

## Videregående uddannelse i biavl.

Program for Videregående uddannelse i biavl, del II. Kurset, der udbydes i et samarbejde mellem Dalum Landbrugsskole og Danmarks Biavlerforening (DBF) er en videreudvikling af det tidligere "Basiskursus i biavl".

Kurset holdes fra fredag, d. 27. november til søndag, d. 29. november 2020. Pris: 3.125 kr.

### Emner, del II

Dag	Tid	Emne	Underviser	Lokale	
Fredag, d. 27.11.	Kl. 10:00	<p><b>Velkommen</b> Ankomst, indkvartering og kaffe ved lokalet.</p> <p><b>Honning og håndtering af honning; - hvad siger loven?</b> Regler om fremstilling og salg af honning.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hvad er honning? Med udgangspunkt i honningbekendtgørelsen, bliver deltagerne bekendt med definitionen af honning.</li> <li>De får en viden om honningens fysiske egenskaber og kemiske sammensætning.</li> <li>Deltagerne bliver orienteret om de øvrige, lovmæssige forordninger ved salg af honning, herunder stalddørssalg, salg på markeder og til grossist.</li> </ul> <p><b>Hvad er honning?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Grundlæggende kendskab til honning og til, at fratage honning i praksis. Kendskab til lovgivning omkring honningkvalitet.</li> <li>Præsentation af forskellige typer af honning og en gennemgang af deres karakteristika.</li> <li>Deltagerne får kendskab til honningens vej fra blomst til bord.</li> </ul> <p><b>Behandling af honning.</b> Med udgangspunkt i egenkontrolprogrammet, får deltagerne viden om den korrekte behandling af honning, gennem hele behandlingsprocessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De bliver orienteret om honningsensorik og om bedømmelse af honning og om, hvordan man med egne ord kan beskrive en honning?</li> </ul>	Lars Fischer og Zofuz Knudsen, Solens Hjerter		
	Kl. 12:00	<b>Middag</b>			Spisesal
	Kl. 13:00	Formiddagens emne fortsat: Behandling af....			
	Kl. 14:45	<b>Kaffe</b>			Spisesal

	Kl. 15:00	<p><b>Biernes fødegrundlag</b></p> <p>Deltagerne får en grundlæggende viden om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Honningbiernes ernæring og om de vigtigste trækplanter og deres betydning som fødegrundlag for bierne.</li> <li>• De får en viden om trækplanternes betydning for honningens smag.</li> <li>• Deltagerne lærer om honningbiernes betydning som bestøvere, ikke kun af vore kulturplanter, men også som bestøver af den vilde flora og dermed som en vigtig brik i bevarelsen af biodiversiteten.</li> <li>• Kursisterne får viden om biernes betydning for landbruget og om, hvordan man udformer en bestøvningskontrakt.</li> </ul>	<b>Rolf Theuerkauf, konsulent DBF.</b>	
	Kl. 18:00	<b>Aftensmad</b>		<b>Spisesal</b>
	Kl. 19:00	<b>Socialt samvær med ost og rødvin.</b>		

Lørdag, d. 28.11.	Kl. 08:30	<b>Hvordan kan man udvide/opretholde sin besætning ved, at danne småfamilier?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltagerne får en grundlæggende viden om betydningen af, at vedligeholde antallet af bifamilier af hensyn til produktionen.</li> <li>• Deltagerne lærer, at danne aflæggere, og bliver bevidste om betydningen af reservefamilier.</li> <li>• Deltagerne lærer, hvilken betydning nye bifamilier kan have i bekæmpelse af varroamider, tidligt i sæsonen.</li> <li>• Deltagerne præsenteres for forskellige måder at etablere småfamilier på, og hvorledes bekæmpelsen af varroamiderne kan foregå i forbindelse hermed.</li> </ul>	Lars Bo Christensen, biavler.	
	Kl. 12:00	<b>Middagsmad</b>		
	Kl. 13:00	<b>Økonomi ved etablering og drift.</b> Orientering om økonomien i forbindelse med etablering og drift af en bigård. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltagerne får kendskab til de væsentligste omkostninger ved etablering af en bigård.</li> <li>• De lærer at udarbejde et etableringsbudget og får forståelse for finansiering og afskrivninger.</li> <li>• Deltagerne bliver introduceret til et driftsbudget og får en forståelse af etableringsomkostningernes betydning i forhold til den daglige drift.</li> <li>• De lærer om skatteregler og om moms-systemet samt om afskrivninger.</li> </ul>		
	Kl. 15:00	<b>Kaffe ved lokalet</b>		
	Kl. 15:15	Emnet fortsat: Økonomi ved.....		
	Kl. 18:00	<b>Aftensmad</b>		<b>Spisesal</b>
	Kl. 19:00	<b>Besøg i en nærliggende bigård.</b> Vi besøger en nærliggende bigård, der arbejder meget i honning-kvalitet og ser på deres bigård og hører om deres synspunkter på honningproduktion og biavl.	<b>Besøg i "Solens Hjerter"</b>	

<b>Søndag, d. 29.11.</b>	Kl. 08:30	<p><b>Kendskab til dronninger og til dronningens betydning i bifamilien.</b></p> <p>Genetik, selektion og produktion af dronninger.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltagerne får en grundlæggende viden om livet i bistadet, med særlig vægt på dronningens betydning for bisamfundet.</li> <li>• Deltagerne får viden om bedømmelse og udvælgelse af dronninger, og om brug af stadekort og om test af dronninger.</li> <li>• Deltagerne får en introduktion til genetikken som grundlag for avlsarbejdet.</li> <li>• Kursisterne får kendskab til, hvordan man tilrettelægger produktionen af dronninger og de bliver introduceret til de forskellige elementer i processen.</li> <li>• De bliver bekendte med det nødvendige udstyr og får kendskab til, hvordan det bruges i produktionen af dronninger.</li> </ul>		
	Kl. 12:00	<b>Middagsmad</b>		<b>Spisesal</b>
	Kl. 13:00	<p><b>Biernes produkter.</b></p> <p>Deltagerne bliver bevidste om, at biavl ikke kun er honningproduktion, men meget mere.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deltagerne bliver bevidste om betydningen af produktudvikling, set i forhold til traditionel honning.</li> <li>• De bliver gjort bekendt med definitionen af et blandingsprodukt og med den lovgivning, der er i tilknytning til blandingsprodukter.</li> <li>• Deltagerne bliver præsenteret for alternative produkter fra biavl, herunder også forskellige blandingsprodukter.</li> <li>• Indlederen sætter fokus på de forskellige produkters sammensætning og positive egenskaber.</li> <li>• Deltagerne bliver bevidste om betydningen af en målrettet markedsføring af deres produkter.</li> </ul>	<b>Nicolaj Wium, biavler.</b>	
	Kl. 15:00	<b>Evaluering og overrækkelse af beviser</b>	<b>Kursuslederen</b>	
	Kl. 15:15	<b>Kaffe og kursusafslutning.</b>	<b>Kursuslederen</b>	