

Videregående uddannelse i biavl.

Kurset udbydes i et samarbejde mellem Dalum Landbrugsskole og Danmarks Biavlerforening (DBF) og er en videreudvikling af det tidligere "Basiskursus i biavl".

Kurset holdes over to weekender. Del 1 – A fra lørdag, d. 5. til søndag, d. 6. september og del I – B fra lørdag, d. 3. til søndag, d. 4. oktober 2020. Prisen for hele del I er 4.375 kr., der dækker undervisning, forplejning samt indkvartering på enkeltværelser i skolens kursusafdeling.

Del I -A

Dag	Tid	Emne	Underviser	Lokale	
Lørdag, d. 05.09.	09.30	Velkommen <ul style="list-style-type: none">Ankomst, indkvartering og kaffe ved lokalet.Kort information om stedet og praktiske oplysninger om nøgler, værelser, måltider mv.	Kursuslederen		
	09.40	Præsentation af kurset og af deltagerne. <ul style="list-style-type: none">Præsentation af kursusindhold og formålet med kurset, samt mulighed for fortsat uddannelse.Præsentation af deltagerne på baggrund af deltagerens besvarelser af det udsendte spørgeskema.			
	10.15	Biavlens mangfoldighed i Danmark <ul style="list-style-type: none">Først en faglig gennemgang af programmet, hvor linjerne i programmet trækkes op, og deltagerne bliver opmærksomme på progressionen i forløbet.Formålet med emnet er, at gøre deltagerne bevidste om biavlens mangfoldighed i Danmark og, at give kursisterne en bedre forståelse for biavlens betydning og biavlens muligheder i Danmark.			
	12.00	Middagsmad			Spisesalen
	13.00	Hvad må man og hvad skal man? <ul style="list-style-type: none">Orienteret om de væsentligste love og regler, der regulerer biavl i Danmark, belyst ved konkrete eksempler, så deltagerne bliver orienteret om de love og regler de, som hobby biavlere skal overholde.Deltagerne opnår viden om og forståelse for kravene til de fysiske faciliteter der er nødvendige for honningproduktion.Deltagerne bliver orienteret om de øgede, lovgivningsmæssige krav og de øgede krav til faciliteter og driftsledelse der kommer, ved en udvidelse af produktionen.Deltagerne bliver orienteret om de logistiske udfordringer der kan være, ved en udvidelse af produktionen.			
	15.00	Kaffe			

	15.15	Ekskursion til en nærliggende bigård <ul style="list-style-type: none"> Ekskursion til en veldreven bigård, hvor vi ser på de forskellige faciliteter som slyngerum, lagerfaciliteter m.m. og diskutere arbejdsgange og metoder i honningproduktionen. 		
	18.00	Aftensmad.		Spisesalen
	19.00	Oplæg til fortsat samarbejde og socialt samvær. <ul style="list-style-type: none"> Hvordan kan vi fastholde de sociale relationer der måtte skabes på kurset? Oplæg om Erfagrupeer og evt. etablering af en Erfagruppe blandt deltagerne. Socialt samvær. 		

Dag	Tid	Emne	Underviser	Lokale
Søndag, d. 06.09.	08.00 - 08.30	Morgenmad.		Spisesalen
	08.30	<p>Årets gang i bigården.</p> <p>Kursisterne bliver orienteret om en dygtig biavlens driftsform og om de arbejdsrutiner der knytter sig til de forskellige opgaver i løbet af året.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved at følge årets gang, i form af et "årshjul", får deltagerne et overblik over de arbejdsopgaver der er i en bigård, året rundt. • Deltagerne får ligeledes viden om de driftsmæssige overvejelser der knytter sig til de konkrete arbejdsopgaver i løbet af året. • Deltagerne opnår viden om betydningen af en sund besætning. • De bliver bevidste om betydningen af god hygiejne i det daglige arbejde med bierne, og om hygiejnens betydning for besætningens sundhedstilstand. • Deltagerne opnår viden om den sygdomsforebyggelse der kan ligge i valg af driftsform. 	Erling Atzen, biavler.	
	10.00 - 10.15	Kaffe.		I lokalet
	10.15 – 11.00	Emnet fortsat: (Årets gang...)		
	11.00 – 12.00	<p>Biernes naturhistorie</p> <p>Formålet med emnet er, at give biavleren en dybere indsigt i bierne og bisamfundets levevis. Det gøres ved, at:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deltagerne får en grundlæggende viden om biernes indre- og ydre anatomi. • De får en forståelse for, hvordan bierne kommunikerer gennem deres dansesprog og får ligeledes en viden om biernes sanseorganer. Hvordan oplever bierne verden? • Deltagerne får også en forståelse for bisamfundets opbygning, herunder for dronningens betydning og for de roller, de øvrige bier spiller, i bisamfundet. (Bisamfundet som en superorganisme). 	Per Carton, biolog.	
	12.00 - 12.45	Middag		Spisesalen.
	12.45 – 15.00	Emnet fortsat: (Biernes...).		

	15.00 – 15.30	Kaffe og afslutning på del I A.	Kursusle- deren.	

Videregående uddannelse i biavl.

Del I - B

Dag	Tid	Emne	Underviser	Lokale
Lørdag, d. 03.10.	10.00 - 10.15	Ankomst, indkvartering. Kaffe.	Kursuslederen	
	10.15	<p>Bistader og bigårde m.m. Gennem undervisning og demonstration opnår deltagerne kendskab til forskellige stadetyper. De bliver opmærksomme på de forskellige typers fordele og ulemper i forhold til det daglige arbejde i bigården.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kursisterne opnår viden om de omkostningerne der er, ved etablering af en bigård og ved en evt. udvidelse af produktionen. • Kursisterne opnår viden om hensigtsmæssig indretning af bigårde, herunder tilkørselsforhold, læ m.v. • Deltagerne bliver orienteret om løfteteknik og arbejdsstillinger vedrørende arbejdet i bigården og i slyngerum m.m. • Deltagerne bliver orienteret om de lovkrav der gælder for behandling af honning, med særlig fokus på slyngerum og på rum til fremstilling af blandingsprodukter. • Kursisterne bliver orienteret om evt. alternative løsninger som f.eks. at få sit køkken godkendt til honningproduktion. 		
	12.00 - 13.00	Middag		Spisesalen
	13.00 - 14.00	Emnet fortsat: (Bistader ...).		
	14.15	<p>Dissekering af honningbier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gennem praktiske øvelser med stereolup får deltagerne et grundlæggende kendskab til biernes anatomi. • Gennem små videoklip får kursisterne indblik i biernes levevis. 	Eigil Holm, forfatter.	
	15.15 – 15.30	Kaffe.		I lokalet
	15.30 – 17.30	Emnet fortsat: (Dissekering...)		

	18.00	Aftensmad.		Spisesalen
	19.00	<p>Oplæg til hjemmeopgave. Temaet i hjemmeopgaven er: "Hvor vil du hen med din biavl"?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skitser dine tanker og dine ideer med din biavl (nu-drift). • Hvordan kunne du tænke dig din situation om 5 år? • Hvilke typer af stader vil du arbejde med og hvorfor? • Redegør for økonomien omkring dine tanker. Prøv at lave et investeringsbudget og et driftsbudget. 	Ivan Nielsen, biavler.	

Dag	Tid	Emne	Underviser	Lokale
Søndag, d. 04.10.	08.00 - 08.30	Morgenmad.		Spisesa- len
	08.30	Hvordan skaber jeg en sund drift i min biavl? Svaret på spørgsmålet ligger i nedenstående punkter. <ul style="list-style-type: none"> • Ved at tage hensyn til biernes behov. • Ved at opretholde en god driftshygiejne. • Ved at være bevidst om dronningens betydning for sundheden i stedet. 	Ivan Nielsen, biavler.	
	10.00 - 10.15	Kaffe.		I lokalet
	10.15	Sygdomme og skadedyr, forebyggelse og be- kæmpelse. Kursisterne skal lære at kende symptomerne på de almindeligt forekommende sygdomme og skadedyr. <ul style="list-style-type: none"> • Kursisterne får grundlæggende viden om de visuelle symptomer på de almindeligt forekommende sygdomme og skadedyr. • De får ligeledes en grundlæggende viden om forebyggelse heraf og om, hvordan de kan søge råd og vejledning til løsning af problemerne. Regler om sygdomme. Kursisterne bliver gjort bekendt med de centralt udarbejdede foranstaltninger til at forebygge og bekæmpe sygdomme og skadedyr: <ul style="list-style-type: none"> • Orientering om det centrale bigårdsregister. • Bilinspektørernes og de kyndige biavlernes arbejdsopgaver. • Biavlernes egen anmeldelsespligt. 	Ole Kilpinen, konsulent DBF.	
	12.00 - 12.30	Frokost.		Spisesa- len
	12.30	Varroa – biologi og bekæmpelse indpasset i driftsformen. Deltagerne bliver bekendt med varroamidens biologi og på dens skadevirkning på bifamilierne. <ul style="list-style-type: none"> • På grundlag af skadetærskler og formerings- evne, lærer deltagerne at beregne, hvor hurtig varroamiderne udvikler sig. • Deltagerne præsenteres for forskellige meto- der til bestemmelse af varroa angreb. • Deltagerne præsenteres for forskellige be- kæmpelsesstrategier og for, hvilken strategi der er mest velegnet i den konkrete situa- tion. 	Ole Kilpinen, konsulent DBF.	
15.00 – 15.30	Kaffe, afslutning og kursusevaluering.		Kursuslederen	I lokalet