

## KURSPLAN

### Yrkesbiodling 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 att 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 biodlarens arbetsmiljö belysas. Kursen går även igenom hur man startar eget företag, val av bolagsform samt budgetering och grundläggande ekonomistyrning för verksamheten. Kursen avslutas med ett projektarbete där du ska planera din framtida yrkesbiodling utifrån de teoretiska och praktiska kunskaperna förvärvade under hela kursens gång.

### Arbetsätt

- *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 arbetsätt.
- *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, ansökan & antagning

Detaljerad information om detta finns i en separat fil *Antagningskriterier för Yrkesmässig biodling och dess biprodukter*.

### Kostnader

Själv utbildningen är kostnadsfri och studiemedelsberättigande.

Du behöver ha tillgång till minst fem bikupor att träna i hemma mellan kursträffarna och nödvändig skyddsutrustning (bidräkt och handskar) att ha med till bigårdsbesöken på skolan under hela kurstiden. Övrig utrustning så som kupkniv, kaktång mm lånas av skolan.

Du bekostar själv din kurslitteratur (3-4 böcker), ca 1200 kr.

Du betalar också en serviceavgift på 1800 kr. Serviceavgiften ger dig:

- för- och eftermiddagsfika, lunch och kvällsmat vid de skolförlagda träffarna
- visst material samt kopior
- tillgång till Office 365
- olycksfallsförsäkring

Kostnader för resor till gruppträffarna och i samband med praktik och studiebesök tillkommer. Det kan bli aktuellt med övernattnig vid gruppträffarna, särskilt för kursmoment på annan plats än Fristads folkhögskola.