak; akik eleget tesznek a képzésbe való bekapcsolódás feltételeinek. |
| **2. A képzés során megszerezhető kompetenciák** |
| 2.1. | Közreműködik az áruátvétel folyamatában |
| 2.2. | Részt vesz az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében |
| 2.3. | Részt vesz a készletgazdálkodásban, az optimális készletnagyság fenntartásában. |
| 2.4. | Áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben. |
| 2.5. | Az árut jellegének megfelelően készíti elő, szeleteli, darabolja, kiméri, majd becsomagolja a vevő részére. |
| 2.6. | Kialakítja az üzlet polcképét, árufeltöltést végez. Képes az előre elkészített termék-kihelyezési térképet /polctükör, soros elrendezés/ használni. |
| 2.7. | Kialakítja a termékek pultban történő elhelyezését. Képes a termékeket pultokban szakszerűen elhelyezni |
| 2.8. | Vezeti az élelmiszerkereskedelemben a termékekhez használatos dokumentumokat, bizonylatokat |
| 2.9. | Alkalmazza az élelmiszer-biztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályokat az áruforgalmi tevékenység minden szakaszában. |
| 2.10. | Összeállítja az árcímkéket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol. |
| 2.11. | Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat. |

|  |
| --- |
| **3. A programba való bekapcsolódás feltételei** |
| 3.1. | Iskolai végzettség | Alapfokú iskolai végzettség |
| 3.2. | Szakmai végzettség |  |
| 3.3. | Szakmai gyakorlat |  |
| 3.4. | Egészségügyi alkalmasság vizsgálat | Szükséges Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági követelmény a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 15. számú melléklete alapján és Egészségügyi kiskönyv |
| 3.5. | Előzetesen elvárt ismeretek |  |
| 3.6. | Egyéb feltételek |  |
| **4. A programban való részvétel feltételei** |
| 4.1. | Részvétel követésének módja | Jelenléti ív, haladási napló |
| 4.2. | Megengedett hiányzás | A képzési órák 20 %-a |
| 4.3. | Egyéb feltételek | a képzésben résztvevővel megkötött felnőttképzési szerződésben foglaltak betartása |
| **5. Tervezett képzési idő**: 80 óra |
| **6. A tananyagegységek** |
|  | A tananyagegység megnevezése |
| 6.1. | Raktározás, készletgazdálkodás |
| 6.2 | Értékesítés és csomagolás |

**6.1. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.1.1. | Megnevezése  | **Raktározás, készletgazdálkodás** |
| 6.1.2. | Célja | A tananyagegység tanításának fő célja, hogy a képzésben résztvevő legyen képes az eladásra kerülő áruk raktározásával, állagmegóvásával, előkészítésével, értékesítésre történő kapcsolatos feladatokat ellátni. Közreműködni az áruk beszerzésének előkészítésében és lebonyolításában. |
| 6.1.3. | Tartalma | **Az árubeszerzés**, áruátvétel lépései a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása.A raktárhelyiség **előkészítése** a termékek fogadására, a szükséges gépeket, berendezések és eszközök odakészítése, a göngyölegeket összekészítése, az áru fogadása, átvétel mennyiségileg és minőségileg.**Az áruforgalmi folyamat** elemei Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére, mozzanatai (áruátvétel előkészítése, lebonyolítása, adminisztrációs feladatok), áruátvétel bizonylatai.**Raktárak, tárolási módok** Az áruk szakszerű raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a vagyon-, tűz-, balesetvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.**Tárolási** rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb és soros, állványos és állvány nélküli tárolás). Árumozgató gépek, eszközök.Göngyölegkezelés Az áru minőségére ható tényezők Minőségi osztályokA termékek eladásra történő előkészítése: az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása, árucímkék elhelyezése, fogyasztói ár feltüntetése.Teendő hibás teljesítés esetén.A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása. Részt vétel az élelmiszerek raktározásában, eladásra történő előkészítésében.A hatékony **készletgazdálkodás** szempontjai, a készletgazdálkodást segítő mobileszközök, szkennerek működése, a hagyományos, papír alapú bizonylatok. Részt vétel a készletgazdálkodásban, az optimális készletnagyság fenntartásában. Beérkezett áruk **készletre vételezése** **Készletnyilvántartó** program megismerése, készletnyilvántartás, leltározás bizonylatai módszerei, eszközei.Az áru minőségének és a mennyiségének megóvása. |
| Az élelmiszerkereskedelemben használt dokumentumok, bizonylatok vezetése.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. A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei. Az árcímke összeállítása, feliratok kihelyezése. Fogyasztói ár számítása. Az árfeltüntetésre alkalmas eszközök, kódleolvasók Termékcímke adattartalma.Fogyasztói ár feltüntetésére vonatkozó előírások. Vonalkódok fajtáiEAN (GTIN) kód bevezetése, felépítése EAN13, EAN8, EAN5.EPOS rendszer felépítése, előnyei, hátrányai. |
| 6.1.4. | Óraszáma | 40 óra |
| 6.1.5. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | Részvétel a megengedett hiányzás mértékén belül, a tananyagegység vizsga teljesítése legalább 40%-os eredménnyel. |
| 6.1.6. | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák. | Előadás, magyarázat, megbeszélés, kérdezés, gyakorlás, ellenőrzés, értékelés, szemléltetés.Csoportos munka, kooperatív csoportmunka, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, munkáltató óra  |
| 6.1.7. | A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám | beszámítható óraszám: 10 óra |

**6.2. Tananyagegység**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.2.1. | Megnevezése  | **Értékesítés és csomagolás** |
| 6.2.2. | Célja | A tananyagegység tanításának fő célja, hogy a tanulók elsajátítsák az általános áruismereti alapokat, megismerkedjenek a főbb árucsoportokkal, azok előkészítésének, forgalmazásának, tárolásának szabályaival, megismerjék és elsajátítsák a csomagolás módjait |
| 6.2.3. | Tartalma | **Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelési, tárolási, felhasználási módjai.** Az élelmiszer fogalma, forgalmazásának feltételei, élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelmények Az élelmiszerek összetétele Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői, táplálkozástani jelentősége Mikroorganizmusok és jelentőségük (romlás, tartósítás) **Rendszertani csoportosítás:****Élelmiszer áruismeret.**Az élelmiszerek, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.Gabonafélék, Malomipari termékekSütő- és tésztaipari termékekÉdesítőszerekÉdesipari áruk, édesipari lisztes áruk, édesipari tartós süteményekGyümölcsök, zöldségekGyümölcs-zöldség konzervekA tej, tejkészítmények, tejtermékekHúskészítmények, húskonzervekTojásÉtkezési zsírok, olajokAlkoholmentes italokAz alkoholtartalmú italokKoffeintartalmú élvezeti szerekFűszerek és ízesítőszerekHelyi vásárlási trendek és speciális, valamint a szezonális termékcsoportok**Értékesítés**A vásárlói típusok, vásárlói magatartások.Benyomáskeltés, hozzáállás. Az áruk szakszerű bemutatása, áruajánlásA pultból értékesített élelmiszerek speciális árukezelési módjai. Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.  |
|  |  | Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik,- az eladó feladatai.Az árut jellegének megfelelő előkészítése, szeletelése, darabolása, kimérése, majd becsomagolja a vevő részére. Termékek kihelyezése az eladótérbe szakmai követelmények betartásával Egyes termékcsoportok speciális kihelyezési előírásai Csomagolás funkciói A csomagolóeszközök fajtái A csomagolásra vonatkozó előírások **Az áruk eladásra történő előkészítése**. Hűtőberendezések, mérlegek, szeletelő-, aprító- és csomagológépek A termék kihelyezési térkép elkészítésének szabályai. Az üzlet polcképének kialakítása, árufeltöltés. Az előre elkészített kihelyezési térkép használata. Eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések A csomagolóeszközön feltüntetett áruvédelmi és veszélyességi jelölések és értelmezésükGyermek- és fiatalkorúak védelmét szolgáló előírások.A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályaiFogyasztóvédelmi előírások. **Minőség, munkavédelem, hulladékgazdálkodás, környezetvédelem** Biztonságos termék: Termékfelelősség, minőségi bizonyítvány.Minőséget meghatározó tényezők, minőségi osztályok, Az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok. Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása a kereskedelmi egységekben A HACCP-rendszer lényege. HACCP, élelmiszerbiztonsági, higiéniai követelmények.Élelmiszerallergia, élelmiszer intolerancia jellemzői, ajánlható termékek és jelölésük.Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés követelményei A munkaalkalmassági vizsgálatra, oktatásra, munka- és védőruházatra vonatkozó előírások A közlekedőutakra, árutárolásra vonatkozó előírások és jelölésekHulladékgazdálkodás, a hulladékok fajtái, csoportosítása Veszélyes anyagok kezelése, jelöléseik A hulladékok újrahasznosítása, a szelektív hulladékgyűjtés jelentősége**Fogyasztóvédelmi alapismeretek:** Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő **fogyasztói** **érdekvédelemre** vonatkozó szabályok, dokumentumokA fogyasztók alapvető jogai. Szavatosságra és jótállásra vonatkozó tudnivalók.A fogyasztókat megillető jogok A fogyasztói érdekek védelmét biztosító jogszabályi előírások Az áruk forgalombahozatalának kötelező előírásai Fogyasztói panaszok kezelése Vásárlók könyve**Leértékelés, akció, kiárusítás**Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei. **Akciós fogyasztói ár számítása**. Ár felépítése  |
| 6.2.4. | Óraszáma | 40 óra |
| 6.2.7. | A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | Részvétel a megengedett hiányzás mértékén belül, a tananyagegység vizsga teljesítése legalább 40%-os eredménnyel. |
| 6.2.8 | A tananyagegység megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek és munkaformák. | Előadás, magyarázat, megbeszélés, kérdezés, gyakorlás, ellenőrzés, értékelés, szemléltetés.Csoportos munka, kooperatív csoportmunka, tanulói alkalmazás, tanári magyarázat, munkáltató óra |
| 6.1.7. | A kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés óraszámába beszámítható, a beszámítható óraszám | beszámítható óraszám: 20 óra |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. Az egyes tananyagegységek terjedelme:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tananyagegység megnevezése** | **Óraszám** |
| **Áruforgalom lebonyolítása** | **40** |
| * Raktárak, tárolási módok, bizonylatok
 | 20 |
| * Készletgazdálkodás, bizonylatok
 | 16 |
| * Árufeltüntetés
 | 4 |
| **Értékesítés és csomagolás** | **40** |
| * Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai
 | 3 |
| * Élelmiszer áruismeret
 | 15 |
| * Értékesítés
 | 10 |
| * Az áruk eladásra történő előkészítése
 | 8 |
| * Minőség, munkavédelem, hulladékgazdálkodás, környezetvédelem
 | 1 |
| * Fogyasztóvédelmi alapismeretek
 | 1 |
| * Leértékelés, akció, kiárusítás
 | 2 |
| **Összesen** | **80** |

**8. Csoportlétszám** |
| 8.1. | Maximális csoportlétszám (fő) | 30 |
| **9. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása** Bemeneti mérés (általános tudás és szakmai kompetencia értékelő mérés)– diagnosztikus mérés) Az oktató tájékozódását szolgálja valamely nagyobb tartalmitematikus egység tanításának megkezdése előtt. Az értékelés célja a képzésben résztvevő ún. előzetes tudásának feltárása.Szakmai kompetenciafejlődést értékelő a vizsgakövetelmények egy részét felölelő diagnosztikus mérés célja az eredményes tanulás elősegítése, a tanulási hibák és nehézségek differenciális feltárása, amely lehetővé teszi a javítást és a pótlást.Vizsga-felkészítési tréning: a tananyagegységet felölelő (a vizsgakövetelmények egy részét vagy a teljes vizsgakövetelményt) szummatív mérés, a képzés zárásakéntKépzés közbeni értékelés: szóbeli felelet, gyakorlati feladatA képzés során folyamatos jellegű számonkérésként jelenik meg az előadások időszakos szóban történő visszakérdezése, gyakorlatban történő bemutatása. Előírt és kötött formája nincs, az oktató szakmai döntése alapján az átadott tananyag részleges értékelése mellett dönthet a tananyag elsajátításának és ellenőrzésének érdekében. Az értékelés 1-től 5-ig terjedő érdemjeggyel történik, amely a képzésben résztvevő haladásának tájékoztatására szolgál. Dokumentálása a haladási naplóban történő feljegyzéssel történik.Tananyagegység vizsgák:A Tananyagegység vizsga letételének feltétele a Felnőttképzési szerződésben szereplő elméleti és gyakorlati órákon való részvétel.Megszerezhető minősítés: „Megfelelt”, „Nem megfelelt”Az egyes minősítéshez tartozó követelmény: a szakmai követelményhez kapcsolódó vizsga akkor eredményes, ha a tananyagegységhez előírt feladat végrehajtása legalább 40%-osra értékelhető.Eredménytelen vizsga esetén a képzésben résztvevő javító vizsgát tehet, az oktatóval és a képzés vezetőjével egyeztetett időpontban.  |

|  |
| --- |
| **10.** **A képzés zárása** |
| 10.1. | A képzésről, a képzés egyes tananyagegységeinek elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei | A tananyagegység vizsgák legalább 40%-os teljesítése, a képzés folyamán 20%-ot meg nem haladó hiányzás.A részszakma elvégzését lezáró vizsga eredményes teljesítése esetén: képző intézmény által kiállított Élelmiszer-eladó **Tanúsítvány**, melynek birtokában szakmai vizsgára bocsátható valamely független akkreditált vizsgaközpontban, ahol eredményes szakmai vizsga esetén szakmai bizonyítvány szerezhető. |

**11. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 11.1. | Személyi feltételek | A képzés elméleti részének oktatása esetén az 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 kell rendelkezzen.

A képzés gyakorlati részének oktatása esetén az oktató:* a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel, vagy
* a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább ötéves szakmai gyakorlattal kell rendelkezzen.
 |
| 11.1.1. | Személyi feltételek biztosításának módja | Megbízási jogviszony, vagy alkalmazotti jogviszony, vagy vállalkozói szerződés |
| 11.2. | Tárgyi feltételek | Elméleti oktatás: a képzési csoport befogadására alkalmas tanterem. Elméleti oktatás: tanulóasztalok, székek vagy írólapos székek (a résztvevők létszámának megfelelően), tanári asztal, szék, tábla vagy flipchart.Gyakorlati képzés: * + - * 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 vizsgatevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei
			* számítógép, nyomtató
 |
| 11.2.1. | Tárgyi feltételek biztosításának módja | tulajdonjog, használati jog vagy bérleti jogviszony |
| 11.3. | Egyéb speciális feltételek |  |
| 11.3.1. | Egyéb speciális feltételek biztosításának módja |  |

Jelen képzési program - amely 11 azaz tizenegy folyamatosan számozott oldalból áll, összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség – előzetes minősítésre került Budapesten, 2021.04.08-án, Bátyai László felnőttképzési szakértő részéről (nyilvántartási szám: FSZ/2020/000301)

 ..................................................................... ..................................................................

 Szakértő aláírása Intézmény képviselőjének aláírása

***Szakértői vélemény***

Alulírott felnőttképzési programszakértő a ***Studyum Külkereskedelmi Kft. Élelmiszer-eladó*** szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzésképzési programját az Szktv. 12. § (1) *bekezdése* szerinti *szakképesítésre felkészítő képzési programját a felnőttképzési tevékenység folytatásához szükséges engedélyezési eljárásra és követelményrendszerre, a felnőttképzést folytató intézmények nyilvántartásának vezetésére, valamint a felnőttképzést folytató intézmények ellenőrzésére vonatkozó részletes szabályokról 11/2020 (II.7.) kormányrendelet* értelmében előzetes minősítés céljából megvizsgáltam.

A képzési program megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény és a felnőttképzésről szóló törvény végrehajtásáról rendelkező 11/2020 (II.7.) kormányrendelet szerinti előírásoknak és a 04163011 számú, Élelmiszer-eladó megnevezésű szakképesítés megszerzésére irányuló szakmai képzéseket megalapozó programkövetelményben előírtaknak

A képzési program a dokumentumban meghatározott szakmai tartalommal, a leírt módszerekkel, a bemutatott személyi és tárgyi feltételekkel alkalmas arra, hogy a célcsoportba tartozó résztvevők a megadott képzési idő alatt elsajátítsák az abban felsorolt kompetenciákat.

Minősítés helye: Budapest

Minősítés dátuma: 2021.04.08

Szakértő neve: Bátyai László

Szakértő nyilvántartási száma: FSZ/2020/000301

 .....................................................................

 Szakértő aláírása