

Hatály: 2018.VII.17. - 2018.VII.17.

15/2018. (VII. 9.) AM rendelet

a földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet módosításáról

A szakképzésről szóló 2011. évi CLXXXVII. törvény 90. § a) pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 94/2018. (V. 22.) Korm. rendelet 79. § 1., 4., 5. és 12. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva - a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 94/2018. (V. 22.) Korm. rendelet 116. § 23. pontjában meghatározott feladatkörében eljáró innovációért és technológiáért felelős miniszterrel egyetértésben - a következőket rendelem el:

1. § (1) A földművelésügyi miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. melléklete az 1. melléklet szerint módosul.

(2) Az R. 2. melléklete a 2. melléklet szerint módosul.

(3) Az R. 4. melléklete a 3. melléklet szerint módosul.

2. § Hatályát veszti az R. 2. melléklet „A 28. sorszámú Erdésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 4. pontjában foglalt táblázat 4.4. sora.

3. § Ez a rendelet a kihirdetését követő nyolcadik napon lép hatályba.

1. melléklet a 15/2018. (VII. 9.) AM rendelethez

1. Az R. 1. mellékletében foglalt táblázat a következő 85a. sorral egészül ki:

| | [A | | | | B | C |
|----------|-------------------------------|-----|----|-------------|---|----------------------------|
| Sor-szám | Szakképesítés azonosító száma | | | | Szakképesítés/részszzakképesítés/szakképesítés-ráépülés megnevezése | Szakmacsoport megnevezése] |
| 85a. | 34 | 541 | 11 | Pék-cukrász | Élelmiszeripar | |

2. melléklet a 15/2018. (VII. 9.) AM rendelethez

1. Az R. 2. melléklet „A 4. sorszámú Állattartó szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 7. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„7. EGYEBEK

A Mezőgazdaság ismeretek vagy a Mezőgazdasági ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsga szóbeli vizsgarészének sikeres teljesítése mentesíti a vizsgázót a szóbeli vizsgatevékenység 5.3.3. pont B alpontjában foglaltak teljesítése alól. Az ágazati szakmai érettségi vizsga előzőekben meghatározott ágazati szakmai vizsgatárgyának eredményes teljesítését a komplex szakmai vizsga 5.3.3. pont B alpontjában meghatározott vizsgatevékenységébe azonos eredménnyel kell beszámítani.”

2. Az R. 2. melléklet „A 19. sorszámú Édesipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés

szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.15. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.15. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

3. Az R. 2. melléklet „A 21. sorszámú Élelmiszeripari analitikus technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.14. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.14. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

4. Az R. 2. melléklet „A 22. sorszámú Élelmiszeripari gépészmérnök megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 2. pont 2.6. és 2.7. alpontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

- „2.6. Elméleti képzési idő aránya: 50%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 50%”

5. Az R. 2. melléklet „A 25. sorszámú Élelmiszeripari technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.21. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.21. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

6. Az R. 2. melléklet „A 28. sorszámú Erdésztechnikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 5. pont 5.1. alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a „B” vagy „T” kategóriás vezetői engedély megléte.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.”

7. Az R. 2. melléklet „A 31. sorszámú Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.17. sorral egészül ki:

| | A | B | C |
|---------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| 3.3.17. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |

8. Az R. 2. melléklet „A 49. sorszámú Húsipari termékgyártó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.19. sorral egészül ki:

| | A | B | C |
|---------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| 3.3.19. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |

9. Az R. 2. melléklet „A 60. sorszámú Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.15. sorral egészül ki:

| | A | B | C |
|---------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| 3.3.15. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |

10. Az R. 2. melléklet „A 78. sorszámú Molnár megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.14. sorral egészül ki:

| | A | B | C |
|---------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| 3.3.14. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |

11. Az R. 2. melléklet „A 80. sorszámú Növényvédelmi szaktechnikus megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 2. pont 2.6. és 2.7. alpontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

- „2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%”

12. Az R. 2. melléklet „A 85. sorszámú Pék megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.15. sorral egészül ki:

| | A | B | C |
|--|---|---|---|
|--|---|---|---|

| | | | |
|---------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| 3.3.15. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |

13. Az R. 2. melléklete a következő 85a. alcímmel egészül ki:

„A 85a. sorszámú Pék-cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 541 11
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Pék-cukrász
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

2.1. A képzés megkezdésének feltételei: iskolai előképzettség vagy bemeneti kompetenciák teljesítése

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkülsü iskolai végzettség

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

2.2. Szakmai előképzettség: -

2.3. Előírt gyakorlat: -

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40%

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60%

2.8. Szintvizsga: nappali rendszerű oktatás vagy a nappali oktatás munkarendje szerint szervezett felnőttoktatás esetén kötelező

2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 140 óra

2 évfolyamos képzés esetén az első szakképzési évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakörök, foglalkozások

| | A | B | C |
|--------|-------------------|-----------------------------|--|
| 3.1.1. | FEOR száma | FEOR megnevezése | A szakképesítéssel betölthető munkakörök |
| 3.1.2. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Pék |
| 3.1.3. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Gyorspékéségi sütő és eladó |
| 3.1.4. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Fagyasztott pékáru sütő (látványsütőde) |
| 3.1.5. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Gyorsfagyasztott tésztát gyártó |
| 3.1.6. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Finompékáru-gyártó |
| 3.1.7. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Dagasztó |

| | | | |
|---------|------|-----------------------------|----------------------|
| 3.1.8. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Morzsakészítő |
| 3.1.9. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Péksütemény-készítő |
| 3.1.10. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Pereckészítő |
| 3.1.11. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Perecsütő |
| 3.1.12. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Pászkatészta-készítő |
| 3.1.13. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Réteslapkészítő |
| 3.1.14. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Sütőipari munkás |
| 3.1.15. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Nyerstésztafeladó |
| 3.1.16. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Sütőipari táblázó |
| 3.1.17. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Sütőipari vető |
| 3.1.18. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Mézeskalács-készítő |
| 3.1.19. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Teasütemény gyártó |
| 3.1.20. | 7114 | Pék, édesipari-termékgyártó | Tésztakészítő |
| 3.1.21. | 5135 | Cukrász | Süteménykészítő |
| 3.1.22. | 5135 | Cukrász | Tortakészítő |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A pék-cukrász termékgyártó sütőipari, illetve cukrászipari üzemekben önállóan vagy irányítással az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, tárolásában, feldolgozásában, termékek előállításában, a félkész- vagy késztermékek tárolási, csomagolási és forgalmazási munkáiban vesz részt.

A szakképesítéssel rendelkező képes

- kiszámolni, kimérni, kiméretni a szükséges nyersanyagokat,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukrászati félkésztermékeket készíteni,
- cukrászati késztermékeket készíteni,
- díszítő műveleteket végezni,
- cukrászati és sütőipari töltelékeket, krémekeket készíteni,
- cukorkészítményeket főzni, olvasztani,
- fagyaltot, parfét készíteni,
- pohárkrémet készíteni,
- sütőipari nyersanyagokat előkészíteni,
- kenyérféléket készíteni,
- péksüteményeket és finom pékárukat készíteni,
- sütőipari termékeket fagyasztani, kelesztést késleltetni,
- zsemlemorzstát gyártani,
- célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készíteni,
- sütőipari és cukrászati termékeket minősíteni,
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezetni,
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végezni,
- a gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat elvégezni, a késztermékeket ellenőrizni és minősíteni,
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállítani, üzemeltetni, tisztítani az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával,
- a hulladékokat kezelni,
- a melléktermékek felhasználásáról gondoskodni,
- a munkafolyamatok munka-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályait betartani,
- vállalkozást indítani, működtetni.

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

| | A | B | C |
|---------|---|--|----------------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 3.3.3. | 34 541 01 | Édesipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.4. | 54 541 01 | Élelmiszeripari analitikus technikus | azonos ágazat |
| 3.3.5. | 54 541 02 | Élelmiszeripari technikus | azonos ágazat |
| 3.3.6. | 34 541 07 | Erjedés- és üdítőital-ipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.7. | 34 541 03 | Húsipari termékgyártó | azonos ágazat |
| 3.3.8. | 34 541 08 | Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó | azonos ágazat |
| 3.3.9. | 34 541 04 | Molnár | azonos ágazat |
| 3.3.10. | 34 541 05 | Pék | azonos ágazat |
| 3.3.11. | 34 541 06 | Szőlész-borász | azonos ágazat |
| 3.3.12. | 34 541 09 | Tartósítóipari szakmunkás | azonos ágazat |
| 3.3.13. | 34 541 10 | Tejipari szakmunkás | azonos ágazat |

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| | A | B |
|------|---|---------------------------------------|
| 4.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| 4.2. | azonosító száma | megnevezése |
| 4.3. | 10917-12 | Sütőipari és cukrászati termékgyártás |
| 4.4. | 11919-16 | Élelmiszerelőállítási alapismeretek |
| 4.5. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 4.6. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. |

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele. Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

| | A | B | C |
|--------|---|---------------------------------------|--|
| 5.2.1. | A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak | | |
| 5.2.2. | azonosító száma | megnevezése | a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége |
| 5.2.3. | 10917-12 | Sütőipari és cukrászati termékgyártás | szóbeli, gyakorlat |
| 5.2.4. | 11919-16 | Élelmiszerelőállítási alapismeretek | szóbeli |
| 5.2.5. | 11497-12 | Foglalkoztatás I. | szóbeli |
| 5.2.6. | 11499-12 | Foglalkoztatás II. | írásbeli |

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

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A) A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari termékek előállítása

A vizsgafeladat ismertetése:

A következő feladatok közül egy vizsgafeladat végrehajtása:

- „A” vizsgafeladat: Kenyérfélét gyárt közvetlen vagy közvetett technológiával, többféle tömegben és alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „B” vizsgafeladat: Péksüteményeket gyárt egy adott tésztacsoportból, legalább háromféle különböző tömeggel vagy alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „C” vizsgafeladat: Finom pékárut gyárt egy adott tésztacsoportból, legalább kettőféle különböző tömeggel vagy alakkal rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

- „D” vizsgafeladat: Célzott táplálkozási igényt kielégítő terméket készít rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján. Ellenőrzi és minősíti az elkészült késztermékek tömegét és érzékszervi tulajdonságait a vonatkozó jogszabályi előírások alapján. Munkája során betartja a vonatkozó munkavédelmi és higiéniai előírásokat.

A gyakorlati tételsornak a felsorolt termékcsoportokat le kell fednie.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

B) A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek előállítás

A vizsgafeladat ismertetése:

Két különböző cukrászati termék elkészítése: ezen belül egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése és egy kikészített sütemény készítése a rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján és a rendelkezésre álló berendezések működtetésével, a terméken egyszerű díszítési műveletek elvégzése, a késztermékek minősítése.

A vizsgafeladat időtartama: 300 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 35%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Komplex írásbeli vizsgafeladat

A vizsgafeladat ismertetése: az írásbeli vizsga komplex feladat, amely négy részből áll:

- sütőipari szakmai számítások elvégzése: anyagszükséglet kiszámítása adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%),

- sütőipari termékcsoportokba tartozó termékek gyártástechnológiájának és minőségi követelményeinek ismertetése (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%),

- rajz vagy kép alapján egy adott sütőipari gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiénijája, és rajz vagy kép alapján egy adott cukrászati gép vagy berendezés kezelése, munkavédelme, higiénijája (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 20%),

- cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája (vizsgafeladaton belüli tartalmi aránya: 30%).

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Sütőipari és cukrászati termékek nyersanyagai, a gyártás műveletei, folyamatai, jellemzői, minőségre gyakorolt hatásai, gépei és berendezései.

A vizsgafeladat ismertetése: A sütőipari és a cukrászati nyersanyagok bemutatása, minőségi

követelményei, tárolásuk, előkészítésük a feldolgozás előtt. A sütőipari gyártástechnológia műveleteinek ismertetése, céljuk, feltételeik, paramétereik, hatásuk, lejátszódó folyamatok. A cukrászati nyersanyagok, félkésztermékek, tartósított gyümölcskészítmények készítésének és a díszítés műveleteinek ismertetése.

A vizsgafeladat időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 15%

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szóbeli vizsgafeladat során a Magyar Élelmiszerkönyvnek a sütőipari termékekre vonatkozó fejezete segédanyagként használható. A szóbeli felelethez a sütőipari és cukrászati termékek képei segédanyagként használhatóak. A gyakorlati vizsgán az adott üzemben alkalmazott anyagösszetételek használhatóak. A gyakorlati vizsgatételeknél figyelembe kell venni a sütőipari, illetve a cukrászati termékek előállítására vonatkozó, a vizsga időpontjában hatályban lévő jogszabályokat.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv honlapján érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: -

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

| A | |
|-------|---|
| 6.1. | A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék |
| 6.2. | Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok |
| 6.3. | Csokoládéolvasztó berendezések |
| 6.4. | Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép, 2 tanulónként 1 darab |
| 6.5. | Habfúvó gép |
| 6.6. | Légkondicionáló |
| 6.7. | Mérlegek, előkészítő gépek, berendezések, eszközök |
| 6.8. | Dagasztógépek |
| 6.9. | Tésztafeldolgozó gépek és eszközök |
| 6.10. | Kelesztők |
| 6.11. | Kemencék és sütőberendezések |
| 6.12. | Sütőipari és cukrászati kéziszerszámok és eszközök |
| 6.13. | Tűzhely |
| 6.14. | Hűtő-, fagyasztó- és sokkoló-berendezések |
| 6.15. | Fagylaltgyártás gépei és berendezései |
| 6.16. | Számítógépek |
| 6.17. | Csomagolás eszközei |
| 6.18. | Környezetvédelmi eszközök és berendezések |
| 6.19. | Munkabiztonsági eszközök, felszerelések |
| 6.20. | Tehermozgató eszközök, berendezések |

7. EGYEBEK

A gyakorlati képzés során, a sütőipari és a cukrászati tartalmú gyakorlatok óraszámainak 50-50% arányban kell megvalósulniuk.”

14. Az R. 2. melléklet „A 94. sorszámú Szőlész-borász megnevezésű szakképesítés szakmai és

vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.16. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.16. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

15. Az R. 2. melléklet „A 95. sorszámú Tartósítóiipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.17. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.17. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

16. Az R. 2. melléklet „A 98. sorszámú Tejipari szakmunkás megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 3. pont 3.3. alpontjában foglalt táblázat a következő 3.3.15. sorral egészül ki:

| | [A | B | C |
|-----------|--|-------------|----------------------|
| 3.3.1. | A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
| 3.3.2. | azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja] |
| ” 3.3.15. | 34 541 11 | Pék-cukrász | azonos ágazat |
| ” | | | |

17. Az R. 2. melléklet „A 107. sorszámú Vadgazdálkodási technikus megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye” alcím 5. pont 5.1. alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a „B” vagy „T” kategóriás vezetői engedély megléte.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak - a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint - egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.”

3. melléklet a 15/2018. (VII. 9.) AM rendelethez

1. Az R. 4. mellékletében foglalt táblázat a következő 85a. sorral egészül ki:

| | [A | B | C | |
|--|---|--|--|---------|
| | A szakképesítés 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendeletben szereplő adatai (2016. 03. 04-től hatályos) | A 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet szerinti szakképesítés, azonosító száma és megnevezése (2016. 03. 03-ig hatályos) | A 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet szerinti szakképesítés, azonosító száma és megnevezése | A sz |

| | | | | | | S |
|------|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------|
| | <i>azonosító szám</i> | <i>megnevezés</i> | <i>azonosító szám</i> | <i>megnevezés]</i> | | |
| 85a. | 34 541 11* | Pék-cukrász* | - | - | 33 541 05 1000 00 00 Pék-cukrász | 33 Pék- |

2. Az R. 4. mellékletében foglalt táblázat a 116. sorát követően a következő rendelkezéssel egészül ki:

„* A 2018. 01. 01-től hatályos az egyes szakképzési tárgyú kormányrendeletek módosításáról szóló 504/2017. (XII. 29.) Korm. rendelettel módosított 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendeletben szereplő szakképesítés.”