

Schulung

Fachkundenachweis Honig am 21.11.20 in St. Wendel-Urweiler

Gesamtleitung: Verband der Imker im Kreis St. Wendel .e.V.

Durchführung: Honigfachfrau Sabine Dietz vom Landesverband Saarländischer Imker (LSI)

Echter Deutscher Honig ist das egetragene Warenzeichen des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.). Imkerinnen und Imker, die ihre Honiggläser mit dem Gewährverschluss des D.I.B. versehen wollen, müssen Mitglied in einem Imkerverein sein und einen Fachkundenachweis erbringen. Der Landesverband Saarländischer Imker e.V. (LSI) empfiehlt allen Neuimkerinnen und Neuimkern aber unabhängig von der Nutzung des Warenzeichens dringend die Teilnahme an einer Schulung zur Erlangung des Fachkundenachweises Honig, um das notwendige Fachwissen im Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Honig zu erwerben und die rechtlichen Aspekte der Honigerzeugung und Vermarktung (Etikettierung, Qualitätsanforderungen und Qualitätssicherung etc.) zu kennen und anwenden zu können.

Anmeldegebühr: 30 Euro.

Die Anmeldegebühr umfasst alle Schulungsunterlagen und die Urkunde über die Teilnahme.

Bei einem Nichterscheinen am Schulungstag kann die Anmeldegebühr nicht erstattet werden.

Anmeldungen: erbeten über den Kreisverband der Imker in St. Wendel e.V. per Mail an Jochen Recktenwald unter jochen@imkerei-recktenwald.de mit Betreff „Anmeldung Fachkundenachweis Honig 21.11.20 und parallel dazu Überweisung der Schulungsgebühr von 30 Euro auf das Konto bei der:

Kreissparkasse St.Wendel:

Verband der Imker im Kreis St. Wendel e.V.

IBAN: DE33 5925 1020 0000 0551 86

BIC: SALADE51WND

Verwendungszweck: Anmeldegebühr Fachkundenachweis Honig 21.11.20

Nach Eingang der Zahlung erhalten die Teilnehmer eine Bestätigung.

Anmeldeschluss (aufgrund von anfallenden Formalitäten) ist der **14.11.20**

Dozenten: gestellt vom Landesverband Saarländischer Imker (LSI)

Ort: St. Wendel – Urweiler Gasthaus Krone

Beginn: 21.11.20 um 09.00 Uhr **Ende:** Gegen 17.30 Uhr - incl. Pausen

Urkunde: Wird am gleichen Tag dem Teilnehmer ausgehändigt.

Bemerkung: Für die Teilnahme am Lehrgang ist eine erfolgreiche "Jungimkerausbildung" erwünscht.

Mittagessen: In eigener Zuständigkeit. In St.Wendel besteht die Möglichkeit nahegelegene Gastronomie zu nutzen. Ansonsten stehen Getränke gegen ein kleines Entgelt bereit.

Corona-Hygiene-Bestimmungen/Maßnahmen sind erstellt, diesbezügliches Formular steht zum Downloaden bereit und ist vor Beginn abzugeben!

Lernziel:

- Honigentstehung beschreiben und die wesentlichen Honiginhaltsstoffe benennen können
- Eigenschaften von Honig benennen können
- Honig sachgerecht ernten und kritische Punkte der Honigernte und -pflege benennen können
- Honig vermarktungsgerecht aufbereiten und die wesentlichen Rechtsgrundlagen inkl. D.I.B. Warenzeichensatzung benennen können
- Fehler bzgl. Konsistenz, Sauberkeit, Aufmachung erkennen und mögliche Fehlerquellen benennen können

Lehrinhalte:

- Honigentstehung
- Honigbearbeitung
- Honigqualität (Analyse, Sensorik)
- Rechtliche Grundlagen der Honigverordnung (Etikett, Qualitätsstandards, etc.)
- Praktische Übungen
- Vermarktung

Ablauf:

Vorträge, theoretische und praktische Einführung mit Power-Point-Präsentationen sowie Gerätschaften aus der Praxis, Verwendung von Handrefraktometern und Begutachtung von Honigproben, Arbeiten und Unterweisungen in Kleingruppen. Bitte bringen Sie (falls vorhanden) Ihr Handrefraktometer zur Schulung mit.

Als Vorbereitung für den Schulungstag wird allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Lektüre der Inhalte des Portals „Die Honigmacher“ empfohlen. Das Portal www.die-honigmacher.de ist ein Online-Lernprogramm. Es soll ergänzend zu den bestehenden Schulungsangeboten bundeseinheitlich kostenfrei die Möglichkeit bieten, sich von zu Hause das notwendige Fachwissen anzueignen. Dem D.I.B. ist es besonders wichtig, einen bundeseinheitlichen Wissensstandard für die Vermarktung von Echtem Deutschen Honig zu schaffen.

Der Online-Kurs mit über 250 Seiten enthält 103 verschiedene Übungsaufgaben, die inhaltlich den Fragen des Sachkundenachweises entsprechen und mit deren Hilfe Nutzer/-innen eine Selbstkontrolle des erworbenen Wissens durchführen können. Ein abschließender Test ermöglicht die Übung der Prüfungssituation sowie die Selbsteinschätzung, ob der Fachkundenachweis abgelegt werden kann oder das Fachwissen weiter vertieft werden muss. Ein Glossar beschreibt alle wesentlichen Begriffe in einfacher Form. Alle Inhalte sind verständlich dargestellt und werden durch 10 Flash-oder Videosequenzen sowie 256 Abbildungen unterstützt