

KURSPLAN

Yrkesmässig biodling och dess biprodukter

Målet med denna kurs är att deltagaren självständigt ska kunna bedriva yrkesmässig biodling - antingen som anställd eller egenföretagare. Kursen ger kunskaper om hur man planerar, genomför och utvärderar ett verksamhetsår inom yrkesbiodling med hänsyn till honungsbiets biologi och hälsa, årstidsväxlingar och klimat samt ekonomiska förutsättningar. Dessutom får deltagaren lära sig om yrkesbiodlingens produkter och tjänster och hur dessa förädlas. Både ekologiska och konventionella metoder presenteras och vi diskuterar deras för- och nackdelar ur miljö- och arbetsmiljösynpunkt så att deltagaren får redskap för att göra kloka val för sitt eget företag.

Kursinnehåll

Kursens olika delmoment följer året i bigården och verksamhetsåret i ett biodlingsföretag. Kursen innehåller följande stora kunskapsområden:

- *Biet & bisamhället* – vi studerar biets anatomi samt bisamhällets uppbyggnad, egenskaper och funktion. Vi lär oss även om lämpliga material och system för bikupan.
- *Biskötsel* – vi går praktiskt igenom alla nödvändiga skötselmoment i en yrkesbiodling från säsongens början till invintring av bisamhället. Du får lära dig ett rationellt arbetssätt och lämplig hantering av bisamhället utifrån produktionsmål.
- *Avläggare* – du får kunskap om olika förökningssystem för bisamhällen och kompetens att utifrån ditt egna material föröka och bibehålla livskraftiga bisamhällen efter önskad produktionsnivå.
- *Bihälsa* – vi lär oss hur man bedriver ett förebyggande hälsoarbete samt hur man identifierar pågående hälsoproblem, planerar och genomför lämpliga åtgärder inom ramen för aktuell lagstiftning och regelverk.
- *Drottningodling & avel* – vi går igenom hur man odlar drottningar för eget behov eller försäljning till andra biodlare och behandlar olika system för parning och förökning av drottningar. Förståelse för biraser och genetik är grundläggande för att kunna arbeta med avelstrategier. Du får tillräcklig förkunskap inom avel för att kunna få lönsamhet inom biodlarföretaget.
- *Driftplanering* – här får du verktygen och kunskapen för att skapa en plan över produktionen över tid med hänsyn till klimat, årstid och naturförhållanden. Du lär dig också hantera alla de verksamhetsgrenar som biodlingen innebär och att fördela arbetet jämt över säsongen med hänsyn till bisamhällets krav på skötsel och biodlarens resurser i form av tid och material.
- *Biprodukter, förädling & tjänster* – du får kunskap om de olika produkter och tjänster som skapas i biodlingsföretaget och hur de tas tillvara och saluförs. Du utvecklar kompetens att planera och genomföra din verksamhet på ett ändamålsenligt sätt och att på bästa sätt nyttja de produktionsresurser som företaget har tillgå och skapar.
- *Livsmedelshantering* – du lär dig att producera en jämn kvalitet och leverera en säker produkt med hänsyn till livsmedelshantering. Du får förståelse för och kunskap om de regelverk och krav som ställs för att följa rådande lagar för säker livsmedelshantering och de lagmässiga krav som ställs på produktionslokaler.

- *Tillverkning, skötsel och underhåll av biodlingsmaterial* – vi går igenom och praktiskt övar tillverkning av eget kupmaterial samt montering och vaxning av ramar till bikupan. I kursen ingår även moment med målning, rengöring och reparation av material.

Utöver dessa kommer även marknadsföring och grunderna i att starta eget företag belysas översiktligt. Kursen avslutas med ett projektarbete där du ska planera din framtida yrkesbiodling utifrån de teoretiska och praktiska kunskaperna förvärvade under hela kursens gång.

Arbetssätt

- *Praktiska övningar* - som ger dig möjlighet att lära dig hantverket från grunden. På skolområdet finns en stor bigård etablerad avsedd för deltagarna att praktisera i. Varje deltagare kommer bli tilldelad ett av skolans bisamhällen för att öva samtliga praktiska moment.
- *Teori* – för att bli en professionell biodlare behöver man inte bara veta hur man ska utföra olika arbetsmoment, utan också varför och vid rätt tidpunkt. Under teoripassen får du en djupare förståelse för bina och bisamhällets funktion och dess samspel med naturen. Du har möjlighet att utveckla ditt kritiska tänkande och förfina ditt arbetssätt.
- *Grupparbete* - mycket av de teoretiska studierna och det praktiska arbetet görs gemensamt i grupp och kräver god samarbetsförmåga och stort engagemang. Vid kursmoment i bigårdarna genomförs arbetet två och två med stöd och handledning av lärarna på kursen. Du behöver kunna ta egna initiativ och ha förmåga att avsluta påbörjade projekt och vilja ta ansvar.
- *Studiebesök* – vi besöker ett antal biodlingsföretag under utbildningstiden för att inspireras och lära oss om olika driftformer.

Kurstider

v. 9-48

Kursen går på halvfart. Gruppen träffas 3 sammanhängande dagar per månad för gemensam undervisning (sammanlagt 10 träffar under kursen); övrig tid läser deltagarna på distans.

Efter avslutad kurs

Kursen är främst en yrkesutbildning som kvalificerar deltagaren för att bedriva yrkesmässig biodling - antingen som anställd eller egenföretagare.

Behörighetskrav

Du ska fylla minst 18 år det året kursen startar och ha en avslutad utbildning på grundskolenivå. Dessutom ska du ha gått en nybörjarkurs i biodling eller ha motsvarande erfarenhet och ha skött minst en bikupa under minst ett år.

Ansökan & antagning

Ansökan görs på skolans digitala ansökningsblankett. Till ansökan ska du bifoga dina grundskolebetyg, ett intyg om genomförd nybörjarutbildning i biodling samt ett personligt brev där du beskriver dina mål med att gå kursen i yrkesmässig biodling.

De som utifrån sin ansökan och sitt personliga brev har bedömts lämpliga, bjuds in till ett personligt samtal. Efter samtalet görs en samlad bedömning som ligger till grund för den slutgiltiga antagningen.