

Szakirányú oktatásra vonatkozó képzési program: Óratervek technikum

Intézményünk 2021-2023 között az Interreg V-A Hungary-Croatia Co-operation Programme 2014-2020 határon átívelő pályázati program keretében a Virovitica Szakképző Iskolával (Horvátország) közösen megvalósított HUHR/1901/4.1.2/0015 számú, EXPLORE AND LEARN gastronomic tradition, sharing knowledge (Fedezzük fel és ismerjük meg a gasztronómiai hagyományokat) című projektjének általános célja a résztvevő horvát és magyar iskolák fejlesztése, új oktatási tartalmak kidolgozása, az iskolai vendéglátó ágazati szakmai gyakorlati képzés tantervének korszerűsítése volt. A projekt keretében kidolgozásra került a Vendéglátás-Turizmus ágazati képzés 10. technikai évfolyamára a projekt eredményeit összefoglaló korszerűsített, a hagyományos receptek modern konyhatechnológia segítségével újraértelmezett verziót tartalmazó tantervi egység dokumentuma A HUHR/1901/4.1.2/0015 “EXPLORE AND LEARN” PROJEKT EREDMÉNYEINEK BEÉPÍTÉSE AZ ISKOLA TANTERVÉBE címmel, ami a tradicionális ételek és desszertek modern, kreatív módon történő elkészítésének tervezete. Alkalmazása a dokumentumban meghatározott évfolyamokon és képzéseken kötelező. Az iskolai vendéglátó szakmai gyakorlati képzés tantervének kiegészítése az elkészült tantervi egységgel lehetővé teszi, hogy a tanulók megismerjék és megértsék a gasztronómiai hagyományok megőrzésének fontosságát, és ösztönzést kapjanak a modernizációs trendek követésére, hogy tanulóink munkaerőpiaci elhelyezkedési esélyei javuljanak.

5 1013 23 08 VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS SZAKMAI ÓRATERV A 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	9. évf. óra/hét	9. évf. óra/év	10. évf. óra/hét	10. évf. óra/év	11. évf. iskolai oktatás óra/hét	11. évf. iskolai oktatás óra/év	11. évf. duális képzőhelye n óra/év	12. évf. iskolai oktatás óra/hét	12. évf. iskolai oktatás óra/év	12. évf. duális képzőhelye n	13. évf.	1/13. évf.	2/14. évf.
Munkajog	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
<i>Munkavállalói ismeretek</i>	0,5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
<i>A munka világa</i>	1,5	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
IKT a vendéglátásban	1	36	1	36	0	0	0	0	0	0	46,5	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4 *	144 *	8	288 *	0	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pincér szakmai ismeretek	0	0	0	0	5,7	204	191	5,6	201	245	0	396	433
<i>Rendezvényszervezési ismeretek **</i>	0	0	0	0	1,6	58	50	0,8	29	36	0	108	62
<i>Vendégtéri ismeretek **</i>	0	0	0	0	1,2	44	28	0,8	29	36	0	72	62
<i>Étel és italismeret **</i>	0	0	0	0	2,4	87	92	3,2	114	137	0	180	247
<i>Értékesítési ismeretek **</i>	0	0	0	0	0,4	15	21	0,8	29	36	0	36	62
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	0	0	1,6	58	51	1,6	58	0	46,5	144	31
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	253	36	217

Marketing és protokoll	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	119	72	93
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	217	0	217
Osztályfőnöki óra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	31
Évfolyam összes óraszám	252	252	324	324	262	262	242	259	259	245	744	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175				200	-	200	-

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt. ** 12 hetes SZMSZ esetén 5 hét összefüggő nyári gyakorlat + 7 hét duális képzőhelyi gyakorlat, 29 hét iskolai oktatás

Az 1/13. évfolyam 1 félévében az ágazati alapvizsgára felkészítés történik tantermi, illetve iskolai csoportos gyakorlat keretében az órateremben megadott óraszámokban. Sikeres ágazati alapvizsga után szakképzési munkaszerződéssel a tanulók szakmai képzése duális képzőhely bevonásával történik.

5 1013 23 06 SZAKÁCS SZAKTECHNIKUS SZAKMAI ÓRATERV A 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	9. évf. óra/hét	9. évf. óra/év	10. évf. óra/hét	10. évf. óra/év	11. évf. iskolai oktatás óra/hét	11. évf. iskolai oktatás óra/év	11. évf. duális képzőhelye n óra/év	12. évf. iskolai oktatás óra/hét	12. évf. iskolai oktatás óra/év	12. évf. duális képzőhelye n óra/év	13. évf.	1/13. évf.	2/14. évf.
Munkajog	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
<i>Munkavállalói ismeretek</i>	0,5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
<i>A munka világa</i>	1,5	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
IKT a vendéglátásban	1	36	1	36	0	0	0	0	0	0	0	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4 *	144 *	8 *	288 *	0	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Szakács szakmai ismeretek	0	0	0	0	5,7	204	200	5,6	201	245	0	0	0
<i>Előkészítés és ételkészítés- feldolgozás **</i>	0	0	0	0	0,8	29	43	0,8	29	36	0	108	62
<i>Konyhai berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **</i>	0	0	0	0	0,8	29	43	0,8	29	36	0	108	0
<i>Ételkészítés-technológiai ismeretek **</i>	0	0	0	0	3,6	131	93	3,2	114	137	0	180	217
<i>Ételek tárolása **</i>	0	0	0	0	0,4	15	21	0,8	29	36	0	36	145
Anyagzáradékok, adminisztráció, elszámoltatás **	0	0	0	0	1,6	58	42	1,6	58	0	0	128	31

Üzleti menedzsment	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	279	52	227
Marketing és protokoll	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	72	124
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	279	0	279
Osztályfőnöki óra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	31
Évfolyam összes óraszám	252	252	324	324	262	262	242	259	259	245	744	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175				200	-	200	-

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt. ** 12 hetes SZMSZ esetén 5 hét összefüggő nyári gyakorlat + 7 hét duális képzőhelyi gyakorlat, 29 hét iskolai oktatás

Az 1/13. évfolyam 1 félévében az ágazati alapvizsgára felkészítés történik tantermi, illetve iskolai csoportos gyakorlat keretében az óratermben megadott óraszámokban. Sikeres ágazati alapvizsga után szakképzési munkaszerződéssel a tanulók szakmai képzése duális képzőhely bevonásával történik.

5 1013 23 02 CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS SZAKMAI ÓRATERV A 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	9. évf. óra/hét	9. évf. óra/év	10. évf. óra/hét	10. évf. óra/év	11. évf. iskolai oktatás óra/hét	11. évf. iskolai oktatás óra/év	11. évf. duális képzőhelye n óra/év	12. évf. iskolai oktatás óra/hét	12. évf. iskolai oktatás óra/év	12. évf. duális képzőhelye n óra/év	13. évf. .	1/13 évf. .	2/14 évf. .
Munkajog	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
<i>Munkavállalói ismeretek</i>	0,5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
<i>A munka világa</i>	1,5	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
IKT a vendéglátásban	1	36	1	36	0	0	0	0	0	0	62	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4 *	144 *	8 *	288 *	0	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukrász szakmai ismeretek	0	0	0	0	5,7	204	221	5,6	201	245	0	0	0
<i>Előkészítés **</i>	0	0	0	0	0,8	29	61	0,5	18	0	0	90	18
<i>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **</i>	0	0	0	0	0,8	29	43	0,8	29	36	0	72	36
<i>Cukrászati termékek készítése **</i>	0	0	0	0	3,6	131	96	3,3	118	173	0	234	318
<i>Cukrászati termékek befejezése, díszítése **</i>	0	0	0	0	0,4	15	21	1	36	36	0	72	62

Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás **	0	0	0	0	1,6	58	21	1,6	58	0	0	108	62
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	279	36	217
Marketing és protokoll	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	93	72	93
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	0	217
Osztályfőnöki óra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	31
Évfolyam összes óraszám	252	252	324	324	262	262	242	259	259	245	744	126 0	108 5
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175				200	-	200	-

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt. ** 12 hetes SZMSZ esetén 5 hét összefüggő nyári gyakorlat + 7 hét duális képzőhelyi gyakorlat, 29 hét iskolai oktatás 1/13. évfolyamon az ágazati alapoktatás a tanítási év 1. félévében lezajlik.

5 1015 23 07 TURISZTIKAI TECHNIKUS SZAKMAI ÓRATERV A 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	9. évf. óra/hét	9. évf. óra/év	10. évf. óra/hét	10. évf. óra/év	11. évf. iskolai oktatás óra/hét	11. évf. iskolai oktatás óra/év	11. évf. duális képzőhelye n óra/év	12. évf. iskolai oktatás óra/hét	12. évf. iskolai oktatás óra/év	12. évf. duális képzőhelye n óra/év	13. évf.	1/13. évf.	2/14. évf.
Munkajog	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
<i>Munkavállalói ismeretek</i>	0,5	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0
<i>A munka világa</i>	1,5	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	62
IKT a vendéglátásban	1	36	1	36	0	0	0	0	0	0	62	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	4 *	144 *	8 *	288 *	0	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	1	36	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Turizmus szakmai ismeretek	0	0	0	0	5,6	203	221	5,2	187	245	0	0	0
<i>Beszerzés és értékesítés **</i>	0	0	0	0	1,2	44	28	0,8	29	36	0	108	0
<i>Üzleti kalkuláció és költésgazdálkodás **</i>	0	0	0	0	3,6	130	93	3,6	129	137	0	216	252
<i>Adminisztráció és elszámolás **</i>	0	0	0	0	0,8	29	43	0,8	29	36	0	72	115
Marketing	0	0	0	0	1,6	59	78	2	72	0	0	0	0
<i>Speciális szolgáltatások **</i>	0	0	0	0	1,2	44	28	1	36	0	0	108	0

<i>Reklám és vásárlásösztönzés, ügyfélkapcsolatok **</i>	0	0	0	0	0,4	15	50	1	36	36	0	72	72
Üzleti menedzsment a turizmusban	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	279	36	243
Turizmusmarketing és protokoll	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	124	0	124
Országismeret magyar nyelven	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	217	0	217
Osztályfőnöki óra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36	31
Évfolyam összes óraszám	252	252	324	324	262	262	242	259	259	245	744	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat						175				200	-	200	-

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt. ** 12 hetes SZMSZ esetén 5 hét összefüggő nyári gyakorlat + 7 hét duális képzőhelyi gyakorlat, 29 hét iskolai oktatás 1/13. évfolyamon az ágazati alapoktatás a tanítási év 1. félévében lezajlik

5 0416 13 03 KERESKEDŐ ÉS WEBÁRUHÁZI TECHNIKUS 2023-2024. tanévtől

Tanulási terület	Tantárgy	9. évfolyam		10. évfolyam		11. évfolyam			12. évfolyam			13. évfolyam		
		Elmélet óra/hét	Éves óraszám elmélet	Elmélet óra/hét	Éves óraszám elmélet	Elmélet óra/hét	Éves óraszám elmélet	Éves óraszám bolti gyakorlat	Elmélet óra/hét	Éves óraszám elmélet	Éves óraszám bolti gyakorlat	Elmélet óra/hét	Éves óraszám elmélet	Éves óraszám bolti gyakorlat
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	18											
Munkavállalói idegen nyelv (technikus szakmák esetén)	Munkavállalói idegen nyelv											1	31	
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	3	108	3	108									
	Vállalkozások működtetése			2	72									
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	1*	36	2*	72									
	Digitális alkalmazások	2,5*	90	2*	72									
A kereskedelmi egységek általános működtetése	Kereskedelem alapjai					1,5	44	84	1,5	44	120			62
	Termékismeret					1,5	44	90	1	31	54			31
	Vállalkozási ismeretek											1	31	108
	Kereskedelmi gazdaságtan					3,5	103		4	116		2	62	
E-kereskedelem / Digitális világunk	Digitalizáció					2	59		2	59		1	31	
	Webáruház működtetése													186
	Jogi ismeretek											1	31	
Marketing	Marketing alapjai					1,5	44	36	1,5	44	36			
	Marketing kommunikáció											1	31	186

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt. ** 12 hetes SZMSZ esetén 5 hét összefüggő nyári gyakorlat + 7 hét duális képzőhelyi gyakorlat, 29 hét iskolai oktatás
11-12. évfolyam érettségire felkészítés keretében 1 óra Kereskedelmi gazdaságtan és 1 óra Marketing alapjai iskolai oktatás keretében történik.

Óratervek szakképző iskola

A szakképzési munkaszerződéssel rendelkező tanulók számára – a tanuló kérésére – a szakképző intézmény megszervezi a szakmai vizsga előtt a legalább öt munkanapos egybefüggő felkészítést.

4 1013 23 05 SZAKÁCS 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	1/9. óra/hét	1/9. óra/év	2/10. iskola óra/hét	2/10. iskola óra/év	2/10. duális képzőhel y óra/év	3/11. iskola óra/hé t	3/11. iskola óra/é v	3/11. duális képzőhel y óra/év	1/13. évfolya m	2/14. évfolya m
Munkavállalói ismeretek	0,5	18	0	0	0	0	0	0	18	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	2	62	0	0	62
A munka világa	1,5	54	0	0	0	0	0	0	54	0
IKT a vendéglátásban	2	72	0	0	0	1	31	0	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek *	12	432	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	0	0	2	72	66	1,5	46,5	15,5	148	102
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	0	0	72	0	0	62	72	62
Ételkészítés-technológiai ismeretek	0	0	3	108	378	0	0	369,5	280	618

Ételek tálalása	0	0	0	0	102	0	0	102	72	119
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	1,5	54	48	3,5	108,5	9	112	122
Évfolyam összes óraszám	576	576	234	234	666	248	248	558	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat	0			175					200	

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt.

2/10. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

3/11. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

A szakmai vizsga előtti felkészítés időtartama: 31 óra

- Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás: 15,5 óra
- Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás: 15,5 óra

4 1013 23 04 PINCÉR-VENDÉGTÉRI SZAKEMBER 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	1/9. óra/hét	1/9. óra/év	2/10. iskola óra/hét	2/10. iskola óra/év	2/10. duális képzőhel y óra/év	3/11. iskola óra/hét	3/11. iskola óra/év	3/11. duális képzőhel y óra/év	1/13. évfolya m	2/14. évfolya m
Munkavállalói ismeretek	0,5	18	0	0	0	0	0	0	18	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	2	62	0	0	62
A munka világa	1,5	54	0	0	0	0	0	0	54	0
IKT a vendéglátásban	2	72	0	0	0	1	31	0	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek *	12	432	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
Rendezvényszervezési ismeretek	0	0	1	36	72	0	0	62	108	62
Vendégtéri ismeretek	0	0	1	36	36	0	0	62	72	62
Étel és italismeret	0	0	3	108	378	1,5	46,5	369,5	260	611
Értékesítési ismeretek	0	0	0,5	18	144	0	0	142	152	279
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	0	0	1,5	54	18	3,5	108,5	46,5	72	62
Évfolyam összes óraszama	576	576	252	252	648	248	248	682	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat	-				175				200	

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt.

2/10. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

3/11. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

A szakmai vizsga előtti felkészítés időtartama: 31 óra

- Étel és italismeret: 15,5 óra
- Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek: 15,5 óra

4 1013 23 04 CUKRÁSZ 2020-2021. tanévtől

Évfolyam/ Tantárgy	1/9. óra/hét	1/9. óra/év	2/10. iskola óra/hét	2/10. iskola óra/év	2/10. duális képzőhel y óra/év	3/11. iskola óra/hét	3/11. iskola óra/év	3/11. duális képzőhel y óra/év	1/13. évfolya m	2/14. évfolya m
Munkavállalói ismeretek	0,5	18	0	0	0	0	0	0	18	0
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	0	2	62	0	0	62
A munka világa	1,5	54	0	0	0	0	0	0	54	0
IKT a vendéglátásban	2	72	0	0	0	1	31	0	72	0
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek *	12	432	0	0	0	0	0	0	432	0
<i>A cukrászati termelés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Az ételkészítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A vendégtéri értékesítés alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai</i>	3	108	0	0	0	0	0	0	0	0
Előkészítés	0	0	1	36	102	0	0	62	138	102
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	0	0	0	0	72	0	0	62	72	62
Cukrászati termékek készítése	0	0	3	108	387	1,5	46,5	360,5	290	612
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	1	36	72	0	0	73,5	72	125
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	0	0	1,5	54	48	3,5	108,5	0	112	122
Évfolyam összes óraszama	576	576	234	234	681	248	248	558	1260	1085
Egybefüggő szakmai gyakorlat	0				175				200	

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt.

2/10. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

3/11. évfolyam: heti 3 nap szakmai oktatás duális munkahelyen, 2 nap iskolai oktatás: ebből 1 nap közismereti 1 nap szakmai oktatás

A szakmai vizsga előtti felkészítés időtartama: 31 óra

- Cukrászati termékek készítése: 15,5 óra
- Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás: 15,5 óra

4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ 2020/2021. tanévtől

Tanulási területek	Tantárgyak	1/9. évfolyam		2/10. évfolyam			3/11. évfolyam		
		Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Éves óraszám külső képzőhely	Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Éves óraszám külső képzőhely
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	18						
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv						2	62	
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	6	216						
	Vállalkozások működtetése	2	72						
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	3*	108						
	Digitális alkalmazások	4,5*	162						
Kereskedelmi egység működtetése	Kereskedelmi ismeretek			2,5	90	180	2,5	77,5	217
	Üzlet működtetése			2	72	126	0,5	15,5	31
	Pénztárgépkézelés						0,75	23,25	54,25
	Termékismeret és -forgalmazás			1,5	54	180	2,25	69,75	131,75
	Üzleti kommunikáció			1,5	54	144	0,5	15,5	77,5

*Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt.

A szakmai vizsga előtti felkészítés időtartama: 31 óra

- Kereskedelmi ismeretek: 15,5 óra
- Pénztárgépkézelés: 7,75 óra
- Termékismeret és -forgalmazás: 7,75 óra

4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ 2020/2021. tanévtől

Tanulási területek	Tantárgyak	1/13. évfolyam			2/14. évfolyam		
		Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Éves óraszám külső képzőhely	Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Éves óraszám külső képzőhely
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	18				
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv				2	62	
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	1,5	54	54			
	Vállalkozások működtetése	1	36	36			
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	2*	72				
	Digitális alkalmazások	2,5*	90	72			
Kereskedelmi egység működtetése	Kereskedelmi ismeretek	2	72	216	3	93	279
	Üzlet működtetése	1,5	54	90	1,5	46,5	77,5
	Pénztárgépkézelés				0,5	15,5	62
	Termékismeret és -forgalmazás	2	72	198	2	62	186
	Üzleti kommunikáció	1	36	90	1,5	46,5	155
Szakmai óraszám		14	504	756	10,5	325,5	759,5

*Csoporthatár az ágazati alapvizsga miatt.

Egybefüggő szakmai gyakorlat: 1. évfolyam 140 óra.

Szabad órakeret felhasználása:

1. évfolyam: Külső képzőhelyen: 2 óra/hét Kereskedelmi ismeretek; 1 óra/hét Üzlet működtetése, 2 óra/hét Termékismeret és -forgalmazás, 1 óra/hét Üzleti kommunikáció

2. évfolyam: Külső képzőhelyen: 2 óra/hét Kereskedelmi ismeretek; 1 óra/hét Üzlet működtetése, 3 óra/hét Termékismeret és -forgalmazás, 0,5 óra/hét Üzleti kommunikáció

4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ 2020/2021. tanévtől

2 éves képzés nappali tagozat

Tanulási területek	Tantárgyak	1/13. évfolyam I. félév		1/13. évfolyam II. félév		2/14. évfolyam	
		Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám	Iskola óra/hét	Iskola éves óraszám
Munkavállalói ismeretek	Munkavállalói ismeretek	0,5	9				
Munkavállalói idegen nyelv	Munkavállalói idegen nyelv					2	56
Gazdálkodási tevékenység ellátása	Gazdasági ismeretek	6	108				
	Vállalkozások működtetése	2	36				
Üzleti kultúra és információkezelés	Kommunikáció	3*	54				
	Digitális alkalmazások	4,5*	81				
Kereskedelmi egység működtetése	Kereskedelmi ismeretek			3	54	2,5	70
	Üzlet működtetése			1	18	0,5	14
	Pénztárgépkezelés					0,5	14
	Termékismeret és -forgalmazás			2	36	1	28
	Üzleti kommunikáció			1	18	0,5	14
Szakmai óraszám		16	288	7	126	7	196

* Csoportbontás az ágazati alapvizsga miatt.

RÖVIDÍTETT IDEJŰ KÉPZÉSEK

4 1013 23 05 SZAKÁCS 2020/2021. tanévtől

	Kontakt óra		Digitális oktatás	Projekt munka	Egyéni felkészülés	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet				
Évfolyam összes óraszám						
Munkavállalói ismeretek	4 elmélet				3	7
A munka világa	8 elmélet		2		12	22
IKT a vendéglátásban	6 gyakorlat		6		17	29

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	162 gyakorlat	45			207
Ágazati alapoktatás	180 óra	53	0	32	265
Munkavállalói idegen nyelv	21 elmélet			4	25
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	24 elmélet	18	21	5	68
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	42 gyakorlat	6		6	54
Ételkészítés-technológiai ismeretek	210 gyakorlat	21	42	22	295
Ételek tálalása	42 gyakorlat		12		54
	318 óra	45	75	33	471
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	48 elmélet	1	5		54
Tanulási terület összóraszám	566	100	80	69	815

318/6= 53 gyakorlat

4 1013 23 01 Cukrász

0,8	Kontakt óra		Digitális oktatás	Projekt munka	Egyéni felkészülés	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet				
Évfolyam összes óraszám						
Munkavállalói ismeretek	4 elmélet				3	7
A munka világa	7 elmélet		3		12	22
IKT a vendéglátásban	6 gyakorlat		6		17	29

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	162 gyakorlat	45			207
Ágazati alapoktatás	180 óra	53	0	32	265
Munkavállalói idegen nyelv	21 elmélet			4	25
Előkészítés	24 elmélet	18	21	5	68
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	42 gyakorlat	6		6	54
Cukrászati termékek készítése	210 gyakorlat	21	42	22	295
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	42 gyakorlat		12		54
összesen	318 óra	45	75	33	471
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	48 elmélet	1	5		54
Tanulási terület összórészám	566	100	80	69	815

4 0416 13 02 KERESKEDELMI ÉRTÉKESÍTŐ

Oktatás típusa	Tantárgy megnevezése	Online oktatás	Egyéni felkészülés	Duális képzőhely	A képzés összes óraszama
Ágazati alapoktatás 0,45 óra/hét	Munkavállalói ismeretek	1	5		6
	Gazdasági ismeretek	7	30		37
	Vállalkozások működtetése	2	21		23
	Kommunikáció	2	20		22
	Digitális alkalmazások	2	53		55
Szakmai oktatás 1,8 óra/hét	Munkavállalói idegen nyelv	4		20	24
	Kereskedelmi ismeretek	24		235	259
	Üzlet működtetése	2		82	84
	Pénztárgépkézelés	6		35	41
	Termékismeret és -forgalmazás	18		137	155
	Üzleti kommunikáció	2		107	109
	Tanulási terület összes óra száma	70	129	616	815

Szakirányú oktatás saját munkavállaló esetén

„Rövidített idejű képzés”

képzési idő 10 hónap

ágazati alapoktatás 248 óra

szakirányú oktatás 704 óra

Duális képzőhellyel történő egyeztetés esetén az oktatás időtartama növekedhet, ezzel együtt a szakirányú oktatás óraszámja is.

4 1013 23 05 SZAKÁCS 2020/2021. tanévtől

ágazati alapvizsgára felkészítés 12 hét * 3 nap* 6 óra(intézményben)

	Kontakt óra		Egyéni felkészülés/ portfólió készítése	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet		
Munkavállalói ismeretek (iskolai oktatás)	4 óra elmélet		3	7
A munka világa (iskolai oktatás)	8 óra elmélet		12	20
IKT a vendéglátásban (iskolai oktatás)	12 óra gyakorlat			12
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	192 gyakorlat		17	209
Ágazati alapoktatás összesen	216 óra		32	248

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek gyak: 10*6 óra cukrász, 10*6 óra szakács, 7*6 óra pincér, 5*6 óra turisztika

Szakirányú oktatás kizárólag duális képzőhelyen

Tantárgy	Duális képzőhelyen óra	Szakmai vizsgára felkészítés az iskolában óra
Munkavállalói idegen nyelv	25	6
Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás	68	
Konyhai berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	54	

Ételkészítés-technológiai ismeretek	395	
Ételek tálalása	78	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	54	24
Összes óraszám	674	30

4 1013 23 04 Pincér – vendégtéri szakember

ágazati alapvizsgára felkészítés 12 hét * 3 nap* 6 óra(intézményben)

	Kontakt óra		Egyéni felkészülés/ portfólió készítése	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet		
Munkavállalói ismeretek (iskolai oktatás)	4 óra elmélet		3	7
A munka világa (iskolai oktatás)	8 óra elmélet		12	20
IKT a vendéglátásban (iskolai oktatás)	12 óra gyakorlat			12
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	192 gyakorlat		17	209
Ágazati alapoktatás összesen	216 óra		32	248

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek gyak: 10*6 óra cukrász, 10*6 óra szakács, 7*6 óra pincér, 5*6 óra turisztika

Szakirányú oktatás kizárólag duális képzőhelyen

Tantárgy	Duális képzőhelyen óra	Szakmai vizsgára felkészítés az iskolában óra
Munkavállalói idegen nyelv	25	6
Rendezvényszervezési ismeretek	68	

Vendégtéri ismeretek	84	
Étel és italismeret	349	
Értékesítési ismeretek	94	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	54	24
Összes óraszám	674	30

5 1013 23 08 Vendégtéri szaktechnikus

ágazati alapvizsgára felkészítés 12 hét * 3 nap* 6 óra(intézményben)

	Kontakt óra		Egyéni felkészülés/ portfólió készítése	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet		
Munkavállalói ismeretek (iskolai oktatás)	4 óra elmélet		3	7
A munka világa (iskolai oktatás)	8 óra elmélet		12	20
IKT a vendéglátásban (iskolai oktatás)	12 óra gyakorlat			12
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	192 gyakorlat		17	209
Ágazati alapoktatás összesen	216 óra		32	248

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek gyak: 10*6 óra cukrász, 10*6 óra szakács, 7*6 óra pincér, 5*6 óra turisztika

Szakirányú oktatás kizárólag duális képzőhelyen

Tantárgy	Duális képzőhelyen óra	Szakmai vizsgára felkészítés az iskolában óra
Munkavállalói idegen nyelv	5	6
Rendezvényszervezési ismeretek	53	
Vendégtéri ismeretek	84	
Étel és italismeret	349	

Értékesítési ismeretek	94	
Gazdálkodás és ügyviteli ismeretek	54	24
Üzleti menedzsment	10	
Marketing és protokoll	10	
Speciális szakmai kompetenciák	15	
Összes óraszám	674	30

4 1013 23 01 Cukrász

ágazati alapvizsgára felkészítés 12 hét * 3 nap* 6 óra(intézményben)

	Kontakt óra		Egyéni felkészülés/ portfólió készítése	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet		
Munkavállalói ismeretek (iskolai oktatás)	4 óra elmélet		3	7
A munka világa (iskolai oktatás)	8 óra elmélet		12	20
IKT a vendéglátásban (iskolai oktatás)	12 óra gyakorlat			12
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	192 gyakorlat		17	209
Ágazati alapoktatás összesen	216 óra		32	248

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek gyak: 10*6 óra cukrász, 10*6 óra szakács, 7*6 óra pincér, 5*6 óra turisztika

Szakirányú oktatás kizárólag duális képzőhelyen

Tantárgy	Duális képzőhelyen óra	Szakmai vizsgára felkészítés az iskolában óra
Munkavállalói idegen nyelv	25	6
Előkészítés	78	

Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	44	
Cukrászati termékek készítése	395	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	78	
Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás	54	24
Összes óraszám	674	30

4 1013 23 03 Panziós-fogadás

ágazati alapvizsgára felkészítés 12 hét * 3 nap* 6 óra(intézményben)

	Kontakt óra		Egyéni felkészülés/ portfólió készítése	A képzés összes óraszám
	gyakorlat	elmélet		
Munkavállalói ismeretek (iskolai oktatás)	4 óra elmélet		3	7
A munka világa (iskolai oktatás)	8 óra elmélet		12	20
IKT a vendéglátásban (iskolai oktatás)	12 óra gyakorlat			12
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	192 gyakorlat		17	209
Ágazati alapoktatás összesen	216 óra		32	248

Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek gyak: 10*6 óra cukrász, 10*6 óra szakács, 7*6 óra pincér, 5*6 óra turisztika

Szakirányú oktatás kizárólag duális képzőhelyen

Tantárgy	Duális képzőhelyen óra	Szakmai vizsgára felkészítés az iskolában óra
Munkavállalói idegen nyelv	25	6
Előkészítés	68	

Vendégfogadás és kiszolgálás	44	
Panziók és fogadók működése	439	
Reklám és vásárlásösztönzés	44	24
Anyaggazdálkodás- adminisztráció-elszámolás	54	
Összes óraszám	674	30

Képzési programok

04163007 RUHÁZATI ELADÓ

Tevékenység/munkakör leírása:

A ruházati eladó az áruk jellemzőinek figyelembevételével mennyiségileg és minőségileg átveszi, szakszerűen tárolja az árut. Előkészíti a ruházati termékeket értékesítésre, szakszerűen hajtogat, sodor. Elhelyezi az árun az árucímkéket, az áruvédelmi eszközöket, az aktuális fogyasztói árakat. Esztétikusan, az új trendek, szabályok figyelembevételével kihelyezi a termékeket az eladótérben. Segíti a vevőt a megfelelő méret, szín és fazon kiválasztásában stílusának és az aktuális divatnak megfelelően. Tájékoztat a termékekhez kapcsolódó használati, viselési, kezelési jellemzőkről, és a kapcsolódó szolgáltatásokról. Igény szerint csomagol, dízscsomagot készít. Külső/belső dekorációt készít/készíttet az aktualitásnak megfelelően. Pontosan vezeti a kirakatkönyvet. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket, eszközöket. A fogyasztói érdekvédelemnek, minőségirányítási előírásoknak megfelelően intézi a vevő reklamációkat. Elvégzi az online értékesítést, kezeli a vásárlói adatbázis. Pontosan vezeti a működtetéshez előírt nyilvántartásokat.

Tantárgy megnevezése	Tantermi képzés (csoportbontás nélkül) óraszám	Tanműhelyi képzés (csoportbontásban) óraszám
Kereskedelmi ismeret	24	-
Pénztárgépkezelés	6	12
Bizonylatkitöltés	6	12
Ruházati termékek áruismerete és forgalmazása	12	36
Kommunikáció és viselkedéskultúra	-	6
Információkezelés	-	6
Összesen	48	72

Bolti gyakorlat: nincs

Képzési forma: Kontaktórás

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kibocsátott tanúsítvány.

A tanúsítvány kiadásának feltétele: A kontaktórákon való részvétel (megengedett hiányzás: az összes óraszám maximum 20%-a). A képzés végén a hallgatónak egy feladatlapot kell kitöltenie és egy projektfeladatot megoldania. Akkor sikeres a vizsga, ha a hallgató mindkét vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám 40%-át elérte.

KERESKEDELMI ISMERET

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
4	Általános áruismeret alkalmazása	<ul style="list-style-type: none"> - Árurendszerek. - Szabvány, szabványosítás. - Minőség. - Fogyasztói érdekvédelem. - Minőségtanúsítás, rendszertanúsítás. - Csomagolás. - Áruvédelem, vagyonvédelem.
10	Áruforgalmi tevékenységek	<ul style="list-style-type: none"> - Az áruforgalmi folyamat elemei. - Árubeszerzés. - Áruátvétel. - Készlet, készletgazdálkodás. - Az áruk raktári elhelyezése és tárolása. - A leltár és leltározás. - Az áruk eladótéri elhelyezése. - Értékesítési módok. - Értékesítés lebonyolítása.
10	Jogszabályok alkalmazása	<ul style="list-style-type: none"> - A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások. - A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások. - Környezetvédelem a kereskedelemben. - A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok. - Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja. - A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása. - Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve. - Vásárlói kifogások intézése. - Az áru-, és vagyonvédelem fontossága.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Pénzforgalmi előírások betartása	<ul style="list-style-type: none">- A pénzforgalom szabályai.- Az áru- és vagyonvédelem szerepe.- Pénztáros feladatai pénztárnyitás előtt.- A pénztáros és a vevő kapcsolata.- Pénztárelszámolási feladatok.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Pénztárgépkezelés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.- Egy-, illetve többleteltéles eladás.- Fizetési módok.- Készpénzfizetési számla elkészítése pénztárgépen.- Pénztárzárás.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Bizonylatkitöltés	<ul style="list-style-type: none">- Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.- Szigorú számadású nyomtatványok.- Pénzforgalom bizonylatai.- Készletnyilvántartás bizonylatai.- Leltározás bizonylatai.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Bizonylatkitöltés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Áruforgalom bizonylatai (megrendelés, szállítólevél, készpénzfizetési számla, számla, visszáru).- Készletnyilvántartás bizonylatai (leltárív, árváltozási leltárív).- Jegyzőkönyv (minőségi kifogás).

Ruházati termékek áruismerete és forgalmazása

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Ruházati termékek áruismerete	<ul style="list-style-type: none">- Ruházati áruk a kereskedelemben.- Főbb árucsoportok.- Divatirányzatok, világmárkák.- Testalkat típusok, méretezés.- Szálas anyagok csoportjai.- Szálas anyagok tulajdonságai.- Valódi bőrárak és műbőrök jellemzői, felhasználásuk.- Valódi és műszőrmék.- Fonás, cérnázás.- Lapképzési eljárások, szövés.- Textil kikészítő műveletek.- Méterárak, szövetek csoportosítása.- Kötött - hurkolt kelmék.- Rövidárak csoportosítása.- Konfekcióipari áruk:<ul style="list-style-type: none">- Alsóruházati konfekcióárak,- Felsőruházati konfekcióárak.- Felsőruházati kötöttárak.- Csecsemő ruházati áruk.- Divatárak és öltözék kiegészítők.- Lábbelik.

Ruházati termékek áruismerete és forgalmazása

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
36	Ruházati termékek forgalmazása	<ul style="list-style-type: none">- Ruházati termékek bemutatása, jellemzése.- Címkézés és címkéző eszközök.- Árucímkék kötelező tartalmi elemei.- Árazás, árazó eszközök használata.- Díszcsomagolás készítése.- Vásárlói csomagolás készítése.- Dekoráció készítése.- Alapanyagok felismerése.- Hajtogatás.- Szakszerű vágás.- Piktogramok értelmezése.- Áru kihelyezés szabályai.- Áruvédelmi eszközök.- Vevői panasz kezelése.- Értékesítési szituáció.

KOMMUNIKÁCIÓ ÉS VISELKEDÉSKULTÚRA

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Kommunikáció és viselkedéskultúra	<ul style="list-style-type: none">- Általános illemtanszabályok.- Az udvarias kiszolgálás jelentősége.- Vevőtípusok.- Eladótípusok.- A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata.- A vevő üdvözlése, köszönési formák.- A vevő megszólítása, vásárlási szándékának megismerése.- Az áru bemutatása, az áruajánlás szabályai.- Helyettesítő termékek ajánlása.- Az eladó feladatai a kiszolgálás befejezésekor.

INFORMÁCIÓKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Információkezelés	<ul style="list-style-type: none">- Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, problémahelyzetek megoldása.- Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.- Webshop használata.

04163008 MŰSZAKI ELADÓ

Tevékenység/munkakör leírása:

Ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működtetésével kapcsolatos eladói feladatokat. Közreműködik a műszaki cikkek megrendelésében, mennyiségi és minőségi átvételében, a készletek kezelésében, az értékesítésre történő előkészítésben és az eladótéri kihelyezésben.

A műszaki cikket forgalmazó kereskedelmi egységekben tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Körültekintően, a megismert és felismert vevőtípusoknak megfelelően kommunikál a vevőkkel. A korszerű eladói technikák alkalmazásával szolgálja ki a potenciális vásárlókat.

A műszaki cikk fizikai, technológiai és funkcionális előnyei alapján ajánlásokat tesz. Ismerteti a műszaki cikkek kezelését. Szakszerűen használja a pénztárgépet és a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket. Elvégzi az online értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokat, kezeli a boltban használatos szoftvereket és mobil alkalmazásokat. Előjegyzést vesz fel, megszervezi a házhozszállítást. Kitölti a jótállási jegyet és egyéb releváns dokumentumokat. Megszervezi a műszaki cikk garanciális javítását. Vevőreklamációval összefüggő ügyeket intéz.

Tantárgy megnevezése	Tantermi képzés (csoportbontás nélkül) óraszám	Tanműhelyi képzés (csoportbontásban) óraszám
Kereskedelmi ismeret	24	-
Pénztárgépkezelés	6	12
Bizonylatkitöltés	6	12
Műszaki cikkek áruismerete és forgalmazása	12	36
Kommunikáció és viselkedéskultúra	-	6
Információkezelés	-	6
Összesen	48	72

Bolti gyakorlat: nincs

Képzési forma: Kontaktórás

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kibocsátott tanúsítvány.

A tanúsítvány kiadásának feltétele: A kontaktórákon való részvétel (megengedett hiányzás: az összes óraszám maximum 20%-a). A képzés végén a hallgatónak egy feladatlapot kell kitöltenie és egy projektfeladatot megoldania. Akkor sikeres a vizsga, ha a hallgató mindkét vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám 40%-át elérte.

KERESKEDELMI ISMERET

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
4	Általános áruismeret alkalmazása	<ul style="list-style-type: none"> - Árurendszerek. - Szabvány, szabványosítás. - Minőség. - Fogyasztói érdekvédelem. - Minőségtanúsítás, rendszertanúsítás. - Csomagolás. - Áruvédelem, vagyonvédelem.
10	Áruforgalmi tevékenységek	<ul style="list-style-type: none"> - Az áruforgalmi folyamat elemei. - Árubeszerzés. - Áruátvétel. - Készlet, készletgazdálkodás. - Az áruk raktári elhelyezése és tárolása. - A leltár és leltározás. - Az áruk eladótéri elhelyezése. - Vevőtípusok. - Értékesítési módok. - Értékesítés lebonyolítása.
10	Jogszabályok alkalmazása	<ul style="list-style-type: none"> - A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások. - A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások. - Környezetvédelem a kereskedelemben. - A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok. - Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja. - A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása. - Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve. - Vásárlói kifogások intézése. - Az áru-, és vagyonvédelem fontossága.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Pénzforgalmi előírások betartása	<ul style="list-style-type: none">- A pénzforgalom szabályai.- Az áru- és vagyonvédelem szerepe.- Pénztáros feladatai pénztárnyitás előtt.- A pénztáros és a vevő kapcsolata.- Pénztárelszámolási feladatok.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Pénztárgépkezelés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.- Egy-, illetve többleteltéles eladás.- Fizetési módok.- Készpénzfizetési számla elkészítése pénztárgépen.- Pénztárzárás.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Bizonylatkitöltés	<ul style="list-style-type: none">- Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.- Szigorú számadású nyomtatványok.- Pénzforgalom bizonylatai.- Készletnyilvántartás bizonylatai.- Leltározás bizonylatai.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Bizonylatkitöltés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Áruforgalom bizonylatai (megrendelés, szállítólevél, készpénzfizetési számla, számla, visszáru).- Készletnyilvántartás bizonylatai (leltárív, árváltozási leltárív).- Jegyzőkönyv (minőségi kifogás).

Műszaki cikkek áruismerete és forgalmazása

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Műszaki cikkek áruismerete	<ul style="list-style-type: none">- Főző és sütőkészülékek.- Fűtőkészülékek.- Konyhai kisgépek és készülékek.- Hűtőkészülékek.- Mosó -és mosogatógépek.- Lakáskarbantartó készülékek.- Villamos szerelési anyagok.- Kozmetikai készülékek.- Televíziókészülékek.- Egyéb elektromos készülékek és műszaki cikkek.

Műszaki cikkek áruismerete és forgalmazása

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
36	Műszaki cikkek forgalmazása	<ul style="list-style-type: none">- Címkézés és címkéző eszközök.- Árucímke tartalmi elemei.- Műszaki cikkek ajánlása, használati tanácsok.- Kereskedelmi akciók előkészítése.- Akciós ár képzése.- Online rendelés; komissiózás-expediálás.- Áru kihelyezés szabályai.- Áruvédelmi eszközök.- Értékesítés utáni teendők.- Vevői panasz kezelése.- Értékesítési szituáció.

KOMMUNIKÁCIÓ ÉS VISELKEDÉSKULTÚRA

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Kommunikáció és viselkedéskultúra	<ul style="list-style-type: none">- Általános illemtanszabályok.- Az udvarias kiszolgálás jelentősége.- Vevőtípusok.- Eladótípusok.- A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata.- A vevő üdvözlése, köszönési formák.- A vevő megszólítása, vásárlási szándékának megismerése.- Az áru bemutatása, az áruajánlás szabályai.- Helyettesítő termékek ajánlása.- Az eladó feladatai a kiszolgálás befejezésekor.

INFORMÁCIÓKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Információkezelés	<ul style="list-style-type: none">- Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, problémahelyzetek megoldása.- Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.- Webshop használata.

04163011 ÉLELMISZER ELADÓ

Tevékenység/munkakör leírása:

Az Élelmiszer eladó tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Kreatívan, ízlésesen, mindig a legjobb minőséget biztosítva helyezi ki, a szezonalitásnak megfelelően a termékcsoportokat. Megfelelően kezeli és tárolja az élelmiszereket.

Segít a pultépítésben, ismeri és alkalmazza a csomagolás nélküli élelmiszerek pultos értékesítésének szabályait. Ismeri és a munkája során használja az élelmiszer csomagolási eljárásokat.

Tudatos szakemberként, digitális eszközök használatával biztosítja a készletpontosságot, a helyes fogyasztói ár feltüntetését. Szakszerűen kezeli a munkáját segítő analóg és digitális berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Biztosítja az élelmiszer értékesítéshez kapcsolódó jogszerű panaszkezelést. Ismeri a speciális táplálkozási igényt kielégítő termékeket és képes ezek szakszerű bemutatására és a vásárlóknak történő ajánlására. Felelősséget vállal az általa átadott termékinformációk megfelelőségéről.

Tantárgy megnevezése	Tantermi képzés (csoportbontás nélkül) óraszám	Tanműhelyi képzés (csoportbontásban) óraszám
Kereskedelmi ismeret	24	-
Pénztárgépkezelés	6	12
Bizonylatkitöltés	6	12
Élelmiszer áruismeret	12	36
Kommunikáció és viselkedéskultúra	-	6
Információkezelés	-	6
Összesen	48	72

Bolti gyakorlat: nincs

Képzési forma: Kontaktórás

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kibocsátott tanúsítvány.

A tanúsítvány kiadásának feltétele: A kontaktórákon való részvétel (megengedett hiányzás: az összes óraszám maximum 20%-a). A képzés végén a hallgatónak egy feladatlapot kell kitöltenie és egy projektfeladatot megoldania. Akkor sikeres a vizsga, ha a hallgató mindkét vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám 40%-át elérte.

KERESKEDELMI ISMERET

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
4	Általános áruismeret alkalmazása	<ul style="list-style-type: none">- Árurendszerek.- Szabvány, szabványosítás.- Minőség.- Fogyasztói érdekvédelem.- Minőségtanúsítás, rendszertanúsítás.- HACCP.- Csomagolás.- Áruvédelem, vagyonvédelem.
10	Áruforgalmi tevékenységek	<ul style="list-style-type: none">- Az áruforgalmi folyamat elemei.- Árubeszerzés.- Áruátvétel.- Készlet, készletgazdálkodás.- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása.- Raktártípusok.- A leltár és leltározás.- Az áruk eladótéri elhelyezése.- Polctükör.- Értékesítési módok.- Értékesítés lebonyolítása.
10	Jogszabályok alkalmazása	<ul style="list-style-type: none">- A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások.- A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások.- A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.- Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja.- A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása.- Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve.- Vásárlói kifogások intézése.- Az áru-, és vagyonvédelem fontossága.

		- A környezetvédelem fontossága.
--	--	----------------------------------

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Pénzforgalmi előírások betartása	<ul style="list-style-type: none"> - A pénzforgalom szabályai. - Az áru- és vagyonvédelem szerepe. - Pénztáros feladatai pénztárnyitás előtt. - A pénztáros és a vevő kapcsolata. - Pénztár elszámolási feladatok.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Pénztárgépkezelés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none"> - Elektronikus pénztárgép üzemeltetése. - Egy-, illetve többleteltéles eladás. - Fizetési módok. - Készpénzfizetési számla elkészítése pénztárgépen. - Pénztárzárás.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Bizonylatkitöltés	<ul style="list-style-type: none"> - Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben. - Szigorú számadású nyomtatványok. - Pénzforgalom bizonylatai. - Készletnyilvántartás bizonylatai. - Leltározás bizonylatai.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Bizonylatkitöltés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Áruforgalom bizonylatai (megrendelés, szállítólevél, készpénzfizetési számla, számla, visszáru).- Készletnyilvántartás bizonylatai (leltárív, árváltozási leltárív).- Jegyzőkönyv (minőségi kifogás).

Élelmiszer áruismeret

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Élelmiszer áruismeret	<ul style="list-style-type: none">- Az élelmiszerek összetétele és értéke.- Az élelmiszerek tartósítása.- HACCP.- Főbb árucsoportok.- Malomipari termékek.- Tésztaipari termékek.- Sütőipari termékek.- Édesítőszer.- Édesipari termékek.- Zöldség- és gyümölcsárak, tartósított termékek.- Étkezési zsírok, olajok.- Húsipari termékek.- Tejipari termékek.- Alkoholtartalmú italok.- Alkoholmentes italok.- Fűszerek és ízesítőszer.- Koffeintartalmú élvezeti szerek.- Bioélelmiszerek.

ÉLELMISZER ÁRUISMERET

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
36	Élelmiszer áruismeret	<ul style="list-style-type: none">- Élelmiszer árak bemutatása, jellemzése.- Darabolás, szeletelés és eszközei.- Szakszerű mérés és eszközei.- Fogyasztói árak kialakítása.- Árazás, árazó eszközök használata.- Díszcsomagolás készítése.

		<ul style="list-style-type: none"> - Vásárlói csomagolás készítése. - Dekoráció készítése. - Termékcímkék értelmezése. - Élelmiszerek eladásra történő előkészítése. - Áru kihelyezés szabályai. - Áruvédelmi eszközök. - Vevői panasz kezelése. - Értékesítési szituáció.
--	--	--

KOMMUNIKÁCIÓ ÉS VISELKEDÉSKULTÚRA

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Kommunikáció és viselkedéskultúra	<ul style="list-style-type: none"> - Általános illetenszabályok. - Az udvarias kiszolgálás jelentősége. - Vevőtípusok. - Eladótípusok. - A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata. - A vevő üdvözlése, köszönési formák. - A vevő megszólítása, vásárlási szándékának megismerése. - Az áru bemutatása, az áruajánlás szabályai. - Helyettesítő termékek ajánlása. - Az eladó feladatai a kiszolgálás befejezésekor.

INFORMÁCIÓKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Információkezelés	<ul style="list-style-type: none"> - Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, problémahelyzetek megoldása. - Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával. - Webshop használata.

04163012 VEGYIÁRU ELADÓ

Tevékenység/munkakör leírása:

A vegyiáruk jelentős része az egészségre és a környezetre ártalmas, ezért a velük kapcsolatban végzett kereskedelmi feladatok az átlagosnál szélesebb körű ismereteket igényelnek. A Vegyiáru eladó közvetlen személyes kapcsolatban áll a vevőkkel, tájékoztatja és kiszolgálja a vásárlókat. Tisztában van a vegyiáru termékkörének raktározási, tárolási előírásaival, képes a raktárban alkalmazott eszközök, gépek, berendezések szakszerű használatára. Kreatívan a biztonsági szabályok betartásával helyezi ki a vegyiáru termékeket az eladótérbe. Az értékesítési területnek megfelelő kihelyezéseket megépíti, kialakítja, ismeri a veszélyes, kiemelten veszélyes osztályba sorolt vegyiáru termékek értékesítésének szabályait. A szezonálisnak megfelelő termékcsoportokat ismeri. Tudja a termékek veszélyességi kategóriáit, és a hozzájuk tartozó termékjelöléseket, szimbólumokat. Szakszerű tájékoztatást nyújt a vásárlók számára, felelősséget vállal az általa átadott termékinformációk megfelelőségéért. Árut és kiegészítő termékeket ajánl a vásárló igényeinek megfelelően az árukészletből/ katalógusból. Tudatos szakemberként digitális eszközök használatával biztosítja a készletpontosságot, a helyes fogyasztói ár feltüntetését. Betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai, biztonsági előírásokat.

Tantárgy megnevezése	Elméleti óraszám	Gyakorlati óraszám
Kereskedelmi ismeret	24	-
Pénztárgépkézelés	6	12
Bizonylatkitöltés	6	12
Vegyiaru áruismeret	12	36
Kommunikáció és viselkedéskultúra	-	6
Információkezelés	-	6
Összesen	48	72

Bolti gyakorlat: nincs

Képzési forma: Kontaktórás

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kibocsátott tanúsítvány.

A tanúsítvány kiadásának feltétele: A kontaktórákon való részvétel (megengedett hiányzás: az összes óraszám maximum 20%-a). A képzés végén a hallgatónak egy feladatlapot kell kitöltenie és egy projektfeladatot megoldania. Akkor sikeres a vizsga, ha a hallgató mindkét vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám 40%-át elérte.

KERESKEDELMI ISMERET

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
4	Általános áruismeret alkalmazása	<ul style="list-style-type: none">- Árurendszerek.- Szabvány, szabványosítás.- Minőség.- Fogyasztói érdekvédelem.- Minőségtanúsítás, rendszertanúsítás.- HACCP.- Csomagolás.- Áruvédelem, vagyonvédelem.
10	Áruforgalmi tevékenységek	<ul style="list-style-type: none">- Az áruforgalmi folyamat elemei.- Árubeszerzés.- Áruátvétel.- Készlet, készletgazdálkodás.- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása.- Raktártípusok.- A leltár és leltározás.- Az áruk eladótéri elhelyezése.- Polctükör.- Vevőtípusok.- Értékesítési módok.- Értékesítés lebonyolítása.
10	Jogszabályok alkalmazása	<ul style="list-style-type: none">- A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások.- A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások.- A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.- Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja.- A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása.- Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve.- Vásárlói kifogások intézése.

		<ul style="list-style-type: none"> - Az áru-, és vagyonvédelem fontossága. - A környezetvédelem fontossága.
--	--	---

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Pénzforgalmi előírások betartása	<ul style="list-style-type: none"> - A pénzforgalom szabályai. - Az áru- és vagyonvédelem szerepe. - Pénztáros feladatai pénztárnyitás előtt. - A pénztáros és a vevő kapcsolata. - Pénztár elszámolási feladatok.

PÉNZTÁRGÉPKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Pénztárgépkézelés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none"> - Elektronikus pénztárgép üzemeltetése. - Egy-, illetve többleteltel eladás. - Fizetési módok. - Készpénzfizetési számla elkészítése pénztárgépen. - Pénztárzárás.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Bizonylatkitöltés	<ul style="list-style-type: none"> - Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben. - Szigorú számadású nyomtatványok. - Pénzforgalom bizonylatai. - Készletnyilvántartás bizonylatai. - Leltározás bizonylatai.

BIZONYLATKITÖLTÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Bizonylatkitöltés gyakorlata	<ul style="list-style-type: none">- Áruforgalom bizonylatai (megrendelés, szállítólevél, készpénzfizetési számla, számla, visszáru).- Készletnyilvántartás bizonylatai (leltárív, árváltozási leltárív).- Jegyzőkönyv (minőségi kifogás).

Vegyiaru áruismeret

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Vegyiaru áruismeret	<ul style="list-style-type: none">- Vegyipari termékek forgalomba hozatala.- Vegyipari termékek felhasználása.- Vegyipari termékek biztonságos használata.- Vegyi áruk csomagolása.- Főbb árucsoportok.- Szappanok, mosószerek, mosási segédanyagok.- Háztartási tisztító- és ápolószerek.- Testápoló- és személyes higiéniát szolgáló szerek.- Díszítő kozmetikumok.- Babaápolási cikkek.- Norinbergi áruk.

VEGYIÁRU ÁRUISMERET

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
36	Vegyiaru aruismeret	<ul style="list-style-type: none">- Vegyi árak bemutatása, jellemzése.- Vegyi árak bolti kezelése.- Piktogramok értelmezése.- Árazás, árazó eszközök használata.- Díszcsomagolás készítése.- Vásárlói csomagolás készítése.- Dekoráció készítése.- Termékcímkék értelmezése.- Áru kihelyezés szabályai.- Akciós fogyasztói árak kialakítása.- Áruvédelmi eszközök.- Vevői panasz kezelése.- Értékesítési szituáció.

KOMMUNIKÁCIÓ ÉS VISELKEDÉSKULTÚRA

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Kommunikáció és viselkedéskultúra	<ul style="list-style-type: none">- Általános illemtanszabályok.- Az udvarias kiszolgálás jelentősége.- Vevőtípusok.- Eladótípusok.- A vásárlás indítékai, a vásárlási döntés folyamata.- A vevő üdvözlése, köszönési formák.- A vevő megszólítása, vásárlási szándékának megismerése.- Az áru bemutatása, az áruajánlás szabályai.- Helyettesítő termékek ajánlása.- Az eladó feladatai a kiszolgálás befejezésekor.

INFORMÁCIÓKEZELÉS

TANMŰHELYI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
6	Információkezelés	<ul style="list-style-type: none">- Digitális eszköz be-, kikapcsolása, alapvető funkciók beállítása, módosítása, gyakran előforduló, problémahelyzetek megoldása.- Információk megosztása, kommunikáció kezdeményezése és fogadása, a netikett egyszerű szabályainak betartásával.- Webshop használata.

04165006 ÜZLETVEZETŐ

Tevékenység/munkakör leírása:

Az üzletvezető ellátja a kereskedelmi egység szabályszerű működtetésével kapcsolatos feladatokat és vezetői tevékenységet. Irányítja, szervezi és ellenőrzi a kereskedelmi egységet. Biztosítja a zavartalan működéshez elengedhetetlen személyi és tárgyi feltételeket. Gondoskodik a rendelkezésre álló erőforrások hatékony felhasználásáról. Következtetéseket von le a gazdálkodására vonatkozóan a kapott információk és/vagy az általa végzett alapvető gazdasági számítások elvégzése után. Megszervezi és lebonyolítja a beszerzési tevékenységet, a raktározást, nyilvántartja és gazdálkodik a készletekkel. Biztosítja a kereskedelmi egységben az áru- és vagyonvédelmet. Megszervezi és lebonyolítja az értékesítést. Részt vesz az eladási árak meghatározó stratégiai és taktikai döntéseiben. Alkalmazza a vállalkozásokra jellemző marketing eszközöket. Ellenőrzi a számlákat, és az azokon szereplő tételek kiegyenlítését. Banki tranzakciókat végez, a jogszabályban előírtaknak megfelelően kezeli a házipénztárt. Betartja a fogyasztói érdekvédelem szabályait. Az előírások szerint kezeli a vásárlói panaszokat. Munkáltatói feladatokat lát el.

Tantárgy megnevezése	Tantermi képzés (csoportbontás nélkül) óraszám	Tanműhelyi képzés (csoportbontásban) óraszám
Kereskedelmi ismeret	24	-
Kereskedelmi gazdaságtan	88	-
Marketing	48	-
Vezetési ismeretek	40	-
Összesen	200	-

Bolti gyakorlat: nincs

Képzési forma: Kontaktórás

A képesítő vizsgára bocsátás feltétele: A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kibocsátott tanúsítvány.

A tanúsítvány kiadásának feltétele: A kontaktórákon való részvétel (megengedett hiányzás: az összes óraszám maximum 20%-a). A képzés végén a hallgatónak egy feladatlapot kell kitöltenie és egy projektfeladatot megoldania. Akkor sikeres a vizsga, ha a hallgató mindkét vizsgarészből a megszerezhető összes pontszám 40%-át elérte.

KERESKEDELMI ISMERET

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
12	Áruforgalmi tevékenységek	<ul style="list-style-type: none">- Az áruforgalmi folyamat elemei.- Árubeszerzés.- Áruátvétel.- Beszerzett tételek kiegyenlítésének módjai.- Teendők hibás teljesítés esetén.- Készlet, készletgazdálkodás.- Az áruk raktári elhelyezése és tárolása.- Kereskedelmi egységekben használatos gépek, berendezések, azok kezelése.- A leltár és leltározás.- Az áruk eladótéri elhelyezése.- Vevőtípusok.- Értékesítési módok.- Értékesítés lebonyolítása.- Fizetési módok.- Kiskereskedelemben alkalmazott digitális technológiák.
12	Jogsabályok alkalmazása	<ul style="list-style-type: none">- A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások.- Higiéniai, egészségügyi előírások.- A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások. Veszélyforrások ismerete.- Rendkívüli események kezelési módjai.- A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.- Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja.- Áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai.- Termékcímke kötelező adattartalma, árkijelzés, termékinformációk szakszerű kihelyezése.

		<ul style="list-style-type: none"> - A fogyasztóvédelem, a fogyasztókat megillető jogok. - Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve. - Fogyasztói panaszok szakszerű kezelése. - Környezetvédelem, hatékony energiagazdálkodás, szelektív hulladékkezelés, veszélyes hulladék kezelése, fenntarthatóság.
--	--	--

KERESKEDELMI GAZDASÁGTAN

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
10	Statisztikai alapismeretek	<ul style="list-style-type: none"> - Statisztikai adatok ábrázolása. - Középértékek fajtái, értelmezése. - Viszonyszámok fajtái, értelmezése. - Térben összehasonlító és koordinációs viszonyszámok. - Átlagok számítása, értelmezése. - Indexek fajtái, értelmezése.
34	Az áruforgalom tervezése, elemzése	<ul style="list-style-type: none"> - Az ár kialakításának jogszabályi háttere. - Árfelépítés, árképzés, áfa beépülés a fogyasztói árba. - A beszerzendő termékkör meghatározásának szempontjai. - A beszerzési források kiválasztásának szempontjai. - Árajánlatok közötti választás, beszerzési döntés. - Az árrendelés módjai és befolyásoló tényezői. - A szerződéshez kapcsolódó szabályok, előírások. - Készletgazdálkodás mutatószámai, értelmezésük, hatásuk az eredményre. - Az áruforgalmi jelentés szerepe, tartalma, kitöltésének szabályai.

		<ul style="list-style-type: none"> - Leltározás célja, menete. - Leltáreredmény megállapítása. - Az eladási ár meghatározása, ár kalkuláció. - Az áfa bevallása, megfizetése. - A forgalom-alakulása, a gazdálkodás értékelésének statisztikai elemzési módszerei.
34	Jövedelmezőség tervezése, elemzése	<ul style="list-style-type: none"> - A költségek fogalma, összetétele. - A költségek csoportosítása, tartalma. - A költségekre ható tényezők. - A költségek vizsgálata, elemzése: abszolút mutatókkal, relatív mutatókkal. - Az élőmunka fogalma, létszámgazdálkodás és hatékonysági mutatók. - Bér gazdálkodás, bérezési mutatók. - Értékcsökkenés fogalma. - Értékcsökkenési leírások fajtái, elszámolhatóságuk, számításuk. - A forgalom alakulás és a költséggazdálkodás kapcsolata, az eredményességre való hatása. - A létszám és bér gazdálkodás elemzése. - Az eredmény keletkezésének folyamata. - Az eredmény nagyságát befolyásoló tényezők. - Az eredmény tervezése: nagyságára, alakulására ható tényezők elemzése, értékelése.
10	Eredményesség és vagyonvizsgálat	<ul style="list-style-type: none"> - Az adózás fogalma, az adó fajtái. - Az adóztatás általános jellemzői: funkciói, alapelvei, fogalmak. - A vállalkozást és magánszemélyeket terhelő adónemek és járulékok fajtái, mértéke, bevallásuk, megfizetésük. - A gazdasági tevékenység elemzésének jelentősége.

MARKETING

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
14	Marketing alapismeretek	<ul style="list-style-type: none"> - A marketing fogalma, fejlődése, alkalmazási területei, jellemző tendenciái napjainkban, sajátosságai a kereskedelemben és a szolgáltatásban. - Marketingstratégiák. - Piaci alapfogalmak. Piac típusok, piaci mérőszámok. - Vásárlói magatartás, vásárlói típusok. - Piackutatás. - Célpiaci marketing, piacszegmentálás, célpiac-választás, pozicionálás.
10	Marketing mix	<ul style="list-style-type: none"> - Termékpolitika. - Árpolitika. - Értékesítéspolitiká. - Szolgáltatásmarketing (+3P).
24	Marketing- kommunikáció	<ul style="list-style-type: none"> - Kommunikációs politika, marketingkommunikáció lényege, eszkörendszer. - Reklám. - Személyes eladás. - Eladásösztönzés. - POS eszközök és alkalmazásuk. - Direkt marketing. - PR tevékenység. - Arculatkialakítás - Online marketing.

VEZETÉSI ISMERETEK

TANTERMI KÉPZÉS

ÓRASZÁM	TÉMAKÖRÖK	TARTALOM
8	Vezetési alapismeretek I.	<ul style="list-style-type: none"> - Vezetés fogalma, funkciói. - Vezetési módszerek. - Az üzleti tárgyalás megtervezése, megszervezése, lebonyolítása. - Az üzleti élet protokoll szabályai. - Általános viselkedéskultúra.

16	Vezetési alapismeretek II.	<ul style="list-style-type: none"> - Munkaerő-tervezés, -felvétel. - Atipikus foglalkoztatási formák. - Munkakörelemzés, munkaköri leírás. - Toborzás, kiválasztás. - A munkaerő értékelése, megtartása. - Munkacsoportok – csoportmunka. - A motiváció. - Teljesítménymenedzsment. - Képzés, fejlesztés. - Elbocsátás.
16	Munkajogi ismeretek	<ul style="list-style-type: none"> - Munkavállaló jogai és kötelezettségei. - Munkáltató jogai és kötelezettségei. - Munkaviszony létesítése. Munkaszerződés tartalmi elemei. - Munkabér. - Munkaidő, pihenőidő. - Szabadság. - Munkaviszony megszűnése, megszüntetése. - Munkavállaláshoz szükséges iratok. Munkaviszony megszűnésekor a munkáltató által kiadandó dokumentumok. - Munkaviszony adózási, társadalombiztosítási összefüggései. - A munkavállaló és a munkáltató kártérítési felelőssége.