

## A 63. 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: alapkú 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.	<b>FEOR száma</b>	<b>FEOR megnevezése</b>	<b>A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)</b>
3.1.2.	6123	Méhész	Méhészeti munkás

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

Méhészeten 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.	<b>A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés</b>		
3.3.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a kapcsolódás módja</b>
3.3.3.	-	-	-

## 4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti</b>	
4.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>
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.	<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
5.2.2.	<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
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, mülépet épített, eteti a méheket, elvégzi a szükséges méhegészségügyi vizsgálatokat, gyógykezeléseket)
- elszedi a mézet a méhcsaládoktól, rendezi a méhcsalád fészket, lefedelezi és kipörgeti a mézes lépeket, kezeli a mézes fedelezést (sonkolyt), letisztítja, tárolja, csomagolja a kipörgetett mézet
- gyúrt, főzött cukorlepenyt 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 (virágpó, propolisz, méhpempő) termel és tárol
- a méhcsaládokat szaporítja, gondozza, értékesíti
- kiválasztja és berendezi a tenyés- és dajkacsaládokat
- méhanyákat állít elő (anyagölcstől márt, felragaszt, beálcáz)
- kelteti és felhasználja (anyagot, elad, tartalékol) az anyagölcstől, pároztatja és megfesti a méhanyákat

A tételeknek tartalmazni kell a teljes méhészeti tevékenységet, minden olyan munkaműveletet, mellyel a méhésznapi munkavégzése során találkozhat, 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.	<b>A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék</b>
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, 1 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.	Keretszőgező sablon, keretfűrő, 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, bölcsömártó
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.	Teletetéshez szükséges belső takarók, egérrács
6.27.	Tartalék védőfelszerelés (kesztyű, védőruha, méhész kalap)

## 7. EGYEBEK