



Videregående uddannelse i biavl - Modul 1 - 2025

Videregående uddannelse i biavl er et kursus der består af 2 moduler på hver 3 dage (fredag, lørdag, søndag), men du behøver kun tilmelde dig kun et enkelt modul ad gangen. Kurset afholdes på Dalum Landbrugsskole, Landbrugsvej 65, 5260 Odense og indgår som et element i Danmarks Biavlerforenings samlede uddannelsesprogram.

Modul 1 afholdes: 28.-30. november 2025:

Kursusleder: Ole Kilpinen, Danmarks Biavlerforening

Prisen for modul 1 er 3200 kr., der dækker undervisning, forplejning samt indkvartering på enkeltværelser i skolens kursusafdeling. Ønsker man ikke overnatning er prisen 2500 kr.

Læs mere på: www.biavl.dk/medlemmer/medlemmer/videregaende-uddannelse-i-biavl

Dag	Tid	Emne	Underviser
Fredag, d. 28.11.	09.30	Velkommen Ankomst og kaffe ved lokalet.	Kursuslederen
	10.00	Præsentation af kurset og af deltagerne. - Præsentation af kursusindhold og formålet med kurset, samt mulighed for fortsat uddannelse. - Præsentation af deltagerne på baggrund af deltagernes besvarelser af det udsendte spørgeskema. - Dernæst en gennemgang af programmet, hvor linjerne trækkes op, og deltagerne bliver opmærksomme på progressionen i forløbet.	Kursuslederen
	10.15	Biavlen i Danmark - Biavl i Danmark, før – nu - og i fremtiden. Deltagerne bliver orienteret om biavlen i Danmark, set i et historisk perspektiv. - De får en viden om udviklingen i, og mulighederne for biavl i Danmark og de bliver bevidste om biavlens betydning og fremtidige muligheder i Danmark.	Rune H. Sørensen, Danmarks Biavlerforening
	11.30	Frokost	
	12.30	Hvad må man og hvad skal man? - Orienteret om de væsentligste love og regler, der regulerer biavlen i Danmark, belyst ved konkrete eksempler, så deltagerne bliver orienteret om de love og regler de, som hobby biavlere skal overholde. - Deltagerne bliver orienteret om de øgede, lovgivningsmæssige krav og de øgede krav til faciliteter og driftsledelse der kommer, ved en udvidelse af produktionen.	Rune H. Sørensen, Danmarks Biavlerforening
	14.45	Kaffe	

Ændringer i programmet kan forekomme

	15.00	Bestøvningsbiavl • Biernes betydning for bestøvningen, både for den vilde natur og i det opdyrkede land. • Udførelse af bestøvningsopgaver i landbrug, gartneri og frøavl.	Peter Lundager, biavler
	17.00	Middag	
	18.30	Min erhvervsbiavl • Skovsgårde Biavl i Søndersø, hvor biavler Peter Lundager driver en biavl med 300 bifamilier. Der udføres bestøvning hos planteavlere i området, og honningproduktionen afsættes via butikker på Fyn.	Peter Lundager, biavler

Lørdag, d. 29.11.	08.00	Morgenmad.	
	08.30	Biernes naturhistorie Formålet med emnet er at give biavleren en dybere indsigt i bierne og bisamfundets levevis. Det gøres ved at • 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 en forståelse for bisamfundets opbygning, herunder dronningens betydning og for de roller de øvrige bier spiller (bisamfundet som superorganisme)	Ole Kilpinen, Danmarks Biavlerforening
	10.00	Kaffe.	
	10.15	Emnet fortsat: (Biernes naturhistorie)	
	12.00	Frokost	
	13.00	Årets gang i bigården. Kursisterne bliver orienteret om en dygtig biavlslers driftsform og om de arbejdsrutiner der knytter sig til de forskellige opgaver i løbet af året. • 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 sygdomsforebyggelse.	Erling Atzen, biavler.
	14.30	Kaffe	
	15.00	Emnet fortsat (Årets gang i bigården)	
	17.00	Middag	

Ændringer i programmet kan forekomme

	18.30	Oplæg til hjemmeopgave Temaet i hjemmeopgaven er: "Hvor vil du hen med din biavl"? Opgaven skal hjælpe dig til at gennemtænke forskellige udviklingsmuligheder. Besvarelsen skal afleveres skriftligt, men må maksimalt fylde 1 A-4 side. I løsningen af opgaven bør du forholde dig til følgende problemstillinger: • De logistiske udfordringer der kan være, ved en udvidelse af produktionen. • 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 kort, for økonomien omkring dine tanker. • Prøv at skitser et investeringsbudget og et driftsbudget. Oplæg til fortsat samarbejde og socialt samvær. • Hvordan kan vi fastholde de sociale relationer der måtte skabes på kurset? • Oplæg om Erfagrupper og evt. etablering af en Erfagruppe blandt deltagerne. • Socialt samvær.	Ole Kilpinen + Erling Atzen
--	-------	---	---

Dag	Tid	Emne	Underviser
Søndag, d. 30.11.	08.00	Morgenmad.	
	08.30	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. • 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.	Erling Atzen, biavler
	10.00	Kaffe.	
	10.15	Emnet fortsat (Bistader og bigårde m.m.)	
	12.00	Frokost	
	13.00	Mikroskopering af honningbier • Gennem praktiske øvelser med stereolup får deltagerne et grundlæggende kendskab til biernes anatomi. • Gennem små videoklip får kursisterne indblik i biernes levevis.	Ole Kilpinen, Danmarks Biavlerforening
	15.00	Kaffe, afslutning og kursusevaluering.	Kursuslederen