

IZPITNI KATALOG ZA

I. del in II. del

MOJSTRSKEGA IZPITA

za pridobitev naziva

ČEBELARSKI MOJSTER

ČEBELARSKA MOJSTRICA

LJUBLJANA, 15. december 2010

KAZALO

1. OSNOVNI PODATKI.....	3
1.1. Obseg dejavnosti.....	3
1.2. Cilji mojstrskih izpitov	3
1.3. Cilji praktičnega in strokovno teoretičnega dela izpita.....	4
1.4. Pridobitev stopnje izobrazbe in naziva	4
1.5. Prilagoditve opravljanja delov izpitov oziroma izpitnih enot	4
1.6. Izvajanje izpitov	5
1.7. Sprejetje izpitnega kataloga.....	5
2. I. DEL - PRAKTIČNI DEL IZPITA.....	6
2.1. Obseg I. praktičnega dela in naziv izpitnih enot.....	6
2.2. Izpitni cilji:	6
2.3. Izpeljava izpita.....	6
2.4. Izpitne enote I. praktičnega dela mojstrskega izpita	7
2.4.1. Izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo.....	7
2.4.2. Izpitna enota: Delovni preizkus	8
2.5. Ocenjevanje	8
2.5.1. Merila ocenjevanja.....	8
2.5.2. Predlog pretvorbe točk v oceno.....	9
2.6. Minimalni pogoji za uspešno opravljen praktični del	9
2.7. Primer naloge.....	9
2.7.1. Primer izbirne naloge mojstrskega izpitnega dela.....	9
3. II. DEL - STROKOVNO TEORETIČNI DEL IZPITA	12
3.1. Opredelitev	12
3.2. Izpitne enote	12
3.2.1. Vzreja čebeljih družin in matic	12
3.2.2. Priprava izdelkov iz čebeljih pridelkov.....	18
3.2.3. Priprava medenih pijač.....	19
3.3. Trajanje in oblika izpita	19
3.3.1. Pisni izpit	19
3.3.2. Ustni izpit in zagovor	20
3.4. Ocenjevanje in minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit	20
3.4.1. Določitev skupne ocene II. dela - strokovno teoretičnega dela mojstrskega izpita.....	20
3.5. Primeri izpitnih vprašanj.....	20
4. PRIPOROČENA LITERATURA IN DRUGI VIRI	22
5. SESTAVLJALCI IZPITNEGA KATALOGA	24

1. OSNOVNI PODATKI

1.1. Obseg dejavnosti

Dejavnost čebelarkega mojstra/mojstrice obsega:

- ☛ mojstrsko obvladovanje vseh delovnih postopkov v čebelarstvu,
- ☛ načrtovanje, pripravo in kontrolo lastnega dela in dela v skupini,
- ☛ organizacijo, vodenje in nadzor lastnega dela in dela v skupini v čebelarskem obratu,
- ☛ zagotavljanje delovne varnosti upoštevajoč okoljevarstvena načela,
- ☛ sporazumevanje s sodelavci, z naročniki in s strankami,
- ☛ razvijanje podjetnih lastnosti, veščin in spretnosti,
- ☛ uporabo računalniške opreme in programskih orodij,
- ☛ vzrejo matic,
- ☛ pridobivanje osnovnih čebeljih pridelkov (med, vosek, cvetni prah in propolis) v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu,
- ☛ pridobivanje zahtevnih čebelarskih pridelkov (matični mleček in čebelji strup) v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu,
- ☛ pripravo medenih pijač,
- ☛ pripravo izdelkov na osnovi čebeljih pridelkov,
- ☛ načrtovanje in izvedbo praktičnega izobraževanja na obratu (vsebinsko, metodično, didaktično in tehnično),
- ☛ kontroliranje ter zagotavljanje kakovostnih čebeljih pridelkov in izdelkov,
- ☛ dvig produktivnosti in gospodarnosti,
- ☛ optimiranje stroškov dela na obratu,
- ☛ promocijske aktivnosti in nastop na trgu.

1.2. Cilji mojstrskih izpitov

Z mojstrskim izpitom se preverja, koliko so kandidati usposobljeni za kvalitetno, samostojno in zahtevno strokovno delo, za organizacijo lastnega dela, dela skupine, vodenje samostojne obratovalnice in za praktično usposabljanje kandidatov z delom.

Pri tem kandidat/ka dokaže da:

- ☛ ima vsa potrebna strokovna znanja za področje za katerega pridobiva mojstrski naziv in ima znanja za vodenje samostojnega obrata,
- ☛ zna in zmore strokovno delo opraviti mojstrsko,
- ☛ pozna zakonodajo vezano na dejavnost za katero opravlja mojstrski izpit,
- ☛ ima potrebna znanja za organizacijo lastnega dela in dela drugih v delovni skupini,
- ☛ zaveda se pomena pripadnosti stroki ter s svojim strokovnim delom prispeva k utrjevanju njenega ugleda in kolektivnega duha,
- ☛ nenehno izpopolnjuje svoje strokovno znanje in ustvarjalno prispeva k razvoju stroke,
- ☛ ima potrebna strokovna znanja za prenašanje znanja, spretnosti, veščin na sodelavce in za usposabljanje kandidatov z delom,
- ☛ vzdržuje visoke standarde osebne integritete (poštenost, neoporečnost, odgovornost) in strokovnega delovanja,
- ☛ ima znanja za pripravo poslovnega načrta in analizo rezultatov dela,
- ☛ ima strokovna znanja za zagotavljanje kakovosti storitev in pozna delovne postopke, ki vodijo h kvalitetnejšim storitvam, optimiziranju stroškov,
- ☛ ima znanja za zagotavljanje ustvarjalne delovne klime v delovni skupini,
- ☛ ima znanja za zagotavljanje zdravja in varnosti pri delu (tudi upoštevanje sanitarno higienskih in tehničnih predpisov v stroki) ter varovanja okolja,
- ☛ ima znanja za učinkovito pisno in ustno komuniciranje.

1.3. Cilji praktičnega in strokovno teoretičnega dela izpita

Izpitni katalog za praktični del in strokovno teoretični del mora zagotoviti, da bo kandidat obvladal praktična in strokovno teoretična znanja na zahtevnem nivoju, ki mu bodo omogočala samostojno in kakovostno delo, organiziranje in vodenje delovnih procesov.

Deli mojstrskega izpita

Kandidati morajo za pridobitev mojstrskega naziva opraviti vse izpitne enote po posameznih delih mojstrskega izpita.

I. DEL praktični del, obsega dve izpitni enoti :

- mojstrsko izpitno delo
- delovni preizkus

II. DEL strokovno teoretični del, obsega tri izpitne enote, praviloma kot pisni izpiti:

- vzreja čebeljih družin in matic
- priprava izdelkov iz čebeljih pridelkov
- priprava medenih pijač

III. DEL poslovodno ekonomski del, obsega eno izpitno enoto, praviloma kot pisni izpit iz strokovnih področij:

- podjetje in poslovanje,
- osnove marketinga,
- finančno ekonomsko poslovanje,
- pravni vidiki poslovanja – zakonodaja,
- upravljanje in vodenje.

IV. DEL pedagoško andragoški del, obsega dve izpitni enoti, praviloma pisni izpit in pedagoški nastop iz strokovnih področij:

- psihološke osnove učenja,
- metodika praktičnega izobraževanja,
- spremljanje in preverjanje učnih rezultatov,
- izobraževalni sistem.

1.4. Pridobitev stopnje izobrazbe in naziva

Po vseh uspešno opravljenih delih mojstrskega izpita si kandidat pridobi srednjo strokovno izobrazbo in naziv

ČEBELARSKI MOJSTER/ ČEBELARSKA MOJSTRICA

1.5. Prilagoditve opravljanja delov izpitov oziroma izpitnih enot

Kandidatom, ki so uspešno zaključili javno veljavni vzgojno izobraževalni program za pridobitev srednje strokovne, višje ali visoke strokovne izobrazbe, se priznajo deli oziroma posamezne izpitne enote posameznih delov mojstrskega izpita, v skladu z merili za priznavanje delov izpita oziroma izpitnih enot posameznih delov mojstrskega izpita, glede na predhodno izobrazbo in delovne izkušnje v stroki.

Obseg izpita, glede na zgoraj navedeno, določi mojstrski izpitni odbor po predhodni proučitvi dokazil o strokovni usposobljenosti kandidata.

1.6. Izvajanje izpitov

Mojstrski izpit se izvaja v skladu z določili, opredeljenimi s Pravilnikom o mojstrskih izpiti (Ur.l. RS, št. 101/04).

Kandidat praviloma opravlja najprej strokovno teoretični del, II. del mojstrskega izpita. Po uspešno opravljenih vseh izpitnih enotah II. dela mojstrskega izpita pristopi k opravljanju I. dela, praktičnega dela izpita.

1.7. Sprejetje izpitnega kataloga

Izpitne kataloge za I. in II. del mojstrskega izpita je sprejel na osnovi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/ 2007 -UPB5) Strokovni svet Republike Slovenije za poklicno izobraževanje na svoji 127. seji, dne 21.12.2010.

2. I. DEL - PRAKTIČNI DEL IZPITA

2.1. Obseg I. praktičnega dela in naziv izpitnih enot

I. praktičen del mojstrskega izpita obsega dve izpitni enoti:

- **1. izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo**
- **2. izpitna enota: Delovni preizkus (ena ali več kratkih nalog)**

Kandidat mora za uspešno opravljen I. praktični del mojstrskega izpita uspešno opraviti obe izpitni enoti.

2.2. Izpitni cilji:

Z izpitom se ugotavlja, ali kandidat /ka zna:

- ☛ načrtovati lastno delo in/ali delo skupine,
- ☛ organizirati in nadzirati lastno delo in/ali delo skupine v čebelarstvu,
- ☛ zagotavljati delovno varnost v skladu s predpisi,
- ☛ strokovno komunicirati s sodelavci, naročniki, strankami,
- ☛ vzgajati čebele,
- ☛ vzrejati matice,
- ☛ pridobivati čebelje pridelke v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu,
- ☛ pripravljati izdelke na osnovi čebeljih pridelkov,
- ☛ zagotavljati kakovostne čebelje pridelke in izdelke,
- ☛ skrbeti za dvig produktivnosti, gospodarnosti, ekonomičnosti.

Poklicne kompetence:

- ☛ načrtuje, pripravi in kontrolira lastno delo in/ali delo skupine,
- ☛ organizira, vodi in nadzira lastno delo in/ali delo skupine v čebelarstvu,
- ☛ racionalno rabi energijo, material in čas,
- ☛ zagotavlja delovno varnost in upošteva okoljevarstvena načela,
- ☛ sporazumeva se s sodelavci, z naročniki in s strankami,
- ☛ podjetno opravlja dela,
- ☛ uporablja računalniško opremo in programska orodja,
- ☛ vzreja matice,
- ☛ pridobiva osnovne čebelje pridelke (med, vosek, cvetni prah in propolis) v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu,
- ☛ pridobiva zahtevne čebelarke pridelke (matični mleček in čebelji strup) v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu,
- ☛ pripravi izdelke na osnovi čebeljih pridelkov,
- ☛ kontrolira ter zagotavlja kakovostne čebelje pridelke in izdelke, skrbi za dvig produktivnosti in gospodarnosti, optimira stroške dela na obratu ter skrbi za promocijo.

2.3. Izpeljava izpita

Kandidat predloži izpitnemu odboru najmanj en mesec (30 dni) pred izpitnim rokom izdelan načrt za mojstrsko izpitno delo oziroma predlog mojstrskega izpitnega dela.

Predlog mojstrskega izpitnega dela se nanaša na obvezno nalogo »**vzreja lastnih čebeljih družin**« ter nalogo, katero si kandidat izbere po lastni presoji iz seznama izbirnih nalog.

Načrt oziroma predlog mojstrskega izpitnega dela mora vsebovati obrazložitev naziva in razloga izbrane teme, opis postopkov, materialov, orodij ter drugih pripomočkov. Izpitni odbor v roku 10

dni potrdi ali predlaga dopolnitev kandidatovega načrta za mojstrsko izpitno delo. Če oceni, da je težavnostna stopnja za mojstrsko delo prenizka, zavrne predlog mojstrskega izpitnega dela ter o tem obvesti kandidata s pisno obrazložitvijo. Kandidat predloži odboru nov predlog.

Priprava naloge mojstrskega izpitnega dela »vzreja lastnih čebeljih družin« se praktično izvaja skozi vse leto v kandidatovem čebelnjaku. Praktični izpitni del se izvede pri posameznem kandidatu, v njegovem čebelnjaku **na določen datum**.

Za izvedbo mojstrskega izpitnega dela morajo potrebna sredstva in material zagotoviti kandidati sami. Mojstrsko izpitno delo in delovni preizkus kandidati lahko opravljajo le ustrezno opremljeni.

2.4. Izpitne enote I. praktičnega dela mojstrskega izpita

I. praktični del zajema dve izpitni enoti:

1.) izvedbo mojstrskega izpitnega dela z zagovorom, ki vsebuje:

- a) obvezno nalogo in
- b) nalogo, katero kandidat izbere iz seznama izmed izbirnih nalog,

2.) delovni preizkus, ki vsebuje eno ali dve nalogi izmed ostalih področij izbirnih nalog s seznama, ki jih kandidat ni izbral za mojstrsko delo.

2.4.1. Izpitna enota: Mojstrsko izpitno delo

Kandidat mora opraviti nalogo iz obveznega dela in eno nalogo od štirih navedenih v spodnji tabeli iz izbirnega dela po svojem izboru.

NALOGA	KLJUČNA DELA	POKLICNE KOMPETENCE
OBVEZNA NALOGA		
VZREJA ČEBELJIH DRUŽIN SKOZI CELO LETO <ul style="list-style-type: none"> • zimska oskrba čebeljih družin • pomladna oskrba čebeljih družin • poletna oskrba čebeljih družin • jesenska oskrba čebeljih družin 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje izvedbo naloge in organizira delo • pripravi vse za delo • analizira opravljeno delo 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje vse aktivnosti, ki so potrebne v čebelarstvu preko celega leta tako za lastno delo, kot tudi za delo sodelavcev, • organizira in razporeja svoje delo in delo sodelavcev, • izvaja čebelarska opravila v skladu z dobro čebelarsko prakso, • upošteva zakonodajo, ki ureja čebelarsko dejavnost, • upošteva zakonodajo, ki ureja prodajo čebeljih pridelkov in izdelkov iz čebeljih pridelkov, • pozna posebnosti čebelarske proizvodnje, • pridobiva čebelje pridelke,
IZBIRNE NALOGE		
1.) VZREJA MATIC <ul style="list-style-type: none"> • Seleksijsko delo • Vzrejno delo • Označevanje matic 	<ul style="list-style-type: none"> • vzreja matice, • pridobiva osnovne čebelje pridelke (med, vosek, cvetni prah in propolis), 	<ul style="list-style-type: none"> • vzreja matice, • pripravlja medene pijače,
2.) PRIPRAVA MEDENIH PIJAČ <ul style="list-style-type: none"> • Izdelava medica • Napake medicine • Izdelava med. likerja 	<ul style="list-style-type: none"> • pridobiva zahtevne čebelarske pridelke (matični mleček in čebelji strup, • pripravi izdelke na osnovi čebeljih pridelkov, 	<ul style="list-style-type: none"> • izdeluje izdelke iz čebeljih pridelkov,
3.) PRIDOBIVANJE MATIČNEGA MLEČKA <ul style="list-style-type: none"> • Priprava čeb. družin • Pridobivanje mat. mlečka 	<ul style="list-style-type: none"> • kontrolira ter zagotavlja kakovostne 	<ul style="list-style-type: none"> • upošteva pogoje in zahteve za skladiščenje in polnjenje

<p>4.) PRIPRAVA IZDELKOV IZ ČEBELJIH PRIDELKOV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svečarstvo • Izdelava satnic • Priprava tinkture propolisa • Priprava prehranskih proizvodov na podlagi čebeljih pridelkov 	<p>čebelje pridelke in izdelke,</p> <ul style="list-style-type: none"> • skrbi za dvig produktivnosti in gospodarnosti, • optimira stroške dela na obratu ter skrbi za promocijo 	<p>čebeljih pridelkov in izdelkov,</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna vrste in načine uporabe embalaže.
--	--	--

2.4.2. Izpitna enota: Delovni preizkus

Delovni preizkus kandidat opravi z eno ali dvema nalogama, po izboru izpitnega odbora, iz področij z zgornjega seznama izbirnih nalog, ki jih ni izvedel za mojstrsko izpitno delo.

2.5. Ocenjevanje

2.5.1. Merila ocenjevanja

Merila ocenjevanja in število točk za obvezno in izbirno delo.

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Število točk
Načrtovanje in priprava na delo		25
	Preglednost, izgled in uporabnost dokumentacije	10
	Strokovnost načrtovanja in priprave delovnih postopkov	15
Izvedba		60
	Kakovost, natančnost in preciznost opravljenih posameznih faz dela	40
	Upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu ter varovanje okolja	10
	Racionalnost, pravilna uporaba delovnih sredstev, orodij delovnih pripomočkov in materiala	10
Zagovor		15
	Predstavitev opravljenega dela	5
	Strokovno teoretična utemeljitev	5
	Evalvacija in predlogi za izboljšave	5
SKUPAJ		100

2.5.2. Predlog pretvorbe točk v oceno

V skladu s 17. členom Pravilnika o mojstrskih izpitih se za pretvorbo točk v oceno upošteva naslednja ocenjevalna lestvica:

Številčna ocena	Skupno število točk
92 do 100 točk	Odlično (5)
81 do 91 točk	Prav dobro (4)
67 do 80 točk	Dobro (3)
50 do 66 točk	Zadostno (2)

2.6. Minimalni pogoji za uspešno opravljen praktični del

Minimalni pogoj za uspešno opravljen praktični del izpita je zadovoljivo (pozitivno, vsaj 50%) opravljeno mojstrsko izpitno delo, delovni preizkus in zagovor. Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne opravi uspešno ključnih nalog mojstrskega izpitnega dela oziroma delovnega preizkusa, ki so znak kakovosti in mojstrstva za področje čebelarstva.

Kandidat mora najprej uspešno opraviti vse naloge mojstrskega izpitnega dela in šele potem lahko pristopi k delovnemu preizkusu.

Mojstrski izpitni odbor lahko prekine izpit ali delovni preizkus, če kandidat ne obvlada ključnih vsebin.

2.7. Primer naloge

2.7.1. Primer izbirne naloge mojstrskega izpitnega dela

a) *Naslov: Priprava medenih pijač*

b) *Tema: Izdelava medice*

c) *Elementi:*

- *načrtovanje izvedbe,*
- *izbira materialov, orodij, pripomočkov,*
- *pisanje dokumentacije,*
- *pripravljalna dela,*
- *izvedbeni postopki,*
- *predstavitev izdelka,*
- *analiza opravljenega dela.*

d) *Opis:*

1. *faza: načrtovanje izvedbe, izbor medu, kvasovk, posod, orodij,*
2. *faza: nastavitev alkoholnega vrenja,*
3. *faza: alkoholno vrenje medice,*
4. *faza: prekinitev vrenja,*
5. *faza: žveplanje medice,*
6. *faza: bistrenje medice,*
7. *faza: stekleničenje medice.*

e) *Zagovor: predstavitev ter zagovor opravljenega dela.*

2.7.2. Primer naloge delovnega preizkusa

a) *Naslov: Priprava medenih pijač*

b) *Tema: Napake medice*

c) *Elementi:*

- *načrtovanje izvedbe,*
- *izbira materialov, orodij, pripomočkov,*
- *pisanje dokumentacije,*
- *pripravljalna dela,*
- *izvedbeni postopki,*
- *analiza opravljenega dela.*

d) *Opis:*

1. *faza : načrtovanje izvedbe glede na izbrano temo: izbor, materialov, orodij, pripomočkov,*
2. *faza: prepoznavna napak medice,*
3. *faza: izvedbeni ukrepi za odpravo napak-bolezni medice,*
4. *faza: predstavitev izdelka.*

e) *Zagovor: predstavitev in zagovor opravljenega dela.*

2.7.3. Poklicne kompetence, ki jih mora kandidat izkazati

- ☛ *načrtuje in pripravi vse aktivnosti, ki so potrebne pri izdelavi medice,*
- ☛ *organizira in vodi lastno delo ali delo skupine,*
- ☛ *pridobiva medene pijače – medico,*
- ☛ *kontrolira kakovost medice,*
- ☛ *odpravlja napake medice,*
- ☛ *racionalizira delovne postopke in faze proizvodnje medice,*
- ☛ *gospodarno troši materiale in čas ter skrbi za promocijo,*
- ☛ *zagotavlja delovno varnost in upošteva okoljevarstvena načela,*
- ☛ *sporazumeva se s sodelavci, z naročniki in s strankami,*
- ☛ *uporablja računalniško opremo in programska orodja.*

OCENJEVALNI LIST- priprava medenih pijač

Področje ocenjevanja	Merila ocenjevanja	Možno št. točk	Doseženo št. točk
Načrtovanje in priprava na delo		25	
	Preglednost, izgled in uporabnost dokumentacije	10	
	Strokovnost načrtovanja in priprave delovnih postopkov	15	
Izvedba		60	
	Kakovost, natančnost in preciznost opravljenih posameznih faz dela	40	
	Upoštevanje predpisov iz varnosti in zdravja pri delu	10	
	Racionalnost, pravilna uporaba delovnih sredstev, orodij delovnih pripomočkov in materiala	10	
Zagovor		15	
	Predstavitev opravljenega dela	5	
	Strokovno teoretična utemeljitev	5	
	Evalvacija in predlogi za izboljšave	5	
SKUPAJ		100	

3. II. DEL - STROKOVNO TEORETIČNI DEL IZPITA

3.1. Opredelitev

Strokovno teoretični del mojstrskega izpita obsega naslednje izpitne enote:

- VZREJA ČEBELJIH DRUŽIN IN MATIC
- PRIPRAVA IZDELKOV IZ ČEBELJIH PRIDELKOV
- PRIPRAVA MEDENIH PIJAČ

3.2. Izpitne enote

Vsaka izpitna enota se praviloma opravlja s pisnim izpitom. Izjemoma lahko kandidat opravlja ustni izpit iz posameznih izpitnih enot, vendar le, če tako odloči izpitni odbor.

3.2.1. Vzreja čebeljih družin in matic

VSEBINA	ZNANJA IN SPRETNOSTI
1. Pridobivanje čebeljih družin <ul style="list-style-type: none"> • Zgodovina čebelarstva • Biologija čebel 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna domačo in svetovno zgodovino čebelarstva • oceni videz čebel • ugotavlja celovitost čebeljih družin • oceni pasemsko čistost čebel • pregleda prisotnost posameznih razvojnih stadijev zalege • oceni aktivnost čebel v panju in zunaj panja • vodi evidence o čebelji družini • pridobi čebelje družine za ekološko čebelarjenje • prepozna čebelje družine • pozna vrste in pasme čebel • pozna zgradbo in delovanje čebeljega telesa ter glavne notranje organe • pozna videz čebel in čebeljih družin • pozna razlike v izgledu matice, delavk in trotov • pozna glavne pasemske značilnosti kranjske sivke in sosednjih evropskih pasem domače čebele • pozna razvoj čebele od jajčeca do izvalitve • pozna delitev dela v čebelji družini • pozna načine sporazumevanja čebel • ve za zmožnost čebel za učenje in razlikovanje pašnih virov • pozna letalne sposobnosti čebel • pozna pomen rezervnih čebeljih družin
2. Čebelje bivališče in oprema za čebelarjenje <ul style="list-style-type: none"> • prostor, panji in oprema, materiali in tehnika 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna zahteve ekološkega čebelarjenja • izbira in uredi stojišča za čebelnjak • izbira in namešča panje in čebelnjake • pripravi satnike s satnimi osnovami • namesti žice v satne okvirje in vtira satnice • skrbi za higieno v čebelnjaku • uredi okolico čebelnjaka oziroma stojišča panjev • pozna panjske tehnologije in njihovo uporabo, glede na naravne danosti in druge možnosti za čebelarjenje • pozna okoljske zahteve za postavitve in ureditev

<p>3. Oskrba čebeljih družin preko leta</p> <ul style="list-style-type: none"> • zimska oskrba čebeljih družin 	<p>stojišča za panje</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrolira zaščitenost čebeljih družin • kontrolira aktivnost čebeljih družin • izvede opravila ob čistilnih izletih • dodatno zaščiti čebelje družine po ugotovljeni potrebi • pozna zimsko ureditev panjev, čebelnjaka in stojišča • pozna dodatne zaščitne ukrepe glede na vremenske spremembe in morebitne poškodbe zimske ureditve v panjih in na stojišču • pozna znake aktivnosti čebel na panjski bradi in prepozna znake aktivnosti v gnezdu s poslušanjem brenčanja v panju • prepozna normalno stanje, posebne pojave in živalnost čebeljih družin z opazovanjem čistilnih izletov čebel • pozna ukrepe v primeru zaznavanja nenormalnega stanja
<ul style="list-style-type: none"> • pomladna oskrba čebeljih družin 	<ul style="list-style-type: none"> • opravi prvi (spomladanski) pregled čebeljih družin • opravi drugi (sezonski) pregled čebeljih družin • opravi širitev prostora v panju • vzdržuje čebelje družine • pripravi in oskrbi umetne roje • oskrbi naravne roje • pozna primeren čas za prvi pomladanski pregled čebeljih družin • je usposobljen za ugotavljanje količine medu v satju • zna oceniti pozicijo gnezda in prisotnost matice • pozna pomen toplote v spomladanskem času • pozna načine sproščanja obstoječih mednih zalog v panju • zna oceniti dotok sveže medičine in cvetnega prahu • pozna tehnike združevanja čebeljih družin • pozna različne tehnike dražilnega krmljenja čebel • pozna organiziranost družine glede na zasedenost satja • pozna znake rojilnega razpoloženja • pozna možnosti zamenjave matic • pozna primerno količino vstavljenih satnikov in gradilnih satov • pozna razloge za prestavljanje satov • pozna primerna mesta za vstavljanje satnikov s satnicam in gradilne sate • pozna primernost večanja panjskega prostora • pozna različne možnosti dodajanja panjskih enot • pozna možnosti menjavanja panjskih delov med čebeljimi družinami • pozna pomen sproščanja mednih zalog za zaleganje matice • pozna zahteve ureditve panja za pripravo in naselitev umetnega roja s čebelami na satju ali ometencem • pozna normalno vedenje roja • pozna praho čebeljih matic • pozna zahteve ureditve panja za pripravo in

	<p>naselitev naravnega roja</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozna potek rojenja • pozna vlogo odkrite zalege pri roju • pozna različne načine ogrebanja roja • pozna oskrbo roja po naselitvi v panj • pozna stanje izrojene družine • pozna razmere v družini po izrojitvi • prepozna primerne matičnike • pozna primernost večanja panjskega prostora
<ul style="list-style-type: none"> • Čebelje paše 	<ul style="list-style-type: none"> • načrtuje izkoriščanje paš v skladu s pašnim redom in pašnim katastrom • pridobi dovoljenja potrebna za prevoz čebel na pašo • pripravi čebele za prevoz na pasišče • prevažna in oskrbuje čebele na pasišču • sklene dogovor z lastnikom posevka oziroma nasada za oprашevanje kmetijskih kultur • razporeja čebele na kmetijski površini • pozna vrste paš • pozna povzročitelje gozdnega medenja • pozna zahteve za pasišče v ekološkem čebelarjenju • pozna pašna območja, pašni red in pašni kataster • pozna načine prevažanja čebel • pozna pogoje in načine oskrbe čebel na pasišču • pozna pomen čebel za oprашevanje • pozna možnosti za usmerjanje čebel na oprашeno kulturo • pozna pogoje za učinkovito oprашevanje kmetijskih kultur • pozna način označitve prevoznega ali začasnega stojišča • pozna pogoje zaščite stojišča prevoznega ali začasnega čebelnjaka oziroma panjev
<ul style="list-style-type: none"> • Vzreja matic 	<ul style="list-style-type: none"> • zna izbrati plemenilčke glede na obseg in način vzreje matic • pozna ostala sredstva in pripomočke za vzrejo matic • pozna značilnosri matičarja, starterja, rednika in trotarja • pozna oskrbo matičarjev, starterjev, rednikov in trotarjev • zna izbrati naravne matičnike za vzrejo matic • zna pripraviti vzrejne letvice z umetnimi matičniki • zna precepljati ličinke v umetne matičnike • pozna druge načine za naselitev umetnih matičnikov • zna vstaviti matičnike v starterja • zna prestaviti matičnike v rednika • pozna načine in pogoje za valjenje matičnikov • zna pripraviti plemenilčke • pozna načine naselitve plemenilčkov • pozna dodajanje matičnikov in nesprašenih matic v plemenilčke • pozna ureditev plemenilne postaje • pozna oskrbo plemenilčkov • zna odvzeti in označiti matico • zna pripraviti transportne matičnice

	<ul style="list-style-type: none"> • pozna načine dostave matic čebelarjem
<ul style="list-style-type: none"> • Poletna in jesenska oskrba čebeljih družin 	<ul style="list-style-type: none"> • zna izbrati plemenilčke glede na obseg in način vzreje matic • pozna ostala sredstva in pripomočke za vzrejo matic • pozna značilnosri matičarja, starterja, rednika in trotarja • pozna oskrbo matičarjev, starterjev, rednikov in trotarjev • zna izbrati naravne matičnike • zna pripraviti vzrejne letvice z umetnimi matičniki • zna precepljati ličinke v umetne matičnike • pozna druge načine za naselitev umetnih matičnikov • zna vstaviti matičnike v starterja • zna prestaviti matičnike v rednika • pozna načine in pogoje za valjenje matičnikov • zna pripraviti plemenilčke • pozna načine naselitve plemenilčkov • pozna dodajanje matičnikov in nesprašenih matic v plemenilčke • pozna ureditev plemenilne postaje • pozna oskrbo plemenilčkov • zna odvzeti in označiti matico • zna pripraviti transportne matičnice • pozna načine dostave matic čebelarjem

<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje medu 	<ul style="list-style-type: none"> • presodi zrelost medu v satju pred točenjem • pripravi ustrezen prostor za točenje medu • pripravi vso potrebno ustrezno orodje, pribor in posode za točenje medu • odkriva pokrite sate pred točenjem • čisti med • pripravi prostor za shranjevanje medu • pripravi ustrezno embalažo za med • ponovno utekočini kristalizirani med • pripravi med za prodajo • pripravi ustrezne nalepke in prelepke za med • pozna različne vrste točil • pozna primernost prostorov za shranjevanje medu • pozna postopke pridobivanja medu • pozna postopke čiščenja medu • pozna postopek ponovnega utekočinja kristaliziranega medu • pozna vpliv fizikalnih lastnosti na med • pozna pravila označevanja medu • pozna smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu • pozna Pravilnik o medu • pozna ostale predpise, ki so povezani s proizvodnjo in prodajo medu
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje voska 	<ul style="list-style-type: none"> • uporablja satni gradilnik • zamenjuje redno satovje v skladu s smernicami dobrih higienskih navad v čebelarstvu • pridobiva vosek s sončnim topilnikom • pripravi prostor za kuhanje voščin • kuha in preša voščine • skrbi za neoporečnost voska • pridobljeni vosek ustrezno vskladišči in evidentira • pozna nastajanje voska v čebeli • pozna različne metode pridobivanja voska • pozna postopek pri kuhi voščin
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje cvetnega prahu 	<ul style="list-style-type: none"> • pridobiva cvetni prah • zbira cvetni prah • suši ali zamrzne cvetni prah • skladišči cvetni prah v primerno embalažo in evidentira • pripravlja cvetni prah za prodajo • pozna različne postopke pridobivanja cvetnega prahu • pozna pogoje skladiščenja, sušenja in čiščenja cvetnega prahu • pozna pravila označevanja cvetnega prahu
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje propolis ali zadelavine 	<ul style="list-style-type: none"> • strga propolis s sten panjev in mrežic • vstavlja plošče in mreže v panje za pridobivanje propolisa • shranjuje propolis v primerno embalažo in evidentira • pozna različne postopke pridobivanja propolisa • pozna pogoje shranjevanja propolisa • pozna pravila označevanja propolisa
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje matičnega mlečka 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna razliko med pripravo satnikov z umetnimi

	<ul style="list-style-type: none"> matičniki za vzrejo matic in pridobivanje mlečka • pozna pripravo in oskrbo družin za pridobivanje mlečka • ve kdaj odvzeti matičnike • pozna načine pobiranja mlečka • pozna skladiščenje mlečka
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje medu v satju 	<ul style="list-style-type: none"> • zna pripraviti satičke za pridobivanje medu v satju • pozna pripravo satov oziroma panjskih delov za pridobivanje medu v satju • pozna pripravo čebeljih družin za pridobivanje medu v satju • pozna spodbujanje čebel k zbiranju medu v nastavljene satičke
<ul style="list-style-type: none"> • Pridobivanje čebeljega strupa 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna glavne tehnične značilnosti električnih spodbujevalnikov • pozna ukrepe za zaščito okolice pred čebeljimi piki med pridobivanjem strupa • pozna način zbiranja in shranjevanja strupa
<p>Varovanje zdravja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Čebelje bolezni • Čebelji škodljivci • Zastrupitve čebel • Odvzemanje vzorcev • Varovanje zdravja in okolja • Požarna varnost 	<ul style="list-style-type: none"> • vzdržuje ustrezne razmere za zdravje čebel v čebelnjaku • prepozna bolezenske znake čebel • ukrepa ob sumu na znake čebeljih bolezni • uporablja predpisano varnostno opremo • varuje čebele pred kužnimi boleznimi • obvešča veterinarske službe ob primeru suma kužne bolezni • pozna vrste zajedalcev in škodljivcev čebel • ukrepa ob napadu zajedalcev • varuje čebele pred škodljivci • ugotavlja sum zastrupitve čebel z različnimi pesticidi za varstvo rastlin • odvzema vzorce odmrlih čebel • pošilja vzorce pristojnemu veterinarju • pozna ustrezne pogoje za zdravje čebel • pozna simptome bolezni čebel • pozna osnove razvoja in prenosa kužnih bolezni • pozna postopke obveščanja inšpekcijskih služb
<ul style="list-style-type: none"> • Zagotavljanje kakovosti čebeljih pridelkov 	<ul style="list-style-type: none"> • dela in čebelari v skladu z načeli dobre čebelarke prakse • izvaja interno kontrolo medu • odvzema vzorce medu in jih oddaja v analizo • racionalno porablja material, energijo in čas • skrbi za tehnološki napredek • svoje znanje nenehno izboljšuje in širi • skrbi za pasemsko čistost kranjske čebele • skrbi za zdravstveno varnost čebel • skrbi za okolje • pozna smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu • pozna načela izvajanja interne kontrole • pozna standarde ekološkega čebelarjenja

<ul style="list-style-type: none"> • Zagotavlja delovno varnost in upošteva okoljevarstvena načela 	<ul style="list-style-type: none"> • skrbi za varovanje proizvodnih virov in okolja • dela v skladu s predpisi o varovanju zdravja in okolja • varuje vodne vire in okolje • pozna predpise s področja varnosti in zdravja pri delu • pozna predpise s področja požarne varnosti • pozna predpise s področja varovanja okolja in ravna v skladu z njimi
---	---

3.2.2. Priprava izdelkov iz čebeljih pridelkov

VSEBINA	ZNANJA IN SPRETNOSTI
SVEČASRSTVO	<ul style="list-style-type: none"> • pozna tehnologijo in postopke izdelovanja sveč • toplotno obdeluje in vliva vosek ter oblikuje sveče • pozna ukrepe varstva pri delu
IZDELAVA SATNIC	<ul style="list-style-type: none"> • pozna tehnologijo in postopke izdelovanja satnic • toplotno obdeluje in vliva vosek ter oblikuje satnico • pozna ukrepe varstva pri delu
PRIPRAVA TINKTURE PROPOLISA	<ul style="list-style-type: none"> • pozna tehnologijo in postopke priprave tinkture propolisa • izdeluje tinkture propolisa • pozna ukrepe varstva pri delu
PREHRANSKI PROIZVODI NA PODLAGI ČEBELJIH PRIDELKOV	<ul style="list-style-type: none"> • pozna tehnologijo in postopke priprave medenih izdelkov • izdeluje prehranske proizvode • pozna sanitarne ukrepe

3.2.3. Priprava medenih pijač

VSEBINA	ZNANJA IN SPRETNOSTI
<p>MEDICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formiranje medice • Alkoholno vrenje • Žveplanje • Bistrenje • Stakleničenje in skladiščenje medice • Bolezni medice <p>MEDENI LIKER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formiranje likerja • Bistrenje • Stakleničenje in skladiščenje 	<ul style="list-style-type: none"> • pozna postopek proizvodnje medice • zna izračunati količino medu v vodi • pozna osnovni proces alkoholnega vrenja • pozna dejavnike, ki vplivajo na vrenje • pozna vrste kontrol vrenja • pozna način zaustavitve vrenja • pozna pomen pretoka medice • pozna pomen žveplanja, bistrenja in pasterizacije medice • pozna pomanjkljivosti medice • pozna napake medice • pozna bolezni medice • pozna pogoje stakleničenja medice • pozna pravilno etiketirati staklenico medice • pozna postopke skladiščenja medice • pozna sanitarne ukrepe • pozna ukrepe varstva pri delu • Pozna postopek izdelave medenih likerjev • Zna izračunati količino potrebnega sladkorja iz medu • Pozna metode čiščenja in bistrenja medenega likerja • Pozna pogoje zorenja medenega likerja • Pozna načine kontrole kvalitete likerjev • Pozna pogoje stakleničenja likerjev

3.3. Trajanje in oblika izpita

Posamezni pisni izpit lahko traja najmanj 90 minut in največ 180 minut. Posamezen ustni izpit traja do 30 minut ter 20 minut za pripravo.

Kandidat lahko opravlja na isti dan dve izpitni enoti, ki po obsegu ne presejata 360 minut skupnega predvidenega časa za izvajanje.

Strokovno teoretična znanja se praviloma preverjajo po posameznih izpitnih enotah s pisnimi izpiti v obliki testov ali nalog objektivnega tipa.

3.3.1. Pisni izpit

Pisni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom, predpisanim s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjem strokovnem izobraževanju in s Pravilnikom o mojstrskih izpitih.

Mojstrski izpitni odbor lahko izjemoma odobri dodatno preverjanje znanja, če je kandidat pri pisnem delu dosegel od 45 do 49 % vseh možnih točk oziroma oceno med nezadostno in zadostno oceno.

3.3.2. Ustni izpit in zagovor

Ustni izpiti se organizirajo in izvedejo v skladu z izpitnim redom predpisanim s Pravilnikom o ocenjevanju znanja v srednjem strokovnem izobraževanju in s Pravilnikom o mojstrskih izpitih.

3.4. Ocenjevanje in minimalni pogoji za uspešno opravljen izpit

Minimalni pogoj za uspešno opravljen strokovno teoretični del izpita so zadostne ocene, oziroma doseženih vsaj 50 % vseh možnih točk vsake posamezne izpitne enote. Kandidat, ki ni dosegel kriterija uspešnosti, ponovno opravlja izpit le iz nezadostno ocenjenih izpitnih enot.

Pri vrednotenju uspešnosti se upošteva naslednja ocenjevalna lestvica:

Doseženo število točk	Številčna ocena
92 do 100 točk	Odlično (5)
81 do 91 točk	Prav dobro (4)
67 do 80 točk	Dobro (3)
50 do 66 točk	Zadostno (2)

Kandidat ne more dobiti pozitivne ocene, če ne pozna ključnih vsebin oziroma ne zna strokovno utemeljiti nalog iz strokovnega področja, ki so znak kakovosti in mojstrstva za področje čebelarstva.

3.4.1. Določitev skupne ocene II. dela - strokovno teoretičnega dela mojstrskega izpita

Skupna ocena za strokovno teoretični del mojstrskega izpita je srednja vrednost ocen iz vseh štirih izpitnih enot.

3.5. Primeri izpitnih vprašanj

Pisni del izpita-primer izpitnega vprašanja z primernim odgovorom

a) Kateri so prvi nujni ukrepi čebelarja po opazovanju čistilnega izleta čebel? (5 točk)

Odgovor:

Ko se zunanja temperatura dvigne na 10 – 12 C, se čebele, posamično odpravijo iz panja, obkrožijo bližnjo okolico čebelnjaka in se otrebijo. Če predvidevamo, kdaj bo množičen čistilni izlet, takrat potegnemo iz panja zimski vložek. Po količini drobirja in ostalih odpadkov – tudi mrtvih čebel – lahko ugotavljamo uspešnost prezimovanja in trenutno stanje čebelje družine (kje sedi, koliko ulic zaseda, moč in zdravje čebelje družine). Ugotovitve z zimskega vložka si zapišemo, nato vložek vrnemo v panj. Čebele iz panja nosijo mrtvice in drobir, ki so se čez zimo nabrale na podnici. Panjev zadaj ne odpiramo. Nemirno tekanje čebel okrog žrela kaže na brezmatičnost. Tak panj si označimo in ukrepamo ob prvem toplejšem vremenu. Kadar ugotovimo nenormalne okoliščine, da je panj brez živih čebel, ga izpraznimo in skušamo ugotoviti vzrok odmrtja. Lahko pa samo zapremo žrelo in tak panj temeljito očistimo ob prvem toplejšem vremenu. Poglavitna naloga je zapreti žrelo in s tem preprečiti ropanje in prenašanje morebitnih bolezni. Poskrbimo da vir vode – v bližini čebelnjaka postavimo napajalnike že takoj o čistilnem izletu.

b) Značilna snov matičnega mlečka, ki se uporablja tudi za preverjanje kvalitete matičnega mlečka na trgu je 10-hidroksi-dekanojska-kislina, posebna maščobna kislina matičnega mlečka. Kje je njen izvor? Obkroži pravilen odgovor (0,5 točke)

- a) žleza slinavka delavke
- b) podžrelna žleza delavke
- c) čeljustna žleza delavke
- d) izloči jo ličinka, ki leži v mlečku
- e) izvira iz fermentiranega cvetnega prahu, sintetizirajo jo mikroorganizmi.

Odgovor: c

c) Naštej feromonske žleze matice in podčrtaj ime žleze, ki izloča feromon za zaviranje gradnje matičnih nastavkov! (2 točki)

Odgovor: Čeljustna žleza, hrbtna ali tergalna žleza, Koševnikova žleza in stopalčne (Arenhardove) žleze na nogah .

d) Pri 3 dni stari ličinki se sprožijo mehanizmi za zaviranje izražanja genov. Prisotnost večje koncentracije _____ v mlečku ličinke sproži povečano sintezo _____ hormona ličinke, ki aktivira gene za zaščito specifičnih genov, ki določajo lastnosti matice (n.p. za razvoj jajčnikov).

Odgovor: glukoze, juvenilnega

e) C vitamina ali askorbinske kisline praktično ni v nobenem čebeljem pridelku. Z dodatkom v čebelarke izdelke iz čebeljih pridelkov dopolnimo vitaminsko sestavo, poleg tega pa zagotovimo zaščito snovi v čebeljih pridelkih pred _____. V katerem čebeljem pridelku imamo snovi v najvišji koncentraciji s podobnim učinkom kot askorbinska kislina?

(1 točka)

Odgovor. oksidacijo (kvarjenjem – polovičen odgovor), propolis ali čebelja zadelavina.

4. PRIPOROČENA LITERATURA IN DRUGI VIRI

- Prof. dr. Jože Rihar: Vzrejamo boljše čebele; Ljubljana, Pansan d.o.o., 2003
- Prof. dr. Jože Rihar: Mana iglavcev, Ljubljana, Pansan d.o.o., 2003
- Prof. dr. Jože Rihar: Čebelarjenje v nakladnem panju, Ljubljana, Pansan d.o.o., 2003
- Skupina avtorjev : Moč medu; Ljubljana, založba centralnega zavoda za napredek gospodinjstva, 1984
- Zdešar Pavel: Slovensko čebelarstvo v tretje tisočletje 1, Lukovica, ČZS, 2008
- Zbornik čebelarkega muzeja : Kranjska čebela , tradicija in dediščina v sodobnem čebelarstvu na slovenskem, Radovljica, Medium d.o.o., 2003
- Skupina avtorjev: Od čebele do medu; Ljubljana, CZP kmečki glas, 1998
- Dr. Peter Kapš: Med in zdravje; Novo mesto, Erra, 1998
- Norbert Jedlovčnik, Vlado Pušnik: Propolis, dodatek k hrani, za dobro zdravje in prijetno počutje, Maribor, ČZDM, 2006
- Mlaker-Šumenjak Marija: Čebela se predstavi, Ljubljana, ČZS, 2002
- Zdešar Pavel: Slovensko čebelarstvo v tretje tisočletje 1, Lukovica, ČZS, 2008
- Skupina avtorjev: Čebelarstvo; Ljubljana ČZP Kmečki glas, 1984
- Skupina avtorjev: Od čebele do medu; Ljubljana, CZP kmečki glas, 1998
- Marija Mlaker-Šumenjak: Čebela se predstavi; Ljubljana, ČZS, 2002
- Janez Gregori: Kranjska čebela; Lukovica, ČZS, 2003
- Marjan Debelak: Čebelarjeva opravila v AŽ panjskem sistemu; Ljubljana, samozaložba, 2006
- Milan Meglič, Vlado Avguštin: Varoja, čebela, čebelar; Lukovica, ČZS, 2007
- Mitja Zupančič: Ekološko čebelarjenje; Lukovica, ČZS, 2008
- ČZS-JSSČ: S čebelo do medu, Brdo, 2008
- ČZS-JSSČ: Čebelarstvo; Slovenija-domovina kranjske čebele, Brdo, 2007

ZAKONODAJA

- Zakon o kmetijstvu (UL RS, št. 51/06 – uradno prečiščeno besedilo),
- Zakon o živinoreji (UL RS, št. 18/02, 110/02-ZureP-1 in 110/02-ZGO-1, 45/04),
- Zakon o veterinarstvu (Ur.l. RS, št. 33/01, 110/02, 45/04, 62/04 in 93/05)
- Zakon o veterinarskih merilih skladnosti (Ur.l. RS, št. 93/05 in 2/06)
- Zakon o zdravilih ((Ur.l. RS, št. 31/06 in 45/08)
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili, (Ur. l. RS 52/00, 42/02, 47/04).
- Uredba Sveta (ES) št. 797/2004 (UL L 125, 2004),
- Uredba Komisije (ES) št. 917/2004 (UL L 163, 2004),
- Uredba o ukrepih 1., 3. in 4. osi programa razvoja podeželja RS za obdobje 2007-2013 (UL RS 94/2007)
- Pravilnik o določitvi območij v RS, ki so primerna za ekološko čebelarjenje (UL RS 52/2003)
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (UL RS, št. 31/01, 52/03),
- Pravilnik o katastru čebelje paše (UL RS 94/2003)
- Pravilnik o medu (UL RS 31/2004, 89/04)
- Pravilnik o objektih (UL RS 114/2003)
- Pravilnik o označevanju čebel (UL RS 94/2003)
- Pravilnik o pogojih za odobritev vzrejališč čebeljih matic, testnih postaj in priznanje drugih organizacij v čebelarstvu ter o pogojih glede reje in prometa s čebeljim plemenskim materialom (UL RS 125/2003, 34/04)
- Pravilnik o pogojih za priznanje rejskih organizacij, ki vodijo ali ustanavljajo izvorno rodovniško knjigo za plemenske kranjske čebele (UL RS 94/2003)

- Pravilnik o ukrepih za zagotavljanje, zatiranje, obveščanje in preprečevanje hude gnilobe čebelje zalege (Pestis apium) (UL RS 119/2006)
- Pravilnik o zootehničnih standardih za plemensko kranjsko čebelo (UL RS 94/2003)
- Pravilnik o dolžnostih uporabnikov fitofarmaceutskih sredstev (UL RS 62/2003)
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov (UL RS 110/2002)
- Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora (UL RS 51/2006)
- Pravilnik o registraciji in odobritvi obratov nosilcev dejavnosti na področju krme (UL RS 44/2006)
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil (UL RS 50/2004)
- Pravilnik o vrstah zahtevnih, manj zahtevnih in enostavnih objektov, o pogojih za gradnjo enostavnih objektov brez gradbenega dovoljenja in o vrstah del, ki so v zvezi z objekti in pripadajočimi zemljišči (UL RS 114/2003)
- Pravilnik o katastru čebelje paše, čebelarstem pašnem redu, prometu s čebelami in programu napovedi medenja (UL RS 94/03),
- Pravilnik o higieni živil (Ur. L. RS: 60/02, 104/03, 11/04, 51/04)
- Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora (Ur.L. RS 51/06)
- Pravilnik o odškodninah na področju veterinarstva (Ur.I. RS, št. 105/07)
- Pravilnik o sledljivosti prometa in uporabe ter shranjevanju veterinarskih zdravil (Ur.I. RS, št. 53/06)
- Pravilnik za ugotavljanje , zatiranje, obveščanje in preprečevanje hude gnilobe čebelje zalege (Pestis apium) (Ur.I. RS, št. 119/06 in 38/07)
- Pravilnik o boleznih živali (Ur.I. RS, št. 81/07)
- Seznam zdravil za uporabo v veterinarski medicini, za katere je bilo izdano dovoljenje za promet (Ur.I. RS, št. 52/08)
- Uredba o ravnanju z odpadnimi zdravili (Ur.I. RS, št. 105/08)
- Pravilnik o obratih na področju živil živalskega izvora (Ur.I. RS, št. 51/06 in 66/07)
- Uredba ES št. 852/2004 o higieni živil
- Odredba o izvajanju sistematičnega spremljanja stanja bolezni in cepljenj živali v letu 2010 (Ur.I. RS, št. 106/09)

5. SESTAVLJALCI IZPITNEGA KATALOGA

Katalog so pripravili:

- Aleš Rodman, spec. mng., Čebelarska zveza Slovenije
- Anica Justinek, prof. ped. in psih., Center za poklicno izobraževanje
- mag. Nataša Štirn, Obrtno-podjetniška zbornica Slovenije

Konzumenti:

- doc. dr. Janko Božič, Biotehniška fakulteta
- dr. Peter Kozmus, KIS
- mag. Franc Javornik
- dr. Metka Pislak Ocepek, Veterinarska fakulteta LJ.
- Mag. Mira Rogelj Jenko, NVI