

2021-2022

SPECIALIST:

HAARLEM

POLLEN HERKENNEN:

MIDDELBEERS

POLLEN HERKENNEN:

HOOGVEEN

KEURMEESTER:

GRONINGEN

tijd voor actie

CURSUSINFORMATIE

Leuk! Om te doen en om over te vertellen.

Wij zijn, net als u denken we, zeer gemotiveerd om het nieuwe cursusjaar met nieuw elan te beginnen. Wijs geworden door de ervaring van de afgelopen jaren, wordt de cursusopzet aangepast aan de huidige omstandigheden. Veel digitaal op afstand en waar het kan fysiek bij elkaar komen. We zullen rekening moeten houden met maatregelen die onze gezondheid betreffen. Reden te meer om kwaliteit te leveren, zowel wat het cursusaanbod betreft als de manier om deze doelstelling te bereiken. De stip op onze horizon is het verkrijgen van een kwaliteitskeurmerk voor Nederlandse honing. Daar gaan we, samen met u, hard voor aan het werk.

De imker wint honing en andere bijenproducten. Honing is voedsel en aan het verwerken en behandelen van voedsel worden hoge eisen gesteld. De Stichting Bijkersgilde verzorgt cursussen voor imkers gericht op de kwaliteit van bijenproducten met als doel:

Nederlandse honing en andere bijenproducten op een hoog kwaliteitsniveau te brengen en te houden, deze producten onder de aandacht te brengen van een breed publiek en de band te vergroten tussen imkers. Na de vele sjoemelpraktijken is het nu tijd om de vinger op de zere plek te leggen. Vóór dat de regels worden aangescherpt.

Vorm en doelstelling van de complete opleiding

De complete opleiding Keurmeester Bijenproducten bestaat uit 2 cursussen.

De eerste cursus, Specialist Bijenproducten, is bedoeld om kennis en ervaring bij oogst, verwerking, behandeling en afzet van bijenproducten te verwerven, in stand te houden en te verbeteren.

De tweede cursus, Keurmeester Bijenproducten, is bedoeld om keurmeesters op te leiden die binnen de imkerij de kwaliteit van Nederlandse honing en andere bijenproducten kunnen beoordelen.

De cursussen zijn met groot succes gehouden in Austerlitz, Deventer, Groningen, Haarlem, Middelbeers en Boskoop.

Specialist

De cursus Specialist Bijenproducten biedt een afgeronde opleiding, die diep in gaat op de diverse bijenproducten: honing, was, stuifmeel, propolis, koninginnengelei, mede en ook enigszins op wetgeving, etikettering en promotie. De cursus wordt op zeven zaterdagen gegeven tussen november en maart.

Beoogde resultaten van de opleiding Specialist Bijenproducten

De afgestudeerde is in staat om:

- Honing op de juiste wijze te behandelen vanaf dracht tot aan de consument,
- Andere bijenproducten goed te behandelen en te verwerken,
- Correcte informatie te verschaffen aan consumenten en de meest gestelde klantvragen te beantwoorden.

Benodigheden voor de cursist

Er zijn voor deze cursus geen speciale zaken nodig. Veel leerstof is te vinden in enkele boeken die het Bijkersgilde zelf uitgeeft. Ze zijn bij de kosten van de cursus inbegrepen.

Doelgroep en toelatingseisen Specialist Bijenproducten:

Deze cursus is bedoeld voor imkers en ook voor andere geïnteresseerden, die op wat voor manier dan ook met bijenproducten te maken hebben. Er zijn geen specifieke toelatingseisen, al is het gevolgd hebben van de basiscursus bijenteelt en het hebben van enkele jaren ervaring met het houden van bijen een pre, evenals het hebben van enige ervaring in het oogsten en verwerken van honing. Maar ook mensen die om welke reden dan ook heel veel willen weten van honing en andere bijenproducten kunnen worden toegelaten. Om de titel Specialist Bijenproducten te mogen behouden, is vereist dat regelmatig actualisatie plaatsvindt van de benodigde kennis en vaardigheden. Dit zal in de vorm van Bijspijkerdagen worden georganiseerd door het Bijkersgilde.

Docenten en prijs

De docenten zijn allen gekwalificeerd, gespecialiseerd in het onderwerp, en óf leraar Bijenteelt A of B óf deskundig docent in het regulier onderwijs. De cursusprijs is € 350,00. Inclusief goede lunch.

Keurmeester

De cursus Keurmeester Bijenproducten is het vervolg op de cursus Specialist Bijenproducten. Zij kan alleen door geslaagden van de Specialistencursus worden gevolgd.

In bijzondere gevallen kan de cursusorganisatie gemotiveerd afwijken van deze toelatingseisen.

De Keurmeester Bijenproducten wordt binnen het Bijkersgilde ingezet om zowel het proces van het imkeren als de producten van de gildeleden te keuren.

Vorm en doelstelling van het cursus-gedeelte Keurmeester

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 6 zaterdagen tussen november en maart.

Benodigheden voor de cursist

Aan de cursisten zal een checklist worden verstrekt met gereedschap en materialen, die behoren tot de basis-uitrusting, die nodig is om de cursussen te kunnen voltooien en om in de praktijk aan het werk te gaan.

Inhoud

Inleiding: 0,5 dagdeel, klassikaal onderricht: totaal 4 dagdelen

Groepsgewijze training: totaal 5,5 dagdelen

Examen en examenuitslag: 2 dagdelen

Docenten en prijs

De docenten zijn allen gekwalificeerd, afhankelijk van het onderwerp, en óf leraar Bijenteelt A of B óf deskundig docent in het regulier onderwijs. De cursusprijs is € 325,00.



Cursus Pollen herkennen

Tijdens vier avonden wordt een cursus Pollen Herkennen gegeven. Dit jaar worden de praktijklessen gehouden in Middelbeers en Hoogeveen.

In de periode september/oktober worden m.b.v. moderne microscopen de basis-beginselen uitgelegd. Opzet van deze cursus is, om een pollenclub op te richten waarvan de deelnemers geregeld bij elkaar komen om hun ervaringen te delen.

Opgave via de website Bijkersgilde.nl.

Kosten € 100,00 inclusief materiaal en syllabus.

Eigen microscoop gewenst.

Boek: Pollenanalyse gratis te downloaden

De inhoud van de cursussen vindt u op www.bijkersgilde.nl. Aanmelden kan via deze website en via www.bijenhouders.nl



De kwaliteit van de cursussen wordt bewaakt door de Commissie Onderwijs van de Nederlandse Bijenhoudersvereniging, erkend door de NBV.