

## **Beschrijving Cursus Keurmeester Bijenproducten**

Deze cursus leidt op tot Keurmeester Bijenproducten.

Deze cursus is alleen toegankelijk voor geslaagden van de Cursus Specialist Bijenproducten. In bijzondere gevallen kan de cursusorganisatie gemotiveerd afwijken van deze toelatingseis. Om de titel **Keurmeester Bijenproducten** te mogen behouden, is vereist dat jaarlijks actualisatie plaatsvindt van de benodigde kennis en vaardigheden. Dit zal worden georganiseerd door het Bijkersgilde.

### **Vorm en doelstelling**

In drie aparte modules worden de vaardigheden voor een Keurmeester behandeld:

1. Organisatie van een keuring en rolverdeling,
2. Beoordelen van producten en interpreteren van resultaten,
3. Sociale vaardigheden en presentatie van resultaten.

### **Duur en opzet van de Cursus Keurmeester Bijenproducten**

Periode: les en examen op 5 dagen verspreid over 8 weken (periode nog nader te bepalen)

Inleiding: 0,5 dagdeel Klassikaal onderricht: totaal 2,5 dagdelen

Groepsgewijze training: totaal 3,5 dagdelen

Examen en examenuitslag: 2 dagdelen (dagdelen van gemiddeld 2,5 uur)

**De cursus vraagt enige zelfstudie en individuele oefening.**

### **Examen**

De cursus wordt afgesloten met een examen, waaraan kan worden deelgenomen door cursisten die minimaal 80% van de lessen gevolgd hebben.

### **Inhoud van de Cursus Keurmeester Bijenproducten**

1. **Module Organisatie van een keuring en rolverdeling**
  - Keuringen op afdelingen/verenigingen op regionaal niveau (markten) • Nationale samenwerking in verschillende regio, uitwisseling keurmeesters en opleidingen • Begroting en vergoedingen • Diverse rollen bij de keuring (onervaren/ervaren keurmeester, assistent, coördinator, organisator) • Als Keurmeester toepassen/volgen van het Algemeen Keuringsreglement 2015 • Groepsgewijs maken van een opzet van een keuring en indeling van een keuringslokaal.
2. **Module Beoordelen van producten en interpreteren van resultaten**
  - De gereedschapskist van een Keurmeester Bijenproducten • Keuringsklassen 1 t/m 15, referentiecollecties honing, was, pollen, etc. en gradaties in kwaliteit • Instrumenten (zelf ijken refractometers, eigen instrumenten, diverse meetinstrumenten.) • Groepsgewijs keuren van producten in klassen 1 t/m 15 (in het echt of van foto's)

3. **Module Sociale vaardigheden en presentatie van resultaten**

- Omgang met deelnemende imkers, niet-deelnemende imkers en geïnteresseerden
- Precedentwerking, onderlinge discussie en overleg bij meningsverschil
- Mogelijke vormen van keuringen (informeel, gildesysteem, schildje, certificaat, wedstrijd)
- Administratie, logboek en keuringsverslag
- Hoe vertel ik het de imker: oefenen adviesgesprekken en 'slecht nieuws' gesprekken.