



Kurser för alla inriktningar

Under utbildningen ingår flera teoretiska ämnen som är specialdesignade för dig som vill jobba inom mathantverksvärlden.

Ekonomi och entreprenörskap för mathantverkare (12 YH-poäng)

Innehåll och syfte

Att den studerande ska ges grundkunskaper i ekonomi för att kunna planera, prissätta, följa upp och ta fram beslutsunderlag för företaget. Kursen ska skapa ett entreprenörstänkande och ge förståelse för planering och utvärdering i ett företag. Kursen ska också ge den studerande kunskap om medarbetarskap, arbetsledning och effektivitet i olika verksamheter.

Mathantverk och Marknadsföring (11 YH-poäng)

Innehåll och syfte

Att den studerande ska ges grundkunskaper om vad som definierar mathantverk och dess mervärde. Den studerande ges också förståelse för hur kvalitet, smak och identitet kan skapa unika produkter, samt om hur mathantverk bygger på traditioner och samtidigt utvecklar produkterna till att bli attraktiva för moderna konsumenter. Att den studerande ska ges grundkunskaper i marknadsföring för att kunna planera, genomföra och följa upp en mathantverksprodukt eller ett mathantverksföretag. Den studerande ska ges kunskap i att kommunicera om mathantverk på ett främmande språk.

Livsmedelssäkerhet (7 YH-poäng)

Innehåll och syfte

Kursens syfte är att förmedla grundläggande kunskap om den livsmedelslagstiftning som gäller generellt samt om livsmedelslagstiftning som specifikt rör mathantverket, till exempel branschriktlinjer. Kursen tar upp hygieniska aspekter under tillverkningsprocessen, av livsmedelslokaler samt provtagningsplanering och provtagning av produkter och lokaler. I kursen ingår arbete med egenkontrollprogram inklusive HACCP

Livsmedelskemi och mikrobiologi för mathantverkare (6 YH-poäng)

Innehåll och syfte

Att den studerande ska ges kunskap om olika livsmedels kemiska sammansättning samt kring olika grupper av mikroorganismer som är aktuella inom livsmedelsförädling. De studerande ska ges kunskap om vatten, fett, kolhydrater och protein samt om begreppen pH och vattenaktivitet. De studerande ska ges kunskap om mikroorganismer och hur dessa kan gynnas eller motverkas för tillverkning av säkra produkter. Kursen ska ge en kunskapsgrund inför produktionstekniska kurser.

Byggnader och livsmedelslokaler, (5 YH-poäng)

Innehåll och syfte

Kursen syfte är att ge kunskaper om de krav som ställs på förädlingslokaler dels utifrån gällande lagstiftning, dels utifrån livsmedelssäkerhet. Den studerande ska kunna beskriva en godkänd och för ändamålet praktisk lokal samt välja lämplig utrustning, som är anpassad för såväl arbetsmiljö som för mathantverksproduktion inom vald bransch.