

Kursbeskrivningar:

Examensarbete (20p)

Kursen ger den studerande färdigheter i att självständigt genomföra ett arbete inom ett område med relevans för yrkesrollen.

Kursen syfte är att den studerande ska ges möjlighet att tillämpa, kritiskt använda och vidareutveckla i utbildningen förvärvade kunskaper, färdigheter och kompetenser.

Kursens mål är att den studerande självständigt ska kunna planera, genomföra och analysera ett arbete med relevans för yrkesrollen. Den studerande ska kunna välja tillvägagångssätt och sammanställa, analysera och värdera resultatet.

Företagsekonomi för mathantverkare (10p)

Kursen ger den studerande grundläggande kunskaper i ekonomi för att kunna ha en förståelse för budget, produktionsekonomi och prissättning. Kursen ger den studerande kunskap om hur man laddar ett varumärke med sanna berättelser kring en äkta vara, hur man kommunicerar och säljer in mathantverksprodukter.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap och förståelse för de ekonomiska faktorer som påverkar företagets lönsamhet och hur dessa kan justeras utifrån mathantverkets förutsättningar och behov. Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om och skapa förståelse för medarbetarskap och arbetsledning.

Kursens mål är att den studerande ska ha kunskap om produktionsekonomi och prissättning inom mathantverksföretag. Den studerande ska kunna identifiera och kommunicera mathantverkets mervärde i marknadsföring.

Livsmedelskemi och Mikrobiologi för mathantverkare (8p)

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om livsmedels sammansättning och om mikroorganismer som förknippas med livsmedel. Den studerande ska ges kunskap om fett, kolhydrater och protein, samt om vatten, pH och vattenaktivitet. Den studerande ska ges kunskap om olika mikroorganismer och hur dessa kan nyttjas eller motverkas i syfte att tillverka säkra livsmedel.

Kursens mål är att den studerande ska ha kunskap om olika livsmedels sammansättning och kemiska egenskaper, betydelsen av pH och vattenaktivitet vid tillverkning och konservering av livsmedel, samt olika mikroorganismers egenskaper och vilka faktorer som påverkar mikroorganismers tillväxt. Den studerande ska kunna beskriva olika kemiska processer som sker i livsmedel vid olika förädlingsmetoder, bedöma mikrobiologiska risker i olika livsmedel och förstå hur mikroorganismer kan nyttjas eller motverkas vid livsmedelsproduktion.

Livsmedelssäkerhet (10p)

Kursen ger kunskap och förståelse för livsmedelslagstiftningen och mer djupgående kunskap om de delar som berör mathantverksföretag. Fokus är att få kunskap om att tillverka säkra livsmedel.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap och förutsättningar som krävs för att arbeta med mathantverk på ett sätt som följer lagar och regler samt ger säkra och tillförlitliga produkter.

Kursens mål är att den studerande ska ha kunskap och uppvisa förståelse om gällande lagar och regler kring säker livsmedelshantering samt hur dessa efterlevs i praktiken. Målet är att ta

fram en livsmedelssäkerhetsplan som innehåller bland annat HACCP och egenkontroll.

Mathantverkets mervärde och hållbarhet (15p)

Kursen ger den studerande kunskaper om vad som definierar mathantverk och dess mervärde. Kursen ger den studerande kunskap om hållbarhet och olika aspekter av mathantverk ur ett hållbarhetsperspektiv.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om mathantverkets mervärde och roll i ett hållbart samhälle och i ett hållbart livsmedelssystem. Den studerande ges också förståelse för hur kvalitet, smak och identitet kan skapa unika produkter.

Kursens mål är att den studerande ska ha kunskap om mathantverkets mervärde i förhållande till annan livsmedelsproduktion, kunna kommunicera om mathantverk på ett främmande språk och identifiera mathantverkets mervärde utifrån ett hållbarhetsperspektiv.

LIA 1 - Vald mathantverksbransch, tema livsmedelssäkerhet (25p)

Kursen ger den studerande kunskap om hur mathantverksföretag arbetar. Den studerande deltar i de praktiska arbetsmomenten för att utveckla sitt handlag för mathantverk inom vald bransch. Kursen bygger direkt vidare på praktiska och teoretiska moment som tagits upp i den skolförlagda undervisningen i kurserna mathantverk inom vald bransch och livsmedelssäkerhet.

Kursen syfte är att den studerande ska få möjlighet att omsätta sina praktiska och teoretiska kunskaper hos etablerade mathantverksföretag genom att planera, ta ansvar för och genomföra olika arbetsuppgifter på LIA-platsen.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka mathantverksmässiga livsmedel inom vald bransch, arbeta livsmedelssäkert och kunna sköta och använda lokaler och utrustning. Den studerande ska ha kunskap om hur mathantverksföretag arbetar med livsmedelssäkerhet och om de mikrobiologiska och livsmedelskemiska processer som ingår i förädlingen för sin valda mathantverksbransch. Den studerande ska kunna redogöra för hygienaspekter i mathantverket, ha förståelse för förutsättningarna för att skapa livsmedelssäkra produkter.

LIA 2 - Vald mathantverksbransch (25p)

Kursen ger den studerande kunskap om hur mathantverksföretag arbetar. Den studerande deltar i de praktiska arbetsmomenten för att utveckla sitt handlag för mathantverk inom vald bransch. Kursen bygger direkt vidare på praktiska och teoretiska moment som tagits upp i den skolförlagda undervisningen i kursen mathantverk inom vald bransch.

Kursen syfte är att den studerande ska få möjlighet att omsätta sina praktiska och teoretiska kunskaper hos etablerade mathantverksföretag genom att planera, ta ansvar för och genomföra olika arbetsuppgifter på LIA-platsen.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka mathantverksmässiga livsmedel inom vald bransch, arbeta livsmedelssäkert och kunna sköta och använda lokaler och utrustning.

LIA 3 - Vald mathantverksbransch, tema företagsekonomi för mathantverkare (25p)

Kursen ger den studerande kunskap om hur mathantverksföretag arbetar. Den studerande deltar i de praktiska arbetsmomenten för att utveckla sitt handlag för mathantverk inom vald bransch. Kursen bygger direkt vidare på praktiska och teoretiska moment som tagits upp i

den skolförlagda undervisningen i kurserna mathantverk inom vald bransch och företagsekonomi.

Kursen syfte är att den studerande ska få möjlighet att omsätta sina praktiska och teoretiska kunskaper hos etablerade mathantverksföretag genom att planera, ta ansvar för och genomföra olika arbetsuppgifter på LIA-platsen.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka mathantverksmässiga livsmedel inom vald bransch, arbeta livsmedelssäkert och kunna sköta och använda lokaler och utrustning. Den studerande ska efter slutförd kurs även ha kunskap om och kunna redogöra hur mathantverksföretag arbetar med företagsekonomi.

LIA 4 - Vald mathantverksbransch, tema mathantverkets mervärde och hållbarhet (25p)

Kursen ger den studerande kunskap om hur mathantverksföretag arbetar. Den studerande deltar i de praktiska arbetsmomenten för att utveckla sitt handlag för mathantverk inom vald bransch. Kursen bygger direkt vidare på praktiska och teoretiska moment som tagits upp i den skolförlagda undervisningen i kurserna mathantverk inom vald bransch och mathantverkets mervärde och hållbarhet.

Kursen syfte är att den studerande ska få möjlighet att omsätta sina praktiska och teoretiska kunskaper hos etablerade mathantverksföretag genom att planera, ta ansvar för och genomföra olika arbetsuppgifter på LIA-platsen.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka mathantverksmässiga livsmedel inom vald bransch, arbeta livsmedelssäkert och kunna sköta och använda lokaler och utrustning. Den studerande ska ha kunskap om hur mathantverksföretaget arbetar med hållbarhet, definitionen mathantverk och kunna redogöra för definitionen av mathantverk.

Valbara kurser (du som studerande väljer en av nedan kurser):

Mathantverk inom hantverksbageri (37p)

Kursen ger den studerande kunskaper inom hantverksbageri från spannmål till färdigt bröd. De förädlingsmetoder som tas upp syftar till att tillverka produkter inom hantverksbageri.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om hantverksbageriets roll i hållbara livsmedelssystem. Kursen syfte är vidare att den studerande ska ges teoretisk och praktisk kunskap om förädlingsmetoder för produktion av kommersiella mathantverksprodukter. Kursen syfte är också att den studerande ska ges kunskap om hur olika faktorer påverkar slutprodukten.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka, utveckla och analysera hantverksbageri för försäljning med hjälp av flera förädlingsmetoder. Kursens mål är att den studerande ska bli anställningsbar inom hantverksbageri.

Mathantverk inom hantverkscharkuteri (37p)

Kursen ger den studerande kunskaper inom hantverkscharkuteri. De förädlingsmetoder som tas upp syftar till att tillverka produkter inom hantverkscharkuteri.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om hantverkscharkuteriets roll i hållbara livsmedelssystem. Kursen syfte är vidare att den studerande ska ges teoretisk och praktisk kunskap om förädlingsmetoder för produktion av kommersiella mathantverksprodukter. Kursen syfte är också att den studerande ska ges kunskap om hur olika faktorer påverkar slutprodukten.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka, utveckla och analysera egna mathantverksprodukter för försäljning med hjälp av en eller flera förädlingstekniker. Kursens mål är att den studerande ska bli anställningsbar inom hantverkscharkuteri.

Mathantverk inom hantverksmejeri (37p)

Kursen ger den studerande kunskaper i hantverksmässig ystning och förädling av mjölkprodukter. De förädlingsmetoder som tas upp syftar till att tillverka produkter inom hantverksmejeri.

Kursen syfte är att den studerande ska ges kunskap om hantverksmejeriets roll i hållbara livsmedelssystem. Kursen syfte är vidare att den studerande ska ges teoretisk och praktisk kunskap om förädlingstekniker för produktion av kommersiella mathantverksprodukter. Kursen syfte är också att den studerande ska ges kunskap om hur olika faktorer påverkar slutprodukten.

Kursens mål är att den studerande ska kunna tillverka, utveckla och analysera egna mathantverksprodukter för försäljning med hjälp en eller flera av förädlingstekniker. Kursens mål är att den studerande ska bli anställningsbar inom hantverksmejeri.

Mål och krav för yrkeshögskoleexamen Mathantverkare – hantverksbagare, hantverkscharkuterist eller hantverksmejerist:

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/ i

- mathantverkets mervärde i förhållande till annan livsmedelsproduktion
- de specialiserade arbetsmetoder och kvalitetskriterier som krävs för att producera livsmedel hantverksmässigt
- att mathantverk skapar unika produkter med rik smak, tydlig identitet och av hög kvalitet
- råvarorna och dess egenskaper
- gällande lagar och regler kring säker livsmedelshantering
- livsmedelssäkerhet på avancerad nivå för att producera säkert mathantverk
- livsmedels sammansättning och kemiska egenskaper
- betydelsen av pH och vattenaktivitet vid tillverkning och konservering av livsmedel
- olika typer av mikroorganismers egenskaper
- företagsekonomi för mathantverksföretag

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter i att

- producera säkra mathantverksprodukter på ett effektivt sätt
- producera mathantverk utan tillsatser som smakförstärkare, konserveringsmedel, färgämnen, enzymer, förtjockningsmedel mm
- tillämpa de specialiserade handlag och arbetsmetoder som krävs inom mathantverket
- välja och hantera hantverksföretagens speciella råvaror
- omsätta de teoretiska kunskaperna i praktisk verksamhet inom mathantverk
- ta fram en livsmedelssäkerhetsplan med HACCP och egenkontroll
- kunna kommunicera om mathantverk, dess mervärde och alternativa arbetsmetoder på ett främmande språk

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser att

- självständigt och i samarbete kunna använda de förvärvade specialiserade kunskaperna och färdigheterna i arbetet vid ett mathantverksföretag, som anställd eller egenföretagare.
- självständigt kunna avgöra råvarans kvalitet och hur processen att förädla den ska formas
- självständigt kunna felsöka och justera produktionsmetoder för säkert mathantverk med god smak och av hög kvalitet
- tillvarata den skicklighet som byggts upp genom praktiskt arbete ute på LIA-företagen
- tillämpa gällande lagar och regler kring säker livsmedelshantering
- tillämpa och ta ansvar för en livsmedelssäkerhetsplan med HACCP och egenkontroll
- bedöma mikrobiologiska risker i olika produkttyper
- beskriva olika livsmedels kemiska förändringar genom olika förädlingsmetoder och förstå hur mikroorganismer kan nyttjas eller motverkas vid livsmedelsproduktion
- identifiera mathantverkets mervärde utifrån ett hållbarhetsperspektiv
- identifiera och kommunicera mathantverkets mervärde
- självständigt lösa sammansatta uppgifter och problem
- självständigt, eller i samarbete, ta ansvar för att utveckla och fördjupa sina kunskaper inom mathantverk

