

**SZENT JÓZSEF KATOLIKUS SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS  
SZAKISKOLA**



**HELYI TANTERV**

**34 341 01**

**ÉLELMISZER-, VEGYIÁRU ÉS GYÓGYNÖVÉNY ELADÓ**

**(RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS)  
(2016. SZEPTEMBER 1 – TŐL)**

**EGYHÁZASGERGE  
2017. SZEPTEMBER 1.**

## Tartalom

1.	A SZAKKÉPZÉS JOGI HÁTTERE .....	2
2.	A RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS ALAPADATAI .....	2
3.	A SZAKKÉPZÉSBE TÖRTÉNŐ BELÉPÉS FELTÉTELEI.....	2
4.	A SZAKKÉPZÉS SZERVEZÉSÉNEK FELTÉTELEI.....	3
5.	SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK .....	7
6.	VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK.....	8
7.	A KÉPZÉS SZERKEZETE .....	10
8.	A MŰKÖDTETÉS SZABÁLYAI .....	12
9.	A MŰKÖDTETÉS SZABÁLYAI GYAKORLAT .....	17
10.	ÁRUFORGALOM .....	20
11.	ÁRUFORGALOM GYAKORLATA .....	23
12.	ÁRUFORGALMAZÁS.....	25
13.	ÁRUFORGALMAZÁS GYAKORLATA.....	29
14.	ÉRTÉKESÍTÉS IDEGEN NYELVEN .....	31
15.	ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT.....	33

## **1. A SZAKKÉPZÉS JOGI HÁTTERE**

A szakmai tantervi adaptáció

- a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény,
- a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény,

valamint

- az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzék módosításának eljárásrendjéről szóló 150/2012. (VII. 6.) Kormányrendelet,
- az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló 217/2012. (VIII. 9.) Kormányrendelet,
- a 31 341 01 Élelmiszer-, vegyiáru és gyógynövény eladó részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit tartalmazó 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
- a szakképesítések kerettanterveit tartalmazó NGM rendelet

alapján készült.

## **2. A RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS ALAPADATAI**

A részsakképesítés azonosító száma: 31 341 01

A részsakképesítés megnevezése: Élelmiszer-, vegyiáru és gyógynövény eladó

A szakmacsoport száma és megnevezése: 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció

Ágazati besorolás száma és megnevezése: XXVI. Kereskedelem

Elméleti képzési idő aránya: 30 %

Gyakorlati képzési idő aránya: 70%

## **3. A SZAKKÉPZÉSBE TÖRTÉNŐ BELÉPÉS FELTÉTELEI**

Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség  
vagy iskolai előképzettség hiányában

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeit kiadó rendelet 3. számú mellékletében a 17. Kereskedelem-marketing, üzleti adminisztrációs szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Pályaalkalmassági követelmények: -

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

Az első szakképzési évfolyamot követően 70 óra

#### 4. A SZAKKÉPZÉS SZERVEZÉSÉNEK FELTÉTELEI

##### Személyi feltételek

A szakmai elméleti és gyakorlati képzésben a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény előírásainak megfelelő végzettséggel rendelkező pedagógus és egyéb szakember vehet részt.

Ezen túl az alábbi tantárgyak oktatására az alábbi végzettséggel rendelkező szakember alkalmazható:

Tantárgy	Szakképesítés/Szakképzettség
-	-
-	-

##### Tárgyi feltételek

A szakmai képzés lebonyolításához szükséges eszközök és felszerelések felsorolását a részsakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye (szvk) tartalmazza, melynek további részletei az alábbiak: Nincs.

Ajánlás a szakmai képzés lebonyolításához szükséges további eszközökre és felszerelésekre: Nincs.

#### V. SPECIÁLIS SZAKISKOLAI ÓRATERV OKJ SZERINTI RÉSZSZAKKÉPESÍTÉS OKTATÁSÁHOZ

A részsakképesítés képzésének heti és éves szakmai óraszámjai:

	előkészítő évfolyam heti óraszám 36 hét	9. évfolyam heti óraszám	9. évfolyam éves óraszám (36 héttel)	10. évfolyam heti óraszám	10. évfolyam éves óraszám (35 héttel)
Közismeret	31,5	10,5	378	11,5	402,5
Szakmai elmélet és gyakorlat együtt	0	21	756+70	21	735
Összesen	31,5	31,5	1134+70	32,5	1137,5
8-10% szabad sáv (közismereti rész)	3,5	1,5	54	1,5	52,5
8-10% szabad sáv (szakmai rész)	0	2	72	2	70
Mindösszesen (teljes képzés ideje)	35	35	1260+70	36	1260

A részsakképesítés oktatására fordítható idő **1703** óra (756+70+735+72+70) nyári összefüggő gyakorlattal és szakmai szabadsávval együtt.

**Heti óratervez a 31 341 01 Élelmiszer-, vegyi áru – és gyógynövény eladó  
részszakképesítéshez**

Ssz.	Szakmai követelmény modul	Tantárgy	Előkészítő évfolyam			9. évfolyam			10. évfolyam			Megjegyzés
			Közism	Szakmai		Közism	Szakmai		Közism	Szakmai		
				E	GY		E	GY		E	GY	
1.	Közismereti tantárgyak	Magyar nyelv	5			1			1			
2.		Idegen nyelv (angol)	2			1			2			
3.		Matematika	5			1			1			
4.		Társadalomismeret	1									
5.		Természetismeret	3									
6.		Testnevelés	5			5			5			
7.		Osztályközösség-építés (OKÉ)	1			1			1			
8.		Hittan	2			1			1			
9.		Roma kultúra	1			1			1			
10.		Informatika	2			1			1			
11.		Rajz- és vizuális kultúra	2									
12.		Pályaorientáció	1									
13.		Szakmai alapozó	4									
14.		Személyiségfejlesztés	2									
	Szakmai tantárgyak	A működtetés szabályai					1			1		
		A működtetés szabályai gyakorlat						3			3	
		Áruforgalom					3			1		
		Áruforgalom gyakorlata						4			5 + 2	
		Áruforgalmazás					2 + 1			2		
		Áruforgalmazás gyakorlata						6 + 1			7	
		Értékesítés idegen nyelven					2			2		
	Összesen:	Közismeret	36			12			13			
		Szakmai		0	0		9	14		6	17	
	Heti óraszám összesen:		36			35			36			
	Nyári összefüggő gyakorlat		0			70			nincs			

**Éves óratervez a 31 341 01 Élelmiszer-, vegyi áru – és gyógynövény eladó  
részszakképesítéshez**

Ssz.	Szakmai követelmény modul	Tantárgy	Előkészítő évfolyam			9. évfolyam			10. évfolyam			
			Közis	Szakmai		Közis	Szakmai		Közis	Szakmai		
				E	GY		E	GY		E	GY	
1.	Közismereti tantárgyak	Magyar nyelv	180			36			35			
2.		Idegen nyelv (angol)	72			36			70			
3.		Matematika	180			36			35			
4.		Társadalomismeret	36									
5.		Természetismeret	108									
6.		Testnevelés	180			180			175			
7.		Osztályközösség-építés (OKÉ)	36			36			35			
8.		Hittan	72			36			35			
9.		Roma kultúra	36			36			35			
10.		Informatika	72			36			35			
11.		Rajz- és vizuális kultúra	72									
12.		Pályaorientáció	36									
13.		Szakmai alapozó	144									
14.		Személyiségfejlesztés	72									
	Szakmai tantárgyak	A működtetés szabályai					36			35		
		A működtetés szabályai gyakorlat						108			105	
		Áruforgalom					108			35		
		Áruforgalom gyakorlata						144			245	
		Áruforgalmazás					108			70		
		Áruforgalmazás gyakorlata						252			245	
		Értékesítés idegen nyelven					72			70		
	Összesen:	Közismeret	1296			432			455			
		Szakmai		0	0		324	504		210	595	
	Éves óraszám összesen:		1296			1260			1260			
	Nyári összefüggő gyakorlat		0			70			nincs			

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés éves óraterve**

**9. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	36	
	A működtetés szabályai gyakorlat		108
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	108	
	Áruforgalom gyakorlata		144
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	108	
	Áruforgalmazás gyakorlata		252
	Értékesítés idegen nyelven	72	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>324</b>	<b>-</b>
<b>Összefüggő nyári gyakorlat</b>		<b>-</b>	<b>70</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>574</b>
<b>Összesen</b>		<b>898</b>	

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés heti óraterve**

**9. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	1	
	A működtetés szabályai gyakorlat		3
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	3	
	Áruforgalom gyakorlata		4
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	3	
	Áruforgalmazás gyakorlata		7
	Értékesítés idegen nyelven	2	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>9</b>	<b>-</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>14</b>
<b>Összesen</b>		<b>23</b>	

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés éves óraterve**

**10. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		10. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	35	
	A működtetés szabályai gyakorlat		105
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	35	
	Áruforgalom gyakorlata		245
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	70	
	Áruforgalmazás gyakorlata		245
	Értékesítés idegen nyelven	70	
Elmélet összesen		<b>210</b>	-
Összefüggő nyári gyakorlat		-	<b>0</b>
Gyakorlat összesen		-	<b>595</b>
Összesen		<b>805</b>	

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés heti óraterve**

**10. évfolyam**

Követelménymodul/tantárgy		10. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	1	
	A működtetés szabályai gyakorlat		3
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	1	
	Áruforgalom gyakorlata		7
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	2	
	Áruforgalmazás gyakorlata		7
	Értékesítés idegen nyelven	2	
Elmélet összesen		<b>6</b>	-
Gyakorlat összesen		-	<b>17</b>
Összesen		<b>23</b>	

	Előkészítő	9.	10.	Összesen	Elmélet-gyakorlat aránya (%)
<b>Szakmai elméleti óraszám</b>	0	324	210	534	31,4
<b>Szakmai gyakorlati óraszám nyári gyakorlattal együtt</b>	0	574	595	1169	68,6
				<b>1703</b>	

**A szabad órakeret óráit az alábbiak szerint osztottuk el:**

Tantárgyak	9. évfolyam		10. évfolyam	
	Éves óraszám	Heti óraszám	Éves óraszám	Heti óraszám
Áruforgalom gyakorlata			70	2
Áruforgalmazás	36	1		
Áruforgalmazás gyakorlata	36	1		
<b>Összesen</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>70</b>	<b>2</b>

## 5. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A	B
<b>A részsakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
10025-12	A kereskedelmi egység működtetése
11507-12	Az áruforgalom lebonyolítása
10028-12	Az élelmiszerek, vegyiárúk és gyógynövények forgalmazása



## 6. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele

A	B	C
<b>A részszakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
10025-12	A kereskedelmi egység működtetése	gyakorlati
11507-12	Az áruforgalom lebonyolítása	szóbeli
10028-12	Az élelmiszerek, vegyiárúk és gyógynövények forgalmazása	gyakorlati

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

### 1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Élőmunka kereskedelmi egységben/tanboltban: a vevő tájékoztatása, kiszolgálása, magyar és idegen nyelven. Az értékesítéshez szükséges bizonylat kitöltése

A vizsgafeladat ismertetése: Az élelmiszerek, vegyiárúk, és gyógynövények választékának megfelelő feladatlírás alapján fogadja a vevőt, és megismeri a vevő igényeit, bemutatja az árut a vevőnek, és tájékoztatja az áruval kapcsolatos szolgáltatásokról, áruajánlással segíti a vevőt a vásárlási döntésben. Az értékesített terméket becsomagolja, és kitölt egy kapcsolódó bizonylatot

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60%

### 2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

### 3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Az áruforgalommal összefüggő eladói feladatok. Válaszadás a vizsgakövetelmények alapján összeállított, előre kiadott tételsorokból húzott kérdésekre.

A vizsgafeladat ismertetése: A szóbeli vizsga központilag összeállított kérdései a 4. Szakmai követelmények fejezetben megadott követelménymodulok alábbi témaköreit tartalmazzák:

Az áru beszerzésével, átvételével kapcsolatos eladói feladatok

Az áruhoz előírás szerint csatolandó dokumentumok megléte, szabályszerűsége

Az áruforgalmi feladatokhoz kapcsolódó élelmiszerbiztonsági és minőségügyieladói feladatok

A raktározással, készletezéssel és leltározással kapcsolatos eladói feladatok

Az áru és vagyonvédelemmel kapcsolatos eladói feladatok

Az áru előkészítésével kapcsolatos eladói feladatok

A fogyasztói érdekvédelem szabályaival, és a reklamációval kapcsolatos eladói feladatok

A kereskedelmi egység működési rendjéhez kapcsolódó eladói feladatok

Az eladó foglalkoztatásával kapcsolatos lehetőségek

Baleset-, munka-, tűz- és környezetvédelemmel kapcsolatos eladói feladatok

A pénzforgalommal és pénzkezeléssel kapcsolatos eladói feladatok

A vizsgafeladat időtartama: 25 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40 %

## 7. A KÉPZÉS SZERKEZETE

### Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés éves óraterve 9. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	36	
	A működtetés szabályai gyakorlat		108
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	108	
	Áruforgalom gyakorlata		144
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	108	
	Áruforgalmazás gyakorlata		252
	Értékesítés idegen nyelven	72	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>324</b>	<b>-</b>
<b>Összefüggő nyári gyakorlat</b>		<b>-</b>	<b>70</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>574</b>
<b>Összesen</b>		<b>898</b>	

### Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés heti óraterve 9. évfolyam

Követelménymodul/tantárgy		9. évfolyam	
Azonosítója	Megnevezése	Elmélet	Gyakorlat
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	A működtetés szabályai	1	
	A működtetés szabályai gyakorlat		3
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	Áruforgalom	3	
	Áruforgalom gyakorlata		4
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	Áruforgalmazás	3	
	Áruforgalmazás gyakorlata		7
	Értékesítés idegen nyelven	2	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>9</b>	<b>-</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>14</b>
<b>Összesen</b>		<b>23</b>	

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés éves óraterve  
10. évfolyam**

<b>Követelménymodul/tantárgy</b>		<b>10. évfolyam</b>	
<b>Azonosítója</b>	<b>Megnevezése</b>	<b>Elmélet</b>	<b>Gyakorlat</b>
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	<b>A működtetés szabályai</b>	35	
	<b>A működtetés szabályai gyakorlat</b>		105
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	<b>Áruforgalom</b>	35	
	<b>Áruforgalom gyakorlata</b>		245
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	<b>Áruforgalmazás</b>	70	
	<b>Áruforgalmazás gyakorlata</b>		245
	<b>Értékesítés idegen nyelven</b>	70	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>210</b>	<b>-</b>
<b>Összefüggő nyári gyakorlat</b>		<b>-</b>	<b>0</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>595</b>
<b>Összesen</b>		<b>805</b>	

**Élelmiszer-, vegyi áru- és gyógynövény eladó részszakképesítés heti óraterve  
10. évfolyam**

<b>Követelménymodul/tantárgy</b>		<b>10. évfolyam</b>	
<b>Azonosítója</b>	<b>Megnevezése</b>	<b>Elmélet</b>	<b>Gyakorlat</b>
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	<b>A működtetés szabályai</b>	1	
	<b>A működtetés szabályai gyakorlat</b>		3
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	<b>Áruforgalom</b>	1	
	<b>Áruforgalom gyakorlata</b>		7
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárak és gyógynövények forgalmazása	<b>Áruforgalmazás</b>	2	
	<b>Áruforgalmazás gyakorlata</b>		7
	<b>Értékesítés idegen nyelven</b>	2	
<b>Elmélet összesen</b>		<b>6</b>	<b>-</b>
<b>Gyakorlat összesen</b>		<b>-</b>	<b>17</b>
<b>Összesen</b>		<b>23</b>	

## 8. A MŰKÖDTETÉS SZABÁLYAI

Összesített óraszám: 71 óra

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	1	1
Évi óraszám	<b>36</b>	<b>35</b>

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Jogszabályok alkalmazása	9	0
2.	Pénzforgalmi előírások betartása	27	0
3.	Bizonylatkitöltés	0	35
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>36</b>	<b>35</b>

### A tantárgy tanításának célja

A működtetés szabályai - elméleti tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók sajátítsák el a kereskedelmi egység működéséhez kapcsolódó részletes szabályokat. A tantárgy témakörei alapján a működési szabályok megismertetése a vonatkozó jogszabályi előírások, a pénzforgalmi előírások és a szabályos bizonylatkitöltés köré csoportosítva történik. A tanulók a papír alapú üzleti adminisztráció mellett megtanulják a modern információs és kommunikációs eszközök alkalmazhatóságának lehetőségeit is.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

### 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
	<b>Jogszabályok alkalmazása 9 óra</b>	A kereskedelmi egység nyitásával és működési rendjével kapcsolatos előírások. Üzletek nyitva tartására vonatkozó szabályok. A bolt nyitása, zárása.

		<p>A kirakat szerepe és kialakításának szabályai.  Reklámeszközök kihelyezésével kapcsolatos előírások, területfoglalás szabályai.  A bolti környezet gondozása.  Az üzleti tájékoztatók.  A termékek forgalmazásával kapcsolatos szabályok.  A fogyasztáshoz és a forgalomhoz kapcsolódó adók.  Betétdíjas göngyölegek visszaváltásának szabályai.  Mérőeszközök.  Számla, nyugtaadási kötelezettség.  A munkavállaló alkalmazásának jogi szabályozása.  A munkaviszony alanyai, munkaviszony létesítésének szabályai.  A belépő dolgozókkal kapcsolatos adminisztrációs feladatok.  A munkaszerződés.  A munkáltató és a munkavállaló jogai és kötelezettségei.  A munkavégzés szabályai.  A munkaidő, pihenőidő szabályai.  A munkarend kialakítása.  A jelenléti ív.  A szabadságkiadás szabályai.  A munka díjazása.  A munkabért terhelő adók és járulékok.  A kártérítési felelősség.  A munkaszerződés módosítására vonatkozó szabályok.  A munkaviszony megszüntetése, megszűnése.  A munkaviszony megszűnésével kapcsolatos feladatok.  A munkaügyi jogvita intézésének módja.  A munkaügyi ellenőrzés.  Üzemi tanács.  Kollektív szerződés.  A vállalkozásokat érintő munka-, és balesetvédelmi előírások, azok alkalmazása.  A munkavédelmi törvény célja és feladatai.  A munkavédelem szabályozási rendszere.  Munkavédelem, baleset és munkahelyi baleset fogalma.  Munkahelyi balesetek és foglalkozási megbetegedések fajtái.  Egészségügyi alkalmassági vizsgálatok.  A biztonságos munkavégzés feltételei.  A munkáltató felelőssége.  A munkavállaló kötelezettségei és jogai.  A munkavédelmi oktatás.  Belső szabályozás, utasítási kötelezettség, tájékoztatás.  Munkaruha, védőruha, formaruha.  Védőeszközök fajtái, használatuk szabályai.  Kézi és gépi anyagmozgatás munka és balesetvédelmi előírásai.  Közlekedő utakra vonatkozó előírások.</p>
--	--	--

	<p>Balesetek jelentése, dokumentálása.  Munkavédelemmel kapcsolatos ellenőrzések.  A kereskedelemben használatos eszközök kezelésével kapcsolatos előírások.  A kereskedelmi egységekre vonatkozó tűzvédelmi szabályok.  Tűz-, és égésvédelmi alapfogalmak.  A tűzvédelmi törvény.  Tűzmelegelőzési feladatok.  Tűzvédelmi szabályzat.  Tűzriadó terv.  Tűzvédelmi oktatás.  Tűzveszélyességi osztályok.  Tűzállósági fokozatok.  A kereskedelmi egységekben alkalmazható tűzoltási módok, oltóanyagok.  A tűzoltó készülékek és az elhelyezésükre vonatkozó előírások.  A tűzoltó készülékek feliratai, jelölései, használatuk szabályai, a tűzoltó készülékek vizsgálata.  A tűz jelzése, oltása.  Tűzoltási út, kiürítési útvonal.  Környezetvédelmi előírások és azok alkalmazása.  A környezetvédelem jelentősége.  A kereskedelem és a környezetvédelem kapcsolata.  Környezeti ártalmak, (környezetszennyezés, környezetterhelés).  A környezetvédelem módszerei és területei.  A környezetvédelem szervezete.  Környezetszabályozási módok.  Támogatások, bírságok.  Környezettudatos vállalkozás jellemzői.  Környezettudatos vásárlás.  Hulladékkezelési szabályok.  A környezetvédelem szabályozása, ellenőrzése, szankciói.  A környezetvédelem és a csomagolóanyagok kapcsolata.  A csomagolás célja.  A termék védelme.  A környezet védelme.  A csomagolóanyagok megítélése környezetvédelmi szempontból.  A csomagolóanyagokon megjeleníthető címkék (veszélyes áruk, környezetbarát termékek).  A kereskedelmet érintő minőségirányítás.  A kereskedelmi egység minőségpolitikája.  Minőségirányítás a kereskedelemben.  Minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása.  Egészségre ártalmas anyagok fajtái, jellemzői.  A kereskedelmi tevékenység veszélyelemzése, és az ebből fakadó gyakorlati teendők.</p>
--	---

		<p>Hatósági ellenőrzés menete, dokumentációja.  A fogyasztói érdekvédelem.  A fogyasztói érdekvédelem jogi szabályozása.  A fogyasztóvédelem intézményrendszere.  Fogyasztói érdekvédelem feladatai.  A fogyasztói jogorvoslat.  A minőségvédelem jogi eszközei.  A fogyasztóvédelem és a reklám.  A fogyasztóvédelem és a versenyjog.  Ellenőrzést végző szervek tevékenysége.  Az áruk forgalmazásának jogszabályi feltételei.  Kötelező vásárlói tájékoztatók.  Fogyasztói árak feltüntetésének szabályai.  Szavatosság, jótállás, vásárlók könyve.  Vásárlói kifogások intézése.  A hatósági ellenőrzés módja, hatóságok határozatai.  Ellenőrző hatóságok.  A hatóságok ellenőrzéseinek módszere, határozatai, jogkövetkezmények.  Az ellenőrzést végző személy kötelezettségei.  Az ellenőrzött szerv képviselőjének jogai, kötelezettsége.  Az ellenőrzés dokumentálása, következménye, szankciók, jogorvoslat.  Biztonsági és vagyónvédelmi előírások alkalmazása.  Az áru- és vagyónvédelem fontossága.  Lopások és egyéb bűncselekmények.  Bűncselekmények felismerése.  Rendkívüli események kezelése.  Rendkívüli esemény fogalma, kezelése.  Áramkimaradás, gázszivárgás, csőtörés, mint kockázati tényezők.  Hirtelen haláleset, rosszullet, baleset esetén teendő intézkedések.  Elemi csapás esetén teendő intézkedések.  Betörés esetén teendő intézkedések.  Kiürítési terv.  Egyéb szervek bevonása értesítése.</p>
	<p><b>Pénzforgalmi előírások betartása</b>  <b>27 óra</b></p>	<p>A pénzforgalom szabályai.  A készpénzforgalom szabályai (házi pénztár, árupénztár).  Készpénzkímélő fizetési módok.  Készpénzkímélő eszközök elfogadásuk, kezelésük szabályai.  A bankszámlával kapcsolatos tudnivalók (nyitása-, fajtái-, a bankkártya rendszer, hitelkártya).  Idegen valuta elfogadásának szabályai.  Pénztár elszámolási feladatok.  Pénztárgépek fajtái, szerepe a kereskedelemben.  Pénztárgépekkel kapcsolatos előírások, követelmények.  Az ellenérték elszámolásának technikája.  A pénztáros feladatai.</p>



		<p>Az áru és vagyonvédelem szerepe a pénztárak működése közben.</p> <p>Nyugta-, számlaadási kötelezettség.</p> <p>Pénztáros elszámoltatására vonatkozó szabályok.</p> <p>A pénztáros és a vevő kapcsolatában viselkedési szabályok.</p>
--	--	---

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
	<p><b>Bizonylatkitöltés</b> <b>35 óra</b></p>	<p>Bizonylatkezelés a kereskedelmi egységekben.</p> <p>Bizonylat fogalma.</p> <p>Bizonylati elv, bizonylati rend, bizonylati fegyelem.</p> <p>Bizonylatok csoportosítása:</p> <p>Készítési helyük szerint (külső bizonylatok, belső bizonylatok).</p> <p>Rendeltetési helyük szerint (elsődleges, másodlagos, összesítő bizonylatok).</p> <p>Bizonylatkezelés általános szabályai.</p> <p>Szigorú számadású kötelezettség alá vont bizonylatok.</p> <p>Szigorú számadású nyomtatványok beszerzése, nyilvántartása.</p> <p>A bizonylatok kiállításával kapcsolatos szabályok (alaki és tartalmi kellékei).</p> <p>A bizonylatok ellenőrzése (alaki, számszaki, tartalmi).</p> <p>A bizonylatok javításának szabályai,</p> <p>A bizonylatok megőrzése,</p> <p>A kereskedelmi egységekben használatos bizonylatok,</p> <p>Áruforgalom bizonylatai,</p> <p>Árumegrendelés bizonylata (megrendelés kézi/vagy gépi),</p> <p>Árubeszerzés szállítótól (Készpénzfizetési számla, Számla, Szállítólevél),</p> <p>Mezőgazdasági termékfelvásárlás bizonylata (Felvásárlási jegy),</p> <p>„Boltközi” áruátadás/átvétel (Szállítólevél),</p> <p>Visszárzás bizonylata (Visszárú bizonylatok),</p> <p>Jótállási jegy,</p> <p>Pénzforgalom bizonylatai,</p> <p>Értékesítés bizonylatai (Nyugta, Pénztári nyugta, Készpénzfizetési számla, Számla, Árucseré utalvány),</p> <p>Pénztáros elszámolásának bizonylatai (Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás, Pénztárzárás kézi/gépi, Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat, Üvegviszaváltó jegy, Címletjegyzék.</p> <p>Készpénzfeladási utalvány, Átutalási megbízás).</p> <p>Készletnyilvántartás bizonylatai.</p> <p>Készlet megállapítás bizonylata (Áruforgalmi jelentés kézzel/géppel).</p> <p>Leltározás bizonylatai (Leltárfelvételi ív árváltozáshoz, Leltárfelvételi jegy,</p>

		Leltárfelvételi ív). Jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói). Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről. Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén. Leltározási jegyzőkönyv. Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv). Selejtezési jegyzőkönyv. Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.
--	--	---

## 9. A MŰKÖDTETÉS SZABÁLYAI GYAKORLAT

**Összesített óraszám: 213 óra**

<b>Évfolyam</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
Heti óraszám	3	3
Évi óraszám	<b>108</b>	<b>93</b>

<b>Ssz.</b>	<b>Évfolyam / Témakör / Óraszám</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
1.	Jogszabályok alkalmazása	36	0
2.	Pénzforgalmi előírások betartása	72	0
3.	Bizonylatkitöltés	0	105
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>108</b>	<b>105</b>

### A tantárgy tanításának célja

A működtetés szabályai - gyakorlati tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók az elméleti működési szabályok elsajátítását követően ismerjék meg a munkavállaláshoz kapcsolódó szerződéseket, dokumentumokat, tanulják meg az elektronikus pénztárgép működését, és töltsenek ki a kereskedelemben használatos bizonylatokat.

## Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és a Működtetés szabályai elméleti tantárgy témaköreire épül.

### 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Jogszabályok alkalmazása</b> <b>36 óra</b>	<p>Munkaszerződés minta készítése, különös tekintettel a minimálisan kötelező tartalmi elemekre.</p> <p>Munkaviszony megszűnésére vonatkozó dokumentum készítése.</p> <p>Munkaviszony megszűnésekor a munkavállalónak kötelezően kiadandó dokumentumok tartalmának értelmezése.</p> <p>Munkaköri leírás értelmezése.</p> <p>Jelenléti ív készítése.</p> <p>Árjelző táblák, vonalkódok készítése.</p>
2.	<b>Pénzforgalmi előírások betartása</b> <b>72 óra</b>	<p>Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.</p> <p>Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).</p> <p>Pénztárgép üzembe helyezése.</p> <p>Pénztárgép bekapcsolása.</p> <p>A pénztárszalag cseréjének elvégzése.</p> <p>Billentyűzet értelmezése.</p> <p>Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).</p> <p>Dohányárak regisztere.</p> <p>Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).</p> <p>Értékesítés.</p> <p>Egytétéles eladás.</p> <p>Többtétéles eladás.</p> <p>Törtrészes árucikk értékesítés.</p> <p>Részösszegző feladata.</p> <p>Törlés.</p> <p>Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).</p> <p>Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).</p> <p>Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).</p> <p>Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).</p> <p>Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).</p> <p>Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.</p> <p>Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).</p> <p>Nyugta- vagy számlakészítés.</p> <p>Szorzás.</p> <p>Engedményadás.</p> <p>Fizetés utalvánnyal.</p>

		Fizetés bankkártyával. Göngyöleg visszaváltás. Fölözés. Pénztárzárás.
--	--	--

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
3.	<b>Bizonylatkitöltés 105 óra</b>	<p>Áruforgalom bizonylatai.          Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.          Áruátvétel bizonylat nélkül („Vak áruátvétel”).          Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).          Visszaru jóváírás bizonylat, visszaru számla (tartalma, kitöltése).          Jótállási jegy kitöltése.          Mezőgazdasági termékvásárlás bizonylata – Felvásárlási jegy (tartalma, kitöltése).          Pénzforgalom bizonylatai.          Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).          Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).          Nyugta (tartalma, kitöltése).          Árucseré utalvány (tartalma, kitöltése).          Üveg visszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).          Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat (tartalma, kitöltése).          Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).          Pénztárzárás (kézzel és/vagy géppel).          Címletjegyzék készítése.          Készpénzfeladási utalvány. Átutalási megbízás.          Készletnyilvántartás bizonylatai.          Bizonylatok összesítése az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).          Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).          Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).          Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív).          Leltáreredmény megállapítása.          Jegyzőkönyvek.          Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).          Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.          Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.          Leltározási jegyzőkönyv.          Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).          Selejtezési jegyzőkönyv.          Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.</p>

## 10. ÁRUFORGALOM

Összesített óraszám: 143 óra

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	3	1
Évi óraszám	<b>108</b>	<b>35</b>

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Általános áruismeret alkalmazása	72	0
2.	Áruforgalmi tevékenységek	36	35
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>108</b>	<b>35</b>

### A tantárgy tanításának célja

Az áruforgalom tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók megismerjék az árurendszereket, a minőségbiztosítás és minőségtanúsítás elméleti teendőit. Ismerjék, és tartsák be a baleset-, munka-, tűzvédelmi, környezetvédelmi és minőségirányítási szabályokat, higiéniai előírásokat. A tanulók legyenek képesek előkészíteni a raktárt áruátvételtre, átvenni az árut, gondoskodni megóvásáról, leltárt készíteni, és előkészíteni az árut értékesítésre. Legyenek képesek értékesíteni az árukat betartva a pénzügyi / pénzügyi szabályokat valamint a munkajogi szabályokat és a fogyasztóvédelem előírásait.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

### 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Általános áruismeret alkalmazása 72 óra</b>	Árurendszerek Az árurendszerezés feladata, hagyományos árurendszerek. Kódtípusú árurendszerek lényege, alkalmazásuk területei, előnyei (EAN, EAN 128, TESZOR, VTSZ). A vonalkód szerepe, belső cikkszámozás jelentősége, alkalmazása. Áruvédelem, vagyonvédelem.

		<p>Az elektronikus áruvédelem, jelzőcímkék fajtái, elhelyezésük a termékeken, jelzőrendszerek típusai, működésük, alkalmazásuk. Áruvédelmi jelölések.</p> <p>Vagyonvédelmi rendszerek, eszközök fajtái, élőerős vagyonvédelem.</p> <p>Szabvány, szabványosítás.</p> <p>A szabvány, a szabványosítás fogalma, feladatai. Harmonizált szabványok az Európai Unióban.</p> <p>A szabványok fajtái.</p> <p>A minőség, minőségbiztosítás.</p> <p>A minőség fogalma, a minőséghez kapcsolódó kifejezések értelmezése.</p> <p>A minőségi osztályba sorolás szabályai.</p> <p>A minőség objektív és szubjektív jellemzői.</p> <p>Minőségtanúsítás a kereskedők/szolgáltatók és a vásárlók számára, megkülönböztető minőségi jelek, jelzések.</p> <p>Csomagolás.</p> <p>Csomagolás fogalma, funkciói.</p> <p>A csomagolás anyagai, jellemzői, előnyös és hátrányos tulajdonságai.</p> <p>Csomagolóeszközök fajtái, alkalmazásuk.</p> <p>Reverz logisztika (csomagolóeszközök összegyűjtése, környezetvédelem).</p>
<p><b>2.</b></p>	<p><b>Áruforgalmi tevékenységek</b> <b>36 óra</b></p>	<p>Az áruforgalmi folyamat elemei</p> <p>Árubeszerzés.</p> <p>A beszerzés helye, szerepe az áruforgalomban.</p> <p>A beszerzés fogalma, folyamata (a beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása, a szállító partnerek kiválasztása, az áruk megrendelése, az áruk átvétele, a beszerzett áruk ellenértékének kiegyenlítése).</p> <p>Áruátvétel.</p> <p>Az áruátvétel célja, lebonyolításának hatása az egység eredményességére.</p> <p>Az áruátvétel előkészítése, a lebonyolítás személyi és tárgyi feltételei.</p> <p>A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése.</p> <p>Az áruátvétel lebonyolítása; az áru fogadása, az áruátvétel módjai (mennyiségi, minőségi), szervezése, igazolása, kifogások érvényesítése.</p> <p>Készletezés.</p> <p>Készlet fogalma, készletgazdálkodás jelentősége.</p> <p>Optimális, minimális, maximális készlet, kurrens, inkurrens áruk, standard, idényáruk készletszükséglete.</p> <p>A beérkezett áruk készletre vétele, a készletek hagyományos, és elektronikus nyilvántartása, számbavétele.</p> <p>Az áruk raktári elhelyezése és tárolása az állagvédelem, az áttekinthetőség, a hozzáférhetőség, a kedvező helykihasználás, a</p>

		<p>vagyonvédelmi és a közegészségügyi szabályok betartásával.</p> <p>Tárolási rendszerek (statikus és dinamikus) és tárolási módok (tömb- és soros, állványos és állvány nélküli tárolás).</p> <p>Az áruk tárolására szolgáló berendezések, eszközök. Árumozgató gépek, eszközök, alkalmazásuk, használatuk alapvető szabályai.</p> <p>A készletnagyság megállapításának szerepe, módjai.</p> <p>A készletváltozás irányai, esetei és hatásuk az eredményességre.</p> <p>Leltározás.</p> <p>A leltár és leltározás fogalma, leltár céljai.</p> <p>A leltározás megszervezése, a leltározás menete (előkészítése, személyi és tárgyi feltételei, lebonyolítása hagyományos és elektronikus úton, leltáreredmény megállapítása).</p> <p>Leltározás módjai, bizonylatai.</p> <p>A leltáreltérés okainak megállapítása, elemzése, értékelése.</p>
--	--	---

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
2.	<b>Áruforgalmi tevékenységek 35 óra</b>	<p>Értékesítés.</p> <p>Áruelőkészítés.</p> <p>Az áruk előkészítése az értékesítésre (az áruk kicsomagolása, előrecsomagolása), a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése, szükség szerinti feltüntetése, áruvédelmi címkék elhelyezése a termékeken, azok fajtái és alkalmazása, a fogyasztói ár feltüntetése a vonatkozó előírásoknak megfelelően.</p> <p>Az áruk eladótéri elhelyezése (az áruk jellegét, tulajdonságait, az alkalmazott értékesítési módot, az áruk iránti keresletet, a kereskedelmi/gazdálkodó egység üzletpolitikáját, célkitűzéseit, a munkaszervezési és vevőkényelmi szempontokat, az áruk minőségének védelmét, és a vagyonvédelmet figyelembe véve).</p> <p>Útvonaltervezés, eladótéri design megvalósítása.</p> <p>Akciós, saját márkás termékek elhelyezésének szempontjai.</p> <p>Eladáshelyi reklám technikái, eszközei (POS.)</p> <p>Az áruk eladásra történő előkészítését segítő gépek, eszközök, az eladótéri elhelyezésre szolgáló berendezések.</p> <p>Vásárlást befolyásoló tényezők.</p> <p>A vásárlási döntés folyamata (a szükségletek kialakulása, információgyűjtés, az alternatívák értékelése, a vásárlási döntés, a vásárlás utáni magatartás), a döntést befolyásoló tényezők.</p> <p>Vevőtípusok életkor, nem, vásárlási tudatosság, kompromisszumkészségük szerint, az eladó feladata kiszolgálásukkor.</p>

		<p>Az eladóval szemben támasztott követelmények (külső megjelenés, személyiségjegyek). Értékesítési módok. Az egyes értékesítési módok – hagyományos, önkiszolgáló, önkiválasztó, minta utáni és egyéb bolt nélküli értékesítési formák – jellemzői, előnyei, hátrányai, alkalmazásuk, személyi és tárgyi feltételeik, az eladó feladatai. Értékesítés lebonyolítása. Az értékesítés folyamata; a vevő fogadása (személyes és személytelen), az áru bemutatása (személyes és személytelen), az ellenérték elszámolása készpénzzel és készpénzkimélő fizetési eszközökkel, a vásárolt áru becsomagolása, igény szerint díszcsomagolás készítése. Eladói feladatok az értékesítéshez kapcsolódó szolgáltatásokban.</p>
--	--	--

## 11. ÁRUFORGALOM GYAKORLATA

**Összesített óraszám: 389 óra**

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	4	5 + 2
Évi óraszám	<b>144</b>	<b>175 + 70</b>

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata I.	144	0
2.	Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata II.	0	175 + 70
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>144</b>	<b>175 + 70</b>

### A tantárgy tanításának célja

Az áruforgalom gyakorlat tárgy oktatásának célja, hogy a tanulók működő, valóságos üzleti környezetben alkalmazhassák az áruforgalom elméletéből elsajátított ismereteket. A tanulók megismerik az áruforgalmi folyamat elemeit, az árubeszerzés gyakorlati folyamatát, a készletezéssel és értékesítéssel kapcsolatos gyakorlati teendőket.



## Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.

### 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
	<b>Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata I. 144 óra</b>	<p>Az áruforgalmi folyamat elemei. Az árubeszerzés folyamata. A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása. A megrendelés módjai és dokumentumai. Az áruátvétel előkészítése, személyi és tárgyi feltételei. Áruátvételi terület tisztán tartása. Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó-, árumozgató eszközök, mérő- számláló eszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat). A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása). A beérkező áruk okmányainak ellenőrzése. Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai). Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén. Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése. Készletezés. A beérkezett áruk készletre vétele. Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban. Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.</p>

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
	<b>Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata II. 245 óra</b>	<p>Készletezés. A készletnyilvántartás módszerei, eszközei. Árumozgató gépek, eszközök. Leltározás folyamata, a tényleges készlet felmérése, a leltáreredmény megállapítása. Áruvédelmi címkék, eszközök fajtái és elhelyezkedésük a termékeken. A fogyasztói ár feltüntetése. Az áruk eladótéri elhelyezése, szabályai, szempontjai. Értékesítés.</p>

## 12. ÁRUFORGALMAZÁS

Összesített óraszám: 178 óra

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	2 + 1	2
Évi óraszám	72 + 36	70

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek	72 + 36	50
2.	Vegyiaru ismeretek	0	20
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>72 + 36</b>	<b>70</b>

### A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás II. elméleti oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók elsajátítsák az élelmiszerek jellemzőit, minőségi követelményeit, legyenek képesek csoportosítani azokat. Ismerjék az élelmiszerbiztonsági lánc folyamatait, tartsák be az élelmiszerbiztonsági előírásokat és tudják vezetni a kapcsolódó nyilvántartásokat. A gyógynövényeket képesek legyenek csoportosítani, ismerjék jellemzőiket és hatásukat. Legyenek képesek a vegyi áruk minőségi csoportosítására jellemzői alapján, legyenek tisztában a tárolási követelményekkel.

Mindkét árucsoportnál legyenek képesek az elmélethez szorosan kapcsolódó olyan gyakorlati tudnivalókat elsajátítani, amelyek a mindennapi munkában sűrűn előfordulnak: mélyítik az ismeretanyagot; lehetővé teszik a fogyasztó-centrikus szemlélet kialakítását a képességek szintjén; mintát adnak a mindennapi munkában adódó feladatok megoldására, a minőség értékelésére, az árujellegnek, az előírásoknak megfelelő mennyiségi és minőségi árumegővásra.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Áruforgalom és az Áruforgalom gyakorlat tantárgy összes témakörére épül.

## 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek 108 óra</b>	<p>Az élelmiszer-áruismeret alapjai.  Az élelmiszerek fogalma, jellemzői, forgalmazásuk feltétele.  Az élelmiszereket felépítő anyagok: a víz, az alaptápanyagok, a védőtápanyagok, adalékanyagok.  Az élelmiszer-fogyasztás jellemzői: korszerű élelmiszerek, hungarikumok, táplálkozási irányzatok, különleges táplálkozási célú élelmiszerek (gyermek, diétás, reform, stb.).  Az élelmiszerek tartósítása.  Az élelmiszerek romlása, élvezeti, biológiai és a tápértékének csökkenése.  A tartósítás jelentősége, eljárásai.  A higiénia jelentősége az élelmiszerek árusításánál  A gabonafélék jellemzése és fajtái.  A gabonaszem összetétele és táplálkozástani jelentősége.  A gabonafélék feldolgozása.  Malomipari termékek.  Őrlemények, hántolt termékek, egyéb eljárással készült termékek.  Sütő- és tésztaipari termékek.  Kenyér.  Kenyér készítése, minősége.  Kenyér fajtái.  Sütőipari fehértermékek.  Szárasztészták.  Szárasztészták jellemzése, minősége.  Cukor- és édesipari termékek.  Cukor.  Méz.  Mesterséges édesítőszerke.  Édesítőszerke.  Az édesítőszerke fogalma, jelentősége.  A méz és a cukor fajtái, kereskedelmi választéka.  Édesipari áruk  A cukorkák, kakaó és csokoládéáruk.  Nugátok és nugátszerű készítmények.  Édesipari lisztes áruk. édesipari tartós sütemények  Cukrászati termékek  Gyümölcsök, zöldségáruk  Gyümölcsök összetétele és táplálkozástani jelentősége.  A gyümölcsök csoportosítása  Hazai és egzotikus gyümölcsök jellemzői.  A zöldségfélék összetétele és táplálkozástani jelentősége.  A zöldségfélék csoportosítása.  A zöldségfélék fajtái, árujellemzői  Ehető gombák.  Tartósított gyümölcs- és zöldségáruk</p>

		<p>Gyorsfagyasztott gyümölcs- és zöldségárak  Vízlevonással, cukrozással és sózással tartósított áruk  Gyümölcs-zöldség konzervek  A tej és tejkészítmények  A tej összetétele és táplálkozástani jelentősége.  Fogyasztási tejek.  Ízesített, sűrített, savanyított tejkészítmények, zsírdús készítmények, fagylaltok.  Tejtermékek.  Vajfészeségek  Túrófészeségek  Natúr sajtok  Ömlesztett sajtok  Húsok, húskészítmények  A hús minősége. a higiénia szerepe a friss húsok forgalmazásában.  A húst adó állatok húsának jellemzése.  Nagy vágóállatok.  Baromfifélék  Vadon élő állatok.  Halak, halkészítmények, a tenger gyümölcsei.  Húskészítmények, húskonzervek  Rövid ideig eltartható töltelékes áruk  Tartós töltelékes áruk  Darabos húskészítmények.  Húskonzervek  A tojás.  A tojás összetétele, szerkezete és az értékesítés jellemzői  A tojás minősége és a jelölések értelmezése  Étkezési zsírok, olajok  A zsiradékok összetétele és táplálkozástani jelentősége.  A zsiradékok csoportosítása, zsírok és olajok jellemzői.  Hidegkonyhai áruk.</p>
--	--	---

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek 50 óra</b>	<p>Alkoholmentes italok.  Az ivóvíz, szódavíz, ásványvizek és gyógyvizek.  Üdítőitalok, sűrítvények, gyümölcscsörpök, gyümölcs- és zöldséglevek csoportjai árujellemzői  Az alkoholtartalmú italok.  A borok csoportosítása Magyarország borvidékei.  A bor készítése, kezelése, forgalmazása.  A borok főbb típusai, árujellemzésük  Sörök  A sörök csoportosítása alapanyag és készítési mód szerint  A sör készítése, forgalmazása.  A sörök főbb típusai, árujellemzésük  Égetett szeszes italok</p>

		<p>Párlatok, likőrök.  A pálinka jellemzői, a pálinka, mint hungarikum  Szeszes italok  Koffeintartalmú élvezeti szerek.  A kávé jellemzése, feldolgozása, minősége  Kávékivonatok, kávépótló szerek.  A tea jellemzése, feldolgozása, minősége.  Virágteák, ízesített teák, pótteák.  Fűszerek és ízesítőszerke.  A fűszerek jellemzése, minősége, forgalmazása, csoportosítása.  Hazai fűszerkülönlegességek.  Fűszerkeverékek, fűszerpótlók.  Ízesítők, zamatosító, állományjavítók..  Gyógynövények  Gyógynövények csoportosítása, friss, szárított  gyógynövények, illóolajok.  A gyógynövények felhasználhatósága, a kereskedelemben  árusított gyógynövények jellemzői.  Gyógynövények forgalmazásának szabályai</p>
<b>2.</b>	<b>Vegyiaru ismeret 20 óra</b>	<p>Vegyiaruk csoportosítása, jellemzői, minőségi követelményei.  A vegyi árak csomagolása, átvétele, tárolása.  A címkén található jelölések jelképek, veszélyes anyagok, környezetkímélő, környezetbarát jelek,  A szappanok és a mosás anyagai  Szappanok  Mosószerke.  Mosási segédanyagok  Háztartási tisztító- és ápolószerke  Mosogatószereke.  Általános tisztítószereke, lemosók  Súrolószerke.  Szőnyeg- és kárpittisztító szereke  Ablak-, tükör-, üvegtisztítók.  Folttisztító szereke  Bőr-, cipő- és műbőrtisztító szereke  Bútorápoló szereke  Padlóápoló szereke  Fertőtlenítő-, vízköoldó és maró hatású szereke.  Tűzhelytisztítók.  Légfrissítők.  Fertőtlenítő- és maró hatású szereke.  Autós vegyi termékek.  Szabad forgalmú irtószerke..  Testápoló és személyes higiéniaát szolgáló készítmények.  Fürdő- és tusoló készítmények  Testápoló tejek vagy emulziók  Kézápoló készítmények  Lábápoló készítmények</p>

		Hintóporok Szőrtelenítő készítmények Hajápolási készítmények. Fog- és szájápoló készítmények. Borotválkozó szerek Dezodorok és izzadásgátló készítmények Napozószerek Arcápolók, díszítőkozmetikumok és illatszerek Arcápoló készítmények, krémek, kenőcsök Díszítő kozmetikumok, ajakápolók, a szemkörnyék kozmetikumai Illatszerek Babaápolási készítmények Tizenévesek kozmetikai készítményei Időskorúak kozmetikai készítményei Norinbergi áruk. Kozmetikai kiegészítő áruk A borotválkozás eszközei Egészségügyi áruk Háztartási áruk.
--	--	---

### 13. ÁRUFORGALMAZÁS GYAKORLATA

**Összesített óraszám: 497 óra**

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	6 + 1	7
Évi óraszám	216 + 36	245

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek	216 + 36	110
2.	Vegyiaru ismeretek	0	135
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>216 + 36</b>	<b>245</b>

## A tantárgy tanításának célja

Az Áruforgalmazás gyakorlata tantárgy oktatásának alapvető célja, hogy a tanulók a napi munkarutin szintjén elsajátítsák az élelmiszeripari termékek mennyiségi és minőségi átvételét. Biztonsággal alkalmazzák az élelmiszerek tárolási láncolatának előírásait és üzemeltessék az értékesítés során használt gépeket, eszközöket. Tájékoztassák a vevőket a gyógynövényekről, hatásukról, legyenek képesek tanácsokat adni felhasználásukról. Ismerje a vegyi áruk környezetre és fogyasztókra gyakorolt hatását, hívja fel a figyelmet ezekre.

## Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az Áruforgalmazás elméleti tárgy összes témakörére épül.

### 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek 252 óra</b>	Rendelés leadása. Áruátvétel gyakorlása. Fogyaszthatósági és minőség megőrzési idő ellenőrzése. Szakszerű tárolás gyakorlása. Árazás, árazó eszközök használata. Feliratok, akciós táblák készítése. Árrendezés, polcfeltöltés, csoportosítás. Vásárlók figyelmének felhívása. Reklamációk intézése. Élelmiszerek, vegyi áruk vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése. Felvágottak, sajtok szeletelése, mérése. Akciós áruk kihelyezése. Zöldség, gyümölcs válogatása.

### 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek 110 óra</b>	Reklamációs ügyintézés. Vevőtájékoztatás felhasználási javaslatokról, egészségügyi jellemzőkről. Betartja a tárolásra vonatkozó speciális előírásokat. Fogyaszthatósági- és minőség-megőrzési idők ellenőrzése. Élelmiszer biztonsági lánc üzemeltetése. Hűtőlánc biztosítása (tárolási hőmérséklet). Korszerű táplálkozás ismerete, tájékoztatás a bolti készletről. Dekorációkészítés az eladótérben és a kirakatban. Reklamációkhoz kapcsolódó tájékoztatás.
2.	<b>Vegyiáru ismeretek 135 óra</b>	Vegyi áruk tárolása, mozgatása, eladótérbe való kihelyezése. Vevőtájékoztatás, címke információk ismerete, speciális hatások.

		<p>Egészségügyi tájékoztatás. Környezetterhelés kockázata.</p> <p>Vegy-árak tárolása, mozgatása, eladótérbe való kihelyezése. Vevőtájékoztatás, címke információk ismerete, speciális hatások.</p> <p>Egészségügyi tájékoztatás. Környezetterhelés kockázata. Reklamáció kezelése.</p>
--	--	--

## 14. ÉRTÉKESÍTÉS IDEGEN NYELVEN

**Összesített óraszám: 142 óra**

Évfolyam	9.	10.
Heti óraszám	2	2
Évi óraszám	<b>72</b>	<b>70</b>

Ssz.	Évfolyam / Témakör / Óraszám	9.	10.
1.	Szakmai nyelvi alapok	72	0
2.	Szakmai nyelv	0	70
	<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>72</b>	<b>70</b>

### A tantárgy tanításának célja

Az értékesítés idegen nyelven tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók legyenek képesek üzleti környezetben az élelmiszerek és vegyi áruk, gyógynövények forgalmazásához kapcsolódó, vásárlóval folytatott szaknyelvi kommunikációra.

### Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy az adott évfolyamba lépés feltételeiként megjelölt közismereti és szakmai tartalmakra épül.



## 9. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
1.	<b>Szakmai nyelvi alapok</b> 72 óra	A vásárló köszöntése, elköszönés idegen nyelven. Vásárló általános tájékoztatását szolgáló párbeszéd: útbaigazítás, nyitvatartási idő, akciós ajánlatok, ajándékvásárlás, vételár, fizetési módok, bolti szituációk, stb.

## 10. évfolyam

Ssz.	Témakörök	Leírás
2.	<b>Szakmai nyelv</b> 70 óra	Élelmiszerek megnevezése. Élelmiszerek csoportosítása. Az élelmiszerek kapcsolódó tájékoztató címkék elemzése. Situációk az élelmiszerboltban. Mértékegységek, csomagolás. Áruk bemutatása. Malomipari termékek eladása. Sütőipari termékek eladása. Szárasztészták eladása Édesítőszer, édesipari áruk, cukrászati termékek eladása Gyümölcsök, zöldségárak eladása Tej, tejkészítmények, tejtermékek eladása Húsok, húskészítmények, húskonzervek eladása Tojás eladása Étkezési zsírok, olajok eladása Hidegkonyhai áruk eladása Alkoholmentes italok eladása Alkoholtartalmú italok eladása Koffein tartalmú áruk eladása Fűszerek eladása Gyógynövények eladása Háztartási vegyi áruk csoportosítása. A háztartási vegyi árukhoz kapcsolódó használati útmutatók elemzése. A háztartási vegyi áruk szakszerű tárolása. Szappanok és mosási segédanyagok eladása Háztartási tisztító- és ápolószerek eladása Testápoló- és személyes higiénia-t szolgáló készítmények eladása Arcápolók, díszítő kozmetikumok eladása Norinbergi áruk eladása

## 15. ÖSSZEFÜGGŐ SZAKMAI GYAKORLAT

### 9. évfolyamot követően 70 óra

Az összefüggő nyári gyakorlat egészére vonatkozik a meghatározott óraszám, amelynek keretében az összes felsorolt elemet kötelezően oktatni kell az óraszámok részletezése nélkül, a tanulók egyéni kompetenciafejlesztése érdekében.

Szakmai követelménymodulok	Tantárgyak/Témakörök
11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása	<b>Áruforgalom gyakorlata</b>
	Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata I.
	Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata II.
10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárúk és gyógynövények forgalmazása	<b>Áruforgalmazás gyakorlata</b>
	Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek
	Vegyiarú ismeretek
10025-12 A kereskedelmi egység működtetése	<b>A működtetés szabályai gyakorlat</b>
	Jogszabályok alkalmazása
	Pénzforgalmi előírások betartása
	Bizonylatkitöltés

## 11507-12 Az áruforgalom lebonyolítása

### Áruforgalom gyakorlata tantárgy

#### **Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata I.**

Az áruforgalmi folyamat elemei.

Az árubeszerzés folyamata.

A beszerzendő áruk mennyiségének és összetételének meghatározása.

A megrendelés módjai és dokumentumai.

Az áruátvétel előkészítése, személyi és tárgyi feltételei.

Áruátvételi terület tisztán tartása.

Áruátvételhez szükséges eszközök előkészítése (göngyölegbontó-, árumozgató eszközök, mérő- számláló eszközök, PDA, íróeszköz, bizonylat).

A visszáru és a visszaszállítandó göngyölegek előkészítése. (bizonylatolása, csomagba rendezése, csomagolása).

A beérkező áruk okmányainak ellenőrzése.

Az áruk mennyiségi és minőségi átvétele (mennyiségi és minőségi átvétel szempontjai).

Teendő mennyiségi és/vagy minőségi eltérés esetén.

Az áruátvétel igazolása, kifogások intézése.

Készletezés.

A beérkezett áruk készletre vétele.

Az áruk szakszerű elhelyezése a raktárban.

Az áruk szakszerű elhelyezése az eladótérben.

#### **Az áruforgalmi tevékenységek gyakorlata II.**

Árumozgató gépek, eszközök kezelésének szabályai.

A vevők fogadása, a vásárlói igények megismerése, az áruk bemutatása, ajánlása.

Ajándékcsomag és/vagy díszcsomagolás készítése.

Leltározás a gyakorlatban.

Az áruk eladásra történő előkészítése.

Az áruk kicsomagolása és előcsomagolása, a vevők tájékoztatását szolgáló információk meglétének ellenőrzése.

A kereskedelmi/gazdálkodó egység által előrecsomagolt árukra tájékoztató címkék készítése, elhelyezése a termékeken.

## 10028-12 Az élelmiszerek, vegyiárúk és gyógynövények forgalmazása

### Áruforgalmazás gyakorlata tantárgy

#### **Élelmiszer- és gyógynövény ismeretek**

Áruátvétel gyakorlása.

Fogyaszthatósági és minőség megőrzési idő ellenőrzése.

Szakszerű tárolás gyakorlása.

Árazás, árazó eszközök használata.

Feliratok, akciós táblák készítése.

Árrendezés, polcfeltöltés, csoportosítás.

Vásárlók figyelmének felhívása.

Reklamációk intézése.

Élelmiszerek, vegyi árúk vásárlói tájékoztatójának, címkéinek értelmezése.

Felvágottak, sajtok szeletelése, mérése.

Akciós árúk kihelyezése.

Zöldség, gyümölcs válogatása.

Reklamációs ügyintézés.

Vevőtájékoztató felhasználási javaslatokról, egészségügyi jellemzőkről.

Betartja a tárolásra vonatkozó speciális előírásokat.

Fogyaszthatósági- és minőség-megőrzési idők ellenőrzése.

Élelmiszer biztonsági lánc üzemeltetése.

Hűtőlánc biztosítása (tárolási hőmérséklet).

Korszerű táplálkozás ismerete, tájékoztatás a bolti készletről.

Dekorációkészítés az eladótérben és a kirakatban.

Reklámakciókhoz kapcsolódó tájékoztatás.

#### **Vegyiarú ismeretek**

Vegyiarúk tárolása, mozgatása, eladótérbe való kihelyezése.

Vevőtájékoztató, címke információk ismerete, speciális hatások.

Egészségügyi tájékoztatás.

Környezetterhelés kockázata.

Reklamáció kezelése.

## 10025-12 A kereskedelmi egység működtetése

### Működtetés szabályai gyakorlat tantárgy

#### Jogszabályok alkalmazása

Munkaszerződés minta készítése, különös tekintettel a minimálisan kötelező tartalmi elemekre.

Munkaviszony megszűnésére vonatkozó dokumentum készítése.

Munkaviszony megszűnésekor a munkavállalónak kötelezően kiadandó dokumentumok tartalmának értelmezése.

Munkaköri leírás értelmezése.

Jelenléti ív készítése.

Árjelző táblák, vonalkódok készítése.

#### Pénzforgalmi előírások betartása

Elektronikus pénztárgép üzemeltetése.

Pénztárgép, Pénztárrendszer, Pénztárterminál (POS rendszer).

Pénztárgép üzembe helyezése.

Pénztárgép bekapcsolása.

A pénztárszalag cseréjének elvégzése.

Billentyűzet értelmezése.

Gyűjtő regiszterek (Áfa szerint, szállító szerint, árucsoportok szerint).

Dohányárak regisztere.

Bejelentkezés (nyitóösszeg jóváhagyása vagy a váltópénz bevitele).

Értékesítés.

Egytétéles eladás.

Többtétéles eladás.

Törtrészes árucikk értékesítés.

Részösszegző feladata.

Törlés.

Azonnali sztornó (utolsó árucikk azonnali sztornózása).

Utólagos sztornó (korábban bevitt tétel nyitott nyugtán belül utólagos sztornózása).

Százalékszámítás (engedmény adása, felár számolása).

Megszakítás (a folyamatban lévő tranzakció leállítása).

Fizetési módok (készpénzzel, utalvánnyal, valutával, bankkártyával, vegyesen).

Egyszerűsített (készpénzes) számla készítése.

Jelentések (X jelentés - napközben, Z jelentés - zárás).

Nyugta- vagy számlakészítés.

Szorzás.

Engedményadás.

Fizetés utalvánnyal.

Fizetés bankkártyával.  
Göngyöleg visszaváltás.  
Fölözés.  
Pénztárzárás.

### **Bizonylatkitöltés**

Áruforgalom bizonylatai.  
Árumegrendelés kézzel és/vagy géppel.  
Áruátvétel bizonylat nélkül („Vak áruátvétel”).  
Szállítólevél (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Visszáru jóváírás bizonylat, visszáru számla (tartalma, kitöltése).  
Jótállási jegy kitöltése.  
Mezőgazdasági termékfelvásárlás bizonylata – Felvásárlási jegy (tartalma, kitöltése).  
Pénzforgalom bizonylatai.  
Készpénzfizetési számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Számla (tartalma, bizonylat kitöltése, kézzel és/vagy géppel).  
Nyugta (tartalma, kitöltése).  
Árucsere utalvány (tartalma, kitöltése).  
Üveg visszaváltó jegy (tartalma, kitöltése).  
Kiadási-, bevételi pénztárbizonylat (tartalma, kitöltése).  
Pénztárjelentés, Pénztárelszámolás (tartalma, készítése).  
Pénztárzárás (kézzel és/vagy géppel).  
Címletjegyzék készítése.  
Készpénzfeladási utalvány.  
Átutalási megbízás.  
Készletnyilvántartás bizonylatai.

Bizonylatok összesítése az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).  
Készletszámítás az Áruforgalmi jelentésen (kézzel és/vagy géppel).  
Árváltozási leltárív (tartalma, kitöltése, árcsökkenés/növekedés).  
Leltár felvétel (Leltárfelvételi jegy, Leltárfelvételi ív).  
Leltáreredmény megállapítása.  
Jegyzőkönyvek.  
Jegyzőkönyv mennyiségi, minőségi kifogásról (szállítói).  
Jegyzőkönyv vásárlói minőségi kifogás elintézéséről.  
Jegyzőkönyv pénztár többlet vagy hiány esetén.  
Leltározási jegyzőkönyv.  
Vagyonvédelemhez kapcsolódó bizonylat (Árueltulajdonítási jegyzőkönyv).  
Selejtezési jegyzőkönyv.  
Készlet mintavételi jegyzőkönyv és átminősítési jegyzőkönyv.