

FELNŐTTKÉPZÉSI SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY

1. a) A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MEGNEVEZÉSE

Hús- és hal árufeltöltő termékfelelős

b) SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGNEVEZÉSE

Hús- és hal árufeltöltő termékfelelős

Szakmai programkövetelmény azonosító száma:	SzPk-00233-18-17 2 05 2
Szakmai programkövetelmény érvényessége	2018-12-13

2. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL MEGSZERELHETŐ KOMPETENCIÁKKAL

új, önálló tevékenység, munkaterületi feladat végezhető el

3. A SZAKMAI PROGRAMKÖVETELMÉNY MODULRENDSZERŰ

igen

programkövetelmény modul azonosító száma	modul megnevezése
SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-01	Hús- és halárukra vonatkozó termék alapismeretek
SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-02	A vásárlói kommunikáció alapjai
SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-03	Higiéniiai és élelmiszer-biztonsági alapok
SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-04	Hús- és hal területekre vonatkozó áruházi gazdálkodási alapismeretek

4. AZ OKJ-BAN SZEREPLŐ AZON SZAKMACSOPORT, AMELYBE A PROGRAMKÖVETELMÉNY BESOROLHATÓ

17 - Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

5. AZ EKKR-HEZ KAPCSOLÓDÓ MAGYAR KÉPESÍTÉSI KERETRENDSZER SZERINTI SZINTJÉNEK MEGHATÁROZÁSÁRA ÉS BESOROLÁSÁRA VONATKOZÓ MEGJELÖLÉSE

2 - szint

6. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG JELLEGÉTŐL FÜGGŐEN A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ SZÜKSÉGES BEMENETI FELTÉTELEK

Iskolai előképzettség

alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség

szakmai előképzettséghez nem kötött

Egészségügyi alkalmassági követelmények

szükséges, éspedig:

Foglalkozás-egészségügyi alkalmasság

Előírt gyakorlati idő

nem szükséges

Egyéb feltételek

nem szükséges

7. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL ELLÁTHATÓ LEGJELLEMZŐBB TEVÉKENYSÉG, VAGY MUNKATERÜLET RÖVID LEÍRÁSA

A hús-és hal árufeltöltő termékfelelős szakmai végzettséggel rendelkező személy közreműködik a friss áru mozgatásában és a termékek kihelyezésében. Gondoskodik a termékek szakszerű árkijeleztetéséről. Vezeti a HACCP nyomonkövetéseket, munkaterületét tisztán és rendben tartja. Udvariasan fogadja a vásárlót, kérdés esetén felvilágosítást ad a termékekkel kapcsolatban. Figyelemmel kíséri a készletet, a termékek fogyaszthatósági idejét, biztosítja a termékek tárolásának megfelelő feltételeit, elvégzi a selejtezés, leltározás folyamatát.

8. A SZAKMAI VÉGZETTSÉGGEL BETÖLTHETŐ MUNKAKÖR MEGNEVEZÉSE ÉS BESOROLÁSA

FEOR főcsoport megnevezése	FEOR száma	Foglalkozás megnevezése	A szakmai végzettséggel legjellemzőbben ellátható tevékenység, munkaterület
5. Kereskedelmi és szolgáltatási foglalkozások	5129	Egyéb, máshova nem sorolható kereskedelmi foglalkozású	Hús-és hal árufeltöltő termékfelelős

9. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÖSSZÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A képzés "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A képzés "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés összóraszám	70	105
Elméleti képzés idő aránya (%)	29	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	71	

A képzés "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

10. A TERVEZETT KÉPZÉS MUNKAERŐ-PIACI RELEVÁNCIÁJA

A fogyasztói igények alakulásával összhangban az üzletláncok a kínálatukat és szolgáltatásaikat évről évre bővítik, és minduntalan nő a munkavállalók iránti igény, melyet azonban a képzéssel rendelkező foglalkoztatottak száma az elmúlt időszakban nem tudott követni. A önkiszolgáló területeken a vásárlókkal való kommunikáció szempontjából, valamint az áruismeret szempontjából alacsonyabb szintű szaktudással betölthető munkakör a hús és hal árufeltöltő termékfelelős. A vásárlói elvárások kielégítése érdekében ebben a munkakörben is igény mutatkozik szakképzett munkaerő foglalkoztatására. A szakképzés tanulási eredményei olyan alapkompenciák megszerzésére irányulnak, amelyek jó bázist jelentenek összetettebb munkakörök betöltéséhez szükséges szakképzések megszerzéséhez. A szakmai végzettség megszerzése hozzájárul az alapfokú iskolai végzettséggel rendelkezők munkaerő-piaci elhelyezkedési esélyeinek növeléséhez.

11. A SZAKMAI VÉGZETTSÉG MEGSZERZÉSÉT IGAZOLÓ DOKUMENTUM KIADÁSÁNAK FELTÉTELEI

1. a képzés felnőttképzési szerződésben megjelölt óraszámának hetven százalékán való részvétel, és
2. a szakmai záró beszámoló sikeres teljesítése

3.1. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-01
A programkövetelmény modul megnevezése	Hús- és halárakra vonatkozó termék alapismeretek

3.1.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	25	35
Elméleti képzés idő aránya (%)	24	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	76	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.1.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a húsipari alapfogalmakat. Ismeri a forgalmazott húsipari termékek szükségletek szerinti csoportosítását, az állatfajták szerinti húsrészeket, a hús- és halpiacok választékait, a szezonális termékeket.	Képes a termékek beazonosítására és csoportosítására.	Érdeklődő a hús-és haltermékek iránt, a termékeket nagy gondossággal kezeli.	Az útmutatásnak megfelelően a napi feladatokat felügyelettel jól elvégzi.
Ismeri a hús- és hal termékspecifikációkat, a különböző húsrészek jellemzőit, minőségi elvárásait, tulajdonságait.	Azonosítja a termékspecifikációkat és megkülönbözteti az egyes húsrészeket.	Szem előtt tartja a termékekkel kapcsolatos minőségi elvárásokat.	Önállóan azonosítja és megkülönbözteti meg a húsrészeket.
Ismeri a hús- és hal területek feltöltésének folyamatát.	Szakszerűen feltölti a hűtőket.	Szem előtt tartja a minőségi áru kihelyezésére és esztétikus feltöltésre vonatkozó szabályokat.	Felelősségteljesen végzi a hús – és hal területek feltöltését.

Ismeri a hús és hal termékekre vonatkozó súly-, és árkijelzési szabályokat, valamint az alapvető dekorációs típusokat és eszközöket.	Képes a termékinformációk és dekorációs anyagok szakszerű megjelenítésére.	Belátja a vásárlók pontos tájékoztatásának fontosságát.	Az útmutatásnak megfelelően felelősségteljesen jeleníti meg a termékinformációkat és alkalmazza a dekorációs anyagokat és eszközöket.
Ismeri a különböző hús- és haltermékek esetében előforduló minőségi hibákat, az észrevételek továbbításának folyamatát.	Képes a termék eladhatóságának megítélésére.	Szem előtt tartja a termékkel kapcsolatos minőségi elvárásokat.	Felelősségteljesen követi a termékek frissességi és minőségi változásait, tájékoztatja vezetőjét minőségi hiba észlelése esetén.

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.2. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-02
A programkövetelmény modul megnevezése	A vásárlói kommunikáció alapjai

3.2.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	15	25
Elméleti képzés idő aránya (%)	20	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	80	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.2.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a vásárló fogadásának alapvető szabályait, a vásárlófogadás tétjét.	Alkalmazza a vele szemben támasztott magatartási formákat.	Elkötelezett a vásárlóközpontú kiszolgálás iránt.	Betartja a vásárlófogadásra vonatkozó szabályokat.
Ismeri az alapvető vásárlótípusokat, a standard vásárlói igényeket.	Képes a vásárlótípusok beazonosítására.	A vásárlói igények minél teljesebb körű kielégítésére törekszik.	Munkája során önállóan beazonosítja a vásárlótípusokat, felismeri igényeiket.

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.3. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-03
A programkövetelmény modul megnevezése	Higiéniai és élelmiszer-biztonsági alapok

3.3.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	10	15
Elméleti képzés idő aránya (%)	50	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	50	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.3.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Ismeri a felelősségét a biztonságos élelmiszer forgalmazás kapcsán.	Képes az összefüggések felismerésére.	Elkötelezett a biztonságos élelmiszer forgalmazás mellett.	Betartja a higiéniai és élelmiszer biztonsági előírásokat.
Érti a HACCP minőségügyi rendszer hús- és hal önkiszolgáló területekre vonatkozó elemeit és minőségügyi dokumentumait.	Képes munkaterületének tisztán tartására és az elvárt élelmiszer biztonsági szabályok alkalmazására.	Kész fogyasztó-, illetve fogyasztás orientált szemlélettel tekinteni munkaterületére.	Vezetői irányítással képes az élelmiszer biztonsági veszélyek beazonosítására és megelőzésére.
Tudja a személyi és üzemi higiénia általános szabályait, a kézmosás jelentőségét.	Képes a szabályok gyakorlati alkalmazására.	Magára nézve kötelezőnek tekinti az előírásokat.	Betartja az üzemi higiéniaira vonatkozó szabályokat.

Ismeri az élelmezési tevékenység technológiai lépéseire vonatkozó alapvető előírásokat, az élelmiszerkereskedelem szakaszait az áruházban, ismeri az hús- és haltermékek tárolásának, ellenőrzésének szabályait.	Szakszerűen tárolja, ellenőrzi a termékeket.	Törekszik az előírások maradéktalan betartására, a termékek szakszerű tárolására.	Önállóan és felelősségteljesen képes az elvárásoknak megfelelően működtetni a folyamatokat.
--	--	---	---

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem

3.4. PROGRAMKÖVETELMÉNY MODUL RÉSZLETES BEMUTATÁSA

A programkövetelmény modul azonosító száma	SzPk-00233-18-17 2 05 2 /M-04
A programkövetelmény modul megnevezése	Hús- és hal területekre vonatkozó áruházi gazdálkodási alapismeretek

3.4.1. A KÉPZÉS KÉPZÉSI FORMÁTÓL FÜGGŐ MINIMÁLIS ÉS MAXIMÁLIS ÓRASZÁMA, ÉS AZ ELMÉLETI ÉS GYAKORLATI IDŐ ARÁNYA

A modul "Egyéni felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

A modul "Csoportos felkészítés" képzési formában megvalósítható?

Igen

Csoportos felkészítés	Minimum	Maximum
A képzés óraszám	20	30
Elméleti képzés idő aránya (%)	33	
Gyakorlati képzés idő aránya (%)	67	

A modul "Távoktatás" képzési formában megvalósítható?

Nem releváns

3.4.2. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK LEÍRÁSA

A legjellemzőbb tevékenység vagy munkaterület ellátásához szükséges szakmai kompetenciákat leíró szakmai ismeretek, készségek és személyes kompetenciák, társas kompetenciák és módszerkompetenciák tanulási eredmények szerinti leírása

Tudás	Képesség	Attitűd	Felelősség, autonómia
Érti a hús- és hal önkiszolgálóval kapcsolatos gazdasági alapfogalmakat (forgalom, selejt, hiány, veszteség, választék, szükséglet, kereslet).	Szakszerűen használja a gazdasági alapfogalmakat.	Belátja a gazdasági mutatók javítására tett intézkedések szükségességét.	Segítséggel értelmezni tudja a gazdasági mutatók javítására irányuló erőfeszítéseket.
Ismeri a raktárszegmentáció alapszabályait, a FEFO és FIFO elvet, a rotáció fogalmát, a raktárkészletet, a beérkezések kezelésének folyamatát, a kommissiózás lényegét.	Hatékonyan alkalmazza az árugazdálkodással kapcsolatos ismereteit, elvégzi a termék raktározását.	Pontos, körültekintő a termék raktározása során, fontosnak tartja a minőségre vonatkozó szabályok betartását.	Felelősségteljesen végzi a termékek raktározását, tárolását és kezelését.
Ismeri az IEV fogalmát, a leltár célját, a leltár felvételének menetét.	Elvégzi a leltározás folyamatát.	Precizitásra törekszik a leltározás során.	Vezetői ellenőrzés mellett felelősségteljesen végzi a termékek leltározását.

Ismeri a veszteségtényezőket (selejt, kiárusítás), tudja azok folyamatát.	Elvégzi a selejtezés és leértékelés folyamatát.	Pontos, körültekintő a selejtezés és leértékelés során.	Vezetői ellenőrzés mellett felelősségteljesen végzi a folyamatokat.
---	---	---	---

A képzési tartalom szabadalmi vagy szerzői jogi oltalom alatt áll

Nem