

DE INHOUD BEPAALT DE KWALITEIT

Vorm

In aparte modules worden de afzonderlijke primaire en secundaire bijenproducten behandeld:

1. Honing,
2. Was,
3. Stuifmeel,
4. Propolis,
5. Koninginnengelei, Bijengif, Apitherapie, Cosmetische toepassingen,
6. Mede,
7. Wetgeving,
8. Etikettering en Promotie.

Duur en opzet van de Cursus Specialist Bijenproducten

Periode: lessen en examens verspreid over de maanden november t.e.m. maart

Inleiding: 0,5 dagdeel

Klassikaal onderricht: totaal 12 dagdelen

Examen en examenuitslag: 1,5 dagdeel (dagdelen van gemiddeld 2,5 uur)

De cursus vraagt behoorlijk wat zelfstudie.

Examen

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

De gezakten zal de mogelijkheid tot een herexamen worden geboden.

Inhoud van de Cursus Specialist Bijenproducten

1. Module Honing

- Nectar: herkomst (bloembiologie), behandeling door het bijenvolk (biologie van de bij)
- Honing: grondstoffen en chemische en fysische eigenschappen, verschijningsvormen
- Oogsten van honing: winnen, slingeren, zeven, rijpen, afvullen en bewaren door de imker
- Bewerken van of met honing door imker of derden (o.a. enten, kookreceptuur)
- Gereedschap voor de winning en werking van instrumenten (o.a. slinger, refractormeter)
- Oppervlakkige honinganalyse (draaiing, water, zuur, peroxide, elektrische geleiding)
- Honingproeverij, onderscheiden en kwalificeren van verschillende soorten honing

2. Module Was

- Was: herkomst, grondstoffen,
- Toepassingen: bewerken van of met was door imker of derden
- Werking van materialen en gereedschappen voor bewerkingen van was (o.a. kaarsen maken)

3. Module Stuifmeel

- Stuifmeel: herkomst, bouw, grondstoffen, toepassingen
- Onzekerheden bij honinganalyse, foutmarges bij uitkomsten
- Praktische stuifmeelanalyse (pollen in preparaten, pollen in honing, stuifmeelklompjes)

4. Module Propolis

- Propolis: herkomst, grondstoffen, toepassingen
- Toepassingen: bewerken van of met propolis door imker of derden
- Werking van materialen en gereedschappen voor bewerkingen van was (o.a. tinctuur maken)

5. Module Koninginnengelei, Bijengif, Apitherapie en Cosmetische toepassingen

- Geneeskrachtige eigenschappen van koninginnengelei, bijengif
- Apitherapeutische waarde van honing, was, propolis, stuifmeel en overige producten
- Cosmetische toepassingen van bijenproducten
- Workshop verwerken/toebereiden van bijenproducten

6. Module Mede maken

- Geschiedenis, waarom mede maken
- Materialen, gereedschappen, bereiding, recepten
- Praktische medeanalyse (mengsels, alcoholpercentage, kwaliteitsbeoordeling)

7. Module Wetgeving

- Voedselveiligheid en Kwaliteitswaarborgen
- Levensmiddelen hygiëne-pakket (de nieuwste EU-richtlijnen)
- Warenwetbesluit Honing
- Warenwetbesluit Etikettering van levensmiddelen
- Algemeen Keuringsreglement en varianten daarop
- HACCP kwaliteitsmanagement (hygiëne bij imkeren)
- Groepsgewijs bespreken en beschrijven van de eigen processen en werkinstructies

8. Module Etikettering en Promotie

- Verpakking, presentatie en verkoop
- Marketing en promotie van de eigen bijenproducten
- Groepsgewijs beoordelen van bestaande etiketten en ontwerpen van eigen etiketten