



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 7862 01 ÉLELMISZER- ÉS VEGYIÁRU-KERESKEDŐ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

FOOD AND CHEMICALS MERCHANT
(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- Az élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő munkája során:
 - = élelmiszer- és vegyi árukat szerez be termelőktől és viszonteladóktól, illetve ad el fogyasztóknak és viszonteladóknak;
 - = piaci ismeretei - termékek, áruk, minőség, ár, fizetőképés kereslet, a raktározás mennyiségi és minőségi feltételeinek, továbbá a szállítási viszonyoknak ismerete - alapján meghatározza a beszerzendő áru fajtáját, választékát és mennyiségét;
 - = hirdetések, termékismertetőkből, piacokon, vásárokon, kiállításokon, továbbá személyes kapcsolatai útján tájékozódik a beszerzési lehetőségekről, s kiválasztja a legkedvezőbb beszerzési forrást;
 - = tárgyal a termelővel, viszonteladóval ajánlatokról (áru fajtája, minősége, mennyisége, csomagolása, ára, fizetési feltételek, árengedmények, szállítási feltételek, költségek, helyek, időpontok);
 - = megrendeli, majd szállításkor mennyiségileg, minőségileg átveszi az árut, s gondoskodik annak szakszerű tárolásáról, illetve a számla kiegyenlítéséről;
 - = megállapítja az áru eladási árát;
 - = reklámtevékenységet folytat;
 - = kiszolgálja a viszonteladókat vagy az egyéni és közületi vásárlókat;
 - = szükség szerint bemutatja és ajánlja az árut, ismerteti jellemzőit, helyét a választékban, felhasználásának, kezelésének, tárolásának, karbantartásának módjait, felhívja a figyelmet az esetlegesen létező kiegészítő cikkekre és a kapcsolódó szolgáltatásokra, méri és becsomagolja az árut,
 - = intézi a panaszokat, reklamációkat, árucserét;
 - = kezeli a pénztárt, elvégzi a pénztári adminisztrációt;
 - = nyilvántartást vezet a beszerzésekről és eladásokról, bizonylatolja a beszerzett és eladott árukat,
 - = gondoskodik a kereskedelem előforduló gépek és eszközök karbantartásáról, szervizeléséről, esetleges cseréjéről;
 - = gondoskodik a bolt rendjének esztétikai megjelenésének, tisztaságának kialakításáról és megőrzéséről;
 - = felügyeli és segíti a kisegítő személyzet munkáját

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5111 Kereskedő
5112 Eladó
4212 Bolti pénztáros
3629 Egyéb kereskedelmi, áruforgalmi, értékesítési ügyintéző
5113 Piaci, utcai, vásári árus
5114 Áruösszeállító

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																												
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">jeles</td> <td style="width: 65%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégséges			1	elégtelen									
Ötfokú:	5	jeles																											
	4	jó																											
	3	közepes																											
	2	elégséges																											
	1	elégtelen																											
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszám: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszer- és vegyiáru áruismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai idegen nyelv</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Eladási munka (eladási ismeretek, áruismeret alkalmazása, kommunikáció)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Bolti adminisztráció, technikai feladatok</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve		Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek		Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek		Élelmiszer- és vegyiáru áruismeret	5	Szakmai idegen nyelv	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Eladási munka (eladási ismeretek, áruismeret alkalmazása, kommunikáció)		Bolti adminisztráció, technikai feladatok		Szakmai gyakorlat osztályzata	5
1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve																													
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek																													
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																												
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																													
Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek																													
Élelmiszer- és vegyiáru áruismeret	5																												
Szakmai idegen nyelv	5																												
Szakmai elmélet osztályzata	5																												
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																													
A gyakorlati vizsga tantárgyai																													
Eladási munka (eladási ismeretek, áruismeret alkalmazása, kommunikáció)																													
Bolti adminisztráció, technikai feladatok																													
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																												
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																												
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																													
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 2733/7/1995. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program, 18/1995. (VI. 6.) IKM rendelettel kiadott Élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő szakmai és vizsgakövetelmények.</p>																													

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		2700 óra

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése,
- szakmai alkalmasság

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek	100 óra
Élelmiszer- és vegyiáru áruismeret	100 óra
Szakmai idegen nyelv	100 óra
Dekorációs ismeretek	100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

kereskedelmi gyakorlat	
Eladási ismeretek, kommunikáció alkalmazása valóságos bolti környezetben	100 óra
bolti adminisztráció, technikai feladatok (számítógép alapú pénztárgépkézelés adott időre 100 óra adott hibahatáron belül, csomagolás, mérés, munkavédelem a gyakorlatban)	

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályalkalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizsgakövetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.