**A 300. sorszámú Méhész megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye**

**1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1.1. A szakképesítés azonosító száma: 32 621 02

1.2. Szakképesítés megnevezése: Méhész

1. 3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: *-*

1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 320-480

**2. EGYÉB ADATOK**

2.1. A képzés megkezdésének feltételei:

2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

vagy iskolai előképzettség hiányában

2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a mezőgazdasági szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában

2.2. Szakmai előképzettség: *-*

2.3. Előírt gyakorlat: *-*

2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -

2.6. Elméleti képzési idő aránya: 40 %

2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 60 %

2.8. Szintvizsga: *-*

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

**3. PÁLYATÜKÖR**

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.1.1. | **FEOR száma** | **FEOR megnevezése** | **A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)** |
| 3.1.2. | 6123 | Méhész | Méhészeti munkás |

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Méhészetben megtervezi, megszervezi, irányítja és elvégzi a háziméhek tartásával, tenyésztésével és a méz, valamint egyéb méhészeti termék termelésével kapcsolatos munkákat.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

* saját méhészetet létesíteni
* méhcsaládokat vándoroltatni
* méhcsaládokat kezelni, takarmányozni
* méz és egyéb méhészeti termékeket termelni, feldolgozni, értékesíteni
* méhcsaládokat beteleltetni és átteleltetni
* méhanyát nevelni és méhcsaládokat szaporítani
* méhbetegségek és kártevők ellen védekezni
* méhészeti eszközöket karbantartani, javítani
* méhek kaptárba telepíteni, méhészeti berendezéseket beszerezni
* a gazdálkodáshoz kapcsolódó információkat (pl. meteorológia, jogszabály) gyűjteni
* a készleteket, bevételeket és kiadásokat nyilvántartani
* az állat-egészségügyi, környezetvédelmi, munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat betartani, betartatni

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A | B | C |
| 3.3.1. | **A kapcsolódó szakképesítés, részszakképesítés, szakképesítés-ráépülés** |
| 3.3.2. | **azonosító száma** | **megnevezése** | **a kapcsolódás módja** |
| 3.3.3. | *-* | - | *-* |

**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. | 11040-12 | A méhészet története, méhészeti jogi ismeretek |
| 4.4. | 10960-12 | Vállalkozási, kereskedelmi alapok |
| 4.5. | 11084-12 | Méhbiológia, méhegészségügy |
| 4.6. | 11041-12 | A méhészet technológiája |
| 4.7. | 11042-12 | Méhanya nevelés, méhpempő termelés, méhtenyésztés |
| 4.8. | 11043-12 | A méhlegelő, méhes megporzás, méhlegelő javítás |

**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.

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. | 11040-12 | A méhészet történet, méhészeti jogi ismeretek | szóbeli |
| 5.2.4. | 10960-12 | Vállalkozási, kereskedelmi alapok | szóbeli |
| 5.2.5. | 11084-12 | Méhbiológia, méhegészségügy | írásbeli |
| 5.2.6. | 11041-12 | A méhészet technológiája | gyakorlati, írásbeli |
| 5.2.7. | 11042-12 | Méhanya nevelés, méhpempő termelés, méhtenyésztés | gyakorlati |
| 5.2.8. | 11043-12 | A méhlegelő, méhes megporzás, méhlegelő javítás | szóbeli |

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 vizsgafeladat megnevezése: Méhészeti technológia, méhanya nevelés, méhpempő termelés és méhtenyésztés feladatok elvégzése

A vizsgafeladat ismertetése:

* elvégzi az aktuális méhészeti beavatkozásokat (lépekkel bővíti, szűkíti a fészket, műlépet építtet, eteti a méheket, elvégzi a szükséges méhegészségügyi vizsgálatokat, gyógykezeléseket)
* elszedi a mézet a méhcsaládoktól, rendezi a méhcsalád fészkét, lefedelezi és kipörgeti a mézes lépeket, kezeli a mézes fedelezést (sonkolyt), letisztítja, tárolja, csomagolja a kipörgetett mézet
* gyúrt, főzött cukorlepényt készít
* tárolja a lépeket, osztályozza, selejtezi, kiolvasztja a viaszt
* elvégzi a kaptárak felújítását, összeállítja és beműlépezi a kereteket
* előkészíti a vándorlást és letelepedést, elvégzi a kapcsolódó szükséges munkálatokat
* egyéb méhészeti termékeket (virágpor, propolisz, méhpempő) termel és tárol
* a méhcsaládokat szaporítja, gondozza, értékesíti
* kiválasztja és berendezi a tenyész- és dajkacsaládokat
* méhanyákat állít elő (anyabölcsőt márt, felragaszt, beálcáz)
* kelteti és felhasználja (anyásít, elad, tartalékol) az anyabölcsőket, pároztatja és megfesti a méhanyákat

A tételeknek tartalmazni kell a teljes méhészeti tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a méhész napi munkavégzése során találkozik, találkozhat.

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 40%

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Méhbiológia, méhegészségügy, a méhészet technológiája

A vizsgafeladat ismertetése:

Az írásbeli vizsga komplex kérdéseket tartalmaz, mely három kérdéscsoportból áll:

I. Témakör: Méhbiológia 30-35 %

II. Témakör: Méhegészségügy 30-35 %

III. Témakör: A méhészet technológiája 30-35 %

Az írásbeli vizsga kérdései között szakmai számítási feladat is szerepelhet.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése:

A méhészet története, méhészeti jogi ismeretek, méhbiológia, méhegészségügy, a méhlegelő (méhészeti növénytan), méhes megporzás, méhlegelő javítás, vállalkozási-, kereskedelmi ismeretek

A vizsgafeladat ismertetése:

* A méhészet története, méhészeti jogi ismeretek
* Méhbiológia, méhegészségügy
* A méhlegelő (méhészeti növénytan), méhes megporzás, méhlegelő javítás
* Vállalkozási-, kereskedelmi ismeretek

A vizsgafeladat időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%

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 gyakorlati vizsga csak május 1. és augusztus 30. között szervezhető.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában.

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. | Méhészeti célra kialakított rendezett zárt telephely |
| 6.3. | Legalább 50 méhcsalád |
| 6.4. | Kifogástalan állapotú, Magyarországon használatos legalább 3 db különböző típusú kaptár(Típus: NB fekvő, Hunor rakodó, ½ NB rakodó, stb.) |
| 6.5. | A gyakorlati képzéshez szükséges eszközök biztosítása (Pl.: füstölő, kaptárszolga) |
| 6.6. | A tanulók létszámának megfelelő befogadásra, leültetésre, illetve az elmélet és a gyakorlat megtartására alkalmas zárt, fűthető helység használati lehetősége. Ivóvíz lehetőség, mosdóhelység, vízöblítéses WC biztosítása. Megközelítése, parkolás időjárási viszonyoktól függetlenül megoldható legyen. |
| 6.7. | Pörgető helyiség a szükséges eszközökkel, berendezésekkel (pörgető, fedelező állvány, fedelező villa, fedelező kés) |
| 6.8. | A méz tárolásához és feldolgozásához szükséges eszközök (hordók, pihentető tartályok, mézszűrők, letöltők, méz kimelegítés eszközei) |
| 6.9. | Anyagmozgatás eszközei |
| 6.10. | Viaszolvasztás eszközei |
| 6.11. | Virágporelszedő berendezések |
| 6.12. | Propolisz gyűlytő rácsok |
| 6.13. | Keretszögező sablon, keretfúró, elektromos műlép beolvasztó, kéziszerszámok, gázpörzsölő |
| 6.14. | Kerettartó bak, kezelő láda |
| 6.15. | méhszöktető, méhleseprő kefe (esetleg motoros méhlesöprő, motoros méhlefújó) |
| 6.16. | Anyarács (műanyag, alumínium préselt, huzalpálcás) |
| 6.17. | Etetők (keretetető, tálcás etető, légfékes etető, oldó etető) |
| 6.18. | Kaptár összefogató heveder, rakományrögzítő spanifer |
| 6.19. | Tenyészkeret, keltető keret, bölcsőmártó |
| 6.20. | Pároztató kaptár, kaptárpároztató |
| 6.21. | Méhanya szállító- és anyásító zárka |
| 6.22. | Rajszállító láda |
| 6.23. | A raj befogásának eszközei |
| 6.24. | Anyajelölő festék |
| 6.25. | Álcázó tű |
| 6.26. | Teleltetéshez szükséges belső takarók, egérrács |
| 6.27. | Tartalék védőfelszerelés (kesztyű, védőruha, méhész kalap) |

**7. EGYEBEK**