

Mathantverk – ettårig grundutbildning

Utbildningen ger en bred och grundläggande kunskap kring mathantverkyrket och en fördjupad kunskap inom valt mathantverksområde. Nedan finns information om de spännande kurser som ingår i den ettåriga grundutbildningen.

Mathantverk, 18 Yh-poäng.

Kursen behandlar grundläggande vad mathantverk är. En viktig del är hur du lyfter fram värdet av mathantverket. Förståelse ska skapas för hur ursprung, kvalitet och smak skapar unika produkter. Du ska även få insikt i hur mathantverket bygger på traditioner samtidigt som mathantverkarna utvecklar produkter och gör dem attraktiva för moderna konsumenter.

Entreprenörskap, 18 Yh-poäng

Ämnet entreprenörskap innehåller både kunskap om hur man startar företag och om hur man utveckla förmågan att omvandla idéer till praktiska och målinriktade aktiviteter. För att omvandla idéer till praktiska och målinriktade aktiviteter krävs entreprenörstänkande, planering och utvärdering. Medarbetarskap likväl som ledarskap och effektivitet är andra viktiga delar.

Byggnader och livsmedelslokaler, 7 Yh-poäng.

Kursen tar upp de krav som ställs på förädlingslokaler, dels utifrån den lagstiftning som finns, dels utifrån att kunna arbeta rationellt med mathantverk. Ni får själva rita produktionslokaler och därigenom tänka igenom olika sätt att lösa en verksamhet.

Ekonomi för mathantverkare, 13 Yh-poäng.

Kursen innehåller marknadsanalys, beskriver olika företagsformer och hur du prissätter sina produkter. Du kommer även att arbeta med kalkyler, budget, finansiering, bokslutsanalys i ett mathantverksföretag. Olika moment som ska finnas i en affärsplan tas upp.

Livsmedelskemi för mathantverkare, 3 Yh-poäng.

Kursen ger grundläggande kunskap om de olika komponenter som bygger upp livsmedel. Fokus ligger på egenskaperna hos fetter, kolhydrater och proteiner samt hur dessa påverkas av olika förädlingsprocesser. Även vitaminer och mineraler behandlas. Kursen tar upp begreppen pH och vattenaktivitet. Vidare diskuteras hur mathantverk kan produceras utan tillsatser.

Livsmedelsmikrobiologi för mathantverkare, 3 YH-poäng.

Kursen behandlar grundläggande de olika grupperna av mikroorganismer. Fokus ligger på bakterier och svampar aktuella inom livsmedelsförädling och vilka faktorer som påverkar överlevnad och tillväxt av dessa. Kursen ger kunskap om hur mikroorganismer utnyttjas i olika konserveringsmetoder. Vidare behandlas livsmedelsburna sjukdomsframkallande mikroorganismer och hur dessa motverkas i hantverksmässig livsmedelsförädling.

Livsmedelssäkerhet, 6 YH-poäng.

Kursen innehåller grundläggande fakta om den livsmedelslagstiftning som gäller generellt samt om livsmedelslagstiftning som specifikt rör mathantverket. Kursen tar upp hygienaspekter, livsmedelslokaler samt HACCP och egenkontroll. De studerande arbetar fram en livsmedelssäkerhetsplan.

Marknadsföring för mathantverkare, 10 YH-poäng.

Kursen beskriver hur man tar fram en marknadsföringsplan. De studerande ska utgå från sin vision och affärsidé och bygga en marknadsstrategi utifrån den. De ska beskriva sina produkter och lägga upp mål för sin verksamhet, både kvantitativa och kvalitativa. De gör en marknads- och målgruppsanalys och får kunskap om olika försäljnings- och distributionskanaler. Den tar också upp hur ett företag kan kommunicera med

press och andra media för att få ut sitt budskap och hur storytelling kan användas som ett medel för att få ut kunskaper om produkterna och företaget. Val av förpackningar och utformning av etiketter ingår också i detta kursavsnitt.

Produktionsteknik inom valt mathantverksområde, 44 YH-poäng.

Denna teoretiska kurs kommer att ge en fördjupning inom respektive bransch. Här kommer Eldrimners branschansvariga och externa experter att undervisa inom de olika branscherna. Kursen innehåller teori och praktiska moment. Delar av denna kurs bedrivs tillsammans med Eldrimners övriga kurser. Det möjliggör bättre undervisning, med fler experter och ett bättre nätverkande för framtiden. Kursen tar också upp det behov av etiketter och utrustning som finns inom de olika branscherna.

Bageri – Utbildningen ger dig gedigna kunskaper om hantverksmässigt bageri, från råvaruproduktion till förädlad produkt. Utbildningens huvudfokus är surdegsbröd men bakning med jäst och andra hävningsmetoder ingår också. Du får grundläggande kunskaper om råvaror, bagerikemi och surdegsteori. Både de praktiska och teoretiska delarna av utbildningen ger dig goda kunskaper om förutsättningarna för god ekonomi, effektiv planering och bra logistik i bageriet.

Bär och grönsaksförädling – Utbildningen ger kunskaper inom hantverksmässig förädling av bär, frukt, grönsaker, svamp och örter. Teori och praktik varvas. Kursens fokus ligger på de olika konserveringsmetoderna: pastörisering, sterilisering, fermentering, torkning, inläggning i vinäger och olja, sockerkonservering samt insaltning. Kategorier av produkter som behandlas är: sylt och marmelad, grönsaksinläggningar, mjölksyrade grönsaker, alkoholfria och alkoholhaltiga drycker, vinäger, konfekt, karameller och torkade produkter.

Charkuteri – Utbildningen ger grundläggande kunskaper i charkuteri samt övergripande kunskaper i slakt, styckning och sortering utifrån att hela kedjan från levande djur till förädlad kött- eller charkprodukt är viktig för slutprodukten. Kursen innehåller både teori och praktiskt arbete som omfattar köttets egenskaper, kvalitet och sortering för hantverksmässig förädling. Fokus ligger på kunskaper om säker tillverkning av produkter inom de fem produktkategorier som charkvaror delas in i: värmebehandlad korv, värmebehandlade hela köttbitar, produkter av värmebehandlade köttråvaror, lufttorkad korv och lufttorkade hela köttbitar.

Mejeri – Utbildningen ger grundläggande och fördjupade kunskaper i hantverksmässig ystning och förädling av mjölkprodukter. Den innehåller momenten: mjölkens kemi och mikrobiologi, hygien, patogena bakterier och riskbedömning, mjölksyrebakterier och syrakulturer, lagring och mognad, emballering och förpackning, teknisk utrustning. Den omfattar tillverkning av syrade mjölkprodukter, mjuka osttyper inklusive syrade färskostar, blåmögelost, pressade ostar, smör samt glass.

Lärande i arbete (LIA) inom valt mathantverksområde, 100 YH-poäng.

Praktik inom valt mathantverksområde är en väldigt viktig del och därför är hälften av utbildningstiden förlagd till erfarna mathantverksföretag. Under året kommer det vara fem praktikperioder och dessa fokuserar på olika teman utöver de praktiska arbetsmomenten inom vald bransch. Dessa teman är: **Livsmedelssäkerhet, Byggnader, Ekonomi, Marknadsföring och Mathantverk**

Inlämningsuppgifter.

Du får kunskap som ska resultera i inlämningsuppgifter kring hur du vill utforma ett verkligt eller fiktivt mathantverksföretag. Dessa ska beskriva moment som krävs för att kunna bygga upp och driva en verksamhet. Det ges salstenta i livsmedelskemi och mikrobiologi och mindre kunskapskontroller kan förekomma. Praktiskt arbete värderas högt och genomförs under produktionsteknik och LIA.

Examensarbete Yh-poäng: 18

Examensarbetet innehåller tre olika delar; produktutveckling, ett praktiskt prov och en muntlig redovisning. Mathantverkaren arbetar oftast själv med produktutveckling, en spännande och kreativ verksamhet. Här ska de studerande få förståelse för och kunskap om det arbetsmomentet som bygger på den kunskap de inhämtat under hela utbildningen. Kursen innehåller sensorisk analys, receptutveckling och hur man arbetar i projekt. Kursen ska även lägga en grund för det praktiska prov som de studerande ska genomföra. Avslutningsvis ska de studerande träna muntlig framställning genom att redovisa sitt "företag" eller sin "produktion" inför publik.