



ZOIETS WILLEN WIJ TOCH NIET?

Wordt Specialist Bijenproducten!

Honing is voedsel en aan het verwerken en behandelen van voedsel worden hoge eisen gesteld. Niet alleen vanwege wettelijke verplichtingen inzake de voedselveiligheid, maar ook vanwege kwaliteitseisen die imkers onderling en die de klanten van imkers stellen. Het is belangrijk dat de imkerij in Nederland de kwaliteit van de verschillende bijenproducten goed waarborgt.

Beschrijving Cursus Specialist Bijenproducten

Doelgroep en toelatingseisen

Deze cursus leidt op tot Specialist Bijenproducten en 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 worden georganiseerd door het Bijkersgilde.

Docenten

De docenten zijn alle gekwalificeerd, afhankelijk van het onderwerp, en óf leraar Bijenteelt A of B óf deskundig docent in het regulier onderwijs.

Aanmelden kan via de website van de NBV, www.bijenhouders.nl, zoek onder Cursussen naar Specialist of Keurmeester Bijenproducten.

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.

Beoogde resultaten van de primaire opleiding

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.

Benodigdheden voor de cursist

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