


SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Élelmiszer-eladó
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	M.A.P. Learning Oktató és Oktatásszervező Nonprofit Kft., E/2020/000412
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célcsoport számára megszerezhetők a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2021.09.19.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Pádár Tivadar FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása	

1. Alapadatok

A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzés:		
1.1.	Megnevezése:	Élelmiszer-eladó
1.2.	Programkövetelmény azonosító száma:	04163011
1.3.	Ágazat megnevezése:	Kereskedelem
1.4.	Besorolása a képzési területek egységes osztályozási rendszere (KEOR) szerinti kód alapján:	0416 Nagy- és kiskereskedelem
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés:		
1.5.	Megnevezése:	Élelmiszer-eladó
1.6.	Az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.7.	A Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.8.	A Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	3
A programkövetelmény alapján szervezhető szakmai képzéssel megszerezhető szakképesítés és az azzal betölthető munkakör vagy végezhető tevékenység kapcsolata, összefüggése képesítési követelményt előíró jogszabály:		
A képesítési követelményt előíró jogszabály: 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről. A fokozatosan előre törő online és a diszkont jellegű értékesítési csatornákkal a hagyományos kereskedelmi szereplők csak a jól képzett munkaerővel, specializált választékkal vehetik fel a versenyt. Kiemelkedő szerephez jut az élelmiszerek megjelenítése, a vevő és az eladó közötti interakció, a kommunikáció, az áruismeret. Az élelmiszer-eladó szakképesítést megszerzőknek ismerniük kell a hagyományos és a modern készletgazdálkodás, áruforgalom alapjait a leghatékonyabb működés és a versenyképesség érdekében. A képzés különösen fontos az alacsony lélekszámú településeken működő vagy a 200 m ² -nél kisebb alapterületű élelmiszerkereskedések tulajdonosai, alkalmazottai, valamint minden élelmiszer jellegű üzlet nyitását tervező vállalkozó számára. Az optimalizált képzési idő lehetőséget ad a termelői boltot nyitó gazdáknak is, akik nem fő tevékenységként végzik a kereskedelmet.		
A képzés célja:		
1.10.	A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.	
A képzés célcsoportja:		
1.11.	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.	
A képzés során megszerezhető kompetenciák:		
1.12.	<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. 	

	<ul style="list-style-type: none">• 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 árcímkeket, feliratokat a kihelyezéshez. Fogyasztói árat számol.• Megfelelő módszerekkel kezeli a vásárlói észrevételeket, panaszokat.• Akciós fogyasztói árat számol.
--	---

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai előképzettség:	alapfokú iskolai végzettség
2.2.	Szakmai előképzettség:	-
2.3.	Egészségügyi alkalmassági követelmény:	szükséges
2.4.	Szakmai gyakorlat területe és időtartama:	-
2.5.	Szakmai adottságok, készségek felmérése:	-
2.6.	Pályaalkalmassági követelmény:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	80
3.2.	Megengedett hiányzás mértéke:	20%

4. Tananyagegységek/témakörök/modulok

A képzés tananyagegységeinek/témaköreinek/moduljainak megnevezése ¹ :		Óraszám:
4.1.	Élelmiszer-eladó	80

4.1. Tananyagegység/témakör/modul²

4.1.1.	Megnevezése ³ :	Élelmiszer-eladó
4.1.2.	Célja:	A képzésben résztvevő sajátítsa el az Élelmiszer-eladó szakképesítés megszerzéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő csoportos képzés, igény esetén konzultáció: frontális oktatás, egyéni feladatmegoldás, csoportos munka, kooperatív csoportmunka. A képzésben részt vevő személyes jelenlétét nem igénylő

¹ A sorok száma bővíthető.

² A Tananyagegységeket/témaköröket, modulokat bemutató alfejezetek száma a 4. pontban szereplő sorok számának megfelelően bővíthető.

³ Megegyezik a 4. pontban megadott megnevezéssel.



		önálló tanulás (távoktatás): távoktatási tananyagba épített iránymutatás, irányított tanulás, e-learning, digitális platformon való tananyagfeldolgozás, egyéni feladatmegoldás.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat, kiadott feladatok pontosítása, távoktatási tananyag és tananyagba épített iránymutatás.
4.1.5.	Óraszám ⁴ :	80
4.1.6.	Beszámítható óraszám ⁵ :	40
4.1.7	A megtanítandó és elsajátítandó tananyagegység/témakör/modul tartalma	
1.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Kereskedelmi ismeretek
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁶ :	60
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none"> • Az árubeszerzés, áruátvétel lépései, a kereskedelmi tevékenységre gyakorolt hatása. • A hatékony készletgazdálkodás szempontjai, a készletgazdálkodást segítő mobileszközök, szkennerek működése, a hagyományos, papír alapú bizonylatok. • 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 kód a termékeken), az árucímke kötelező tartalmi elemei, a címkenyomatató használata. • A nettó, a bruttó fogyasztói ár, valamint az egységár fogalma, számítási módszerei. • Az árkedvezmények, akciók bevételnövelő hatása, az árkedvezmény nyújtásának jogszabályokban rögzített feltételei.
2.	Kapcsolódó foglalkozás(ok) megnevezése:	Az élelmiszerek forgalmazása
	Kapcsolódó foglalkozás(ok) száma ⁷ :	20

⁴ Megegyezik a 4. pontban megadott órászámmal, és megegyezik a témakörök összórászámával.

⁵ Kontaktórától eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órászámába beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

⁶ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órászámával.

⁷ A foglalkozás(ok) száma megegyezik a foglalkozás(ok) órászámával.



	Kapcsolódó foglalkozás(ok) tartalmi elemei:	<ul style="list-style-type: none">• A szakosított élelmiszerraktározás szabályai, a termékminőségre, élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatása.• Az értékesített élelmiszerek élettani hatásai, kezelési, tárolási, felhasználási módja. A helyi vásárlási trendek és a speciális, valamint a szezonális termékcsoportok.• A pultból történő értékesített élelmiszerek speciális árkezelési módjai.• A közvetlenül fogyasztható, csomagolás nélküli élelmiszerek forgalmazási szabályai, a fogyasztóvédelmi előírások.• Az élelmiszerbiztonsági, higiéniai, munkabiztonsági, környezetvédelmi szabályok.• Az élelmiszer értékesítés során alkalmazásra kerülő fogyasztói érdekvédelemre vonatkozó szabályok, dokumentumok.
4.1.8.	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység/témakör/modul elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány.

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám ⁸ :	40 fő
------	---	-------

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

Szakképzés esetén: (Szkt. végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 20. § (1) bekezdés b) pont.) A szakmai képzés képzési programja tartalmazza a képzésben részt vevő személy tanulmányi munkájának írásban, szóban vagy gyakorlatban történő ellenőrzési és értékelési módjait, diagnosztikus, szummatív, fejlesztő formáit is.

6.1.	Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:
	Résztevő kérésére biztosított.
6.2.	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: <ul style="list-style-type: none">• 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.
6.3.	Résztevő záró (szummatív) értékelése:
	A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra és két részből áll. Az írásbeli vizsgafeladat A képző állítja össze az alábbi témakörökből: <ul style="list-style-type: none">• áruforgalmi ismeretek,

⁸ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.



	<ul style="list-style-type: none"> • szakmai számítások, • jogszerű működés. <p>Projektfeladat A képző állítja össze áruforgalmi gyakorlati tevékenység és áruismereti tevékenység témakörökben.</p> <p>A záró feladaton megszerezhető minősítések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt • Nem felelt meg <p>A megszerezhető minősítésekhez tartozó követelményszintek: Írásbeli feladat: •</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 50%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 49% vagy az alatti teljesítmény. <p>Projektfeladat: •</p> <ul style="list-style-type: none"> • Megfelelt: legalább 60%-os teljesítmény • Nem felelt meg: 59%, vagy az alatti teljesítmény
--	---

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	<p>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.</p> <p>Gyakorlati oktató: a képzési tartalomnak megfelelő felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel vagy a képzés tanulmányi területének megfelelő szakképesítéssel és legalább hároméves szakmai gyakorlattal rendelkező oktató.</p>
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót a képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.

		Eszközjegyzék: <ul style="list-style-type: none">• Az aktuális fitness 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 gyakorlati tevékenység helyszínéül szolgáló kereskedelmi egység eladó tere, hűtő- és raktárhelyiségei, áruátvételi, valamint előkészítő terei.
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja. A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, illetve a képzésben résztvevő személyes jelenlétét nem igénylő képzési rész esetén: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközöként biztosítja.
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Képesítő vizsga

A képesítő vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerezhető szakképesítés megszerzésére irányuló képesítő vizsgát a nemzeti akkreditálásról szóló törvény szerinti akkreditáló szerv által személytanúsító szervezetként **akkreditált vizsgaközpont szervezhet.** A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://szakkesites.ikk.hu/> weblapon érhető el a programkövetelmények menüpontban.


A szakmai képzéshez kapcsolódóan megszerzett képesítő bizonyítvány államilag elismert, önálló végzettségi szintet nem biztosító szakképesítést tanúsít.

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről (7.1. pont) a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

10. Az előzetes minősítés ténye

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2021.09.19.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Pádár Tivadar
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000057
Felnőttképzési szakértő aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása:	