



## Utbildningsplan för yrkeshögskoleutbildning

Utbildningens namn:  
**Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist**

Ansvarig utbildningsanordnare:  
**Torsta AB**

Omfattning, poäng:  
**200**

Studieform:  
**Bunden**

Studietakt:  
**100**

Utbildningsnummer:  
**YH00945**

Beslutsår:  
**2021**

Omgång:  
**2**

## Faktauppgifter

### Utbildningens namn

Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist

### Ansvarig utbildningsanordnare

Torsta AB

### Organisationsnummer

556892-2420

### Postadress och besöksadress

#### Postadress

Organisation: Torsta AB

Adress: Ösavägen 20

Postnr/ort: 83694 Ås

#### Besöksadress

Organisation: Torsta AB

Adress: Ösavägen 20

Ort: Ås

### Webbadress, telefonnummer och e-postadress till ansvarig utbildningsanordnare

Telefon: 0640-18800

Hemsida: <http://www.torsta.se>

E-post: [helen.axelsson@torsta.se](mailto:helen.axelsson@torsta.se)

## Utbildningen

### Examensbeteckning

Utbildningen ger yrkeshögskoleexamen

### Examen

Utbildningar som leder till en examen inom yrkeshögskolan ska uppfylla kraven i 2kap 13-14 §§ i förordningen om yrkeshögskolan (2009:130) vad gäller kunskaper, färdigheter och kompetenser.

### Examensbenämning

Yrkeshögskoleexamen Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist

### Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/ i

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/i:

1. Att mathantverk skapar unika produkter med rik smak, tydlig identitet och av högsta kvalitet
2. Råvarorna, som oftast är lokala, dess egenskaper och om att människans hand och kunnande styr hela den varsamma förädlingen.
3. Hälsovärdet i produkter utan onödiga tillsatser och om hur man vidareutvecklar mat med tradition och skapar innovativa produkter.
4. Mathantverkets mervärde i förhållande till annan livsmedelsproduktion.
5. De specialiserade arbetsmetoder och kvalitetskriterier som krävs för att producera livsmedel hantverksmässigt, olika beroende på bransch.
6. Livsmedelsmikrobiologi/-kemi - säkerhet på avancerad nivå för att producera säkert mathantverk, i

- lagstiftning, samt i utformning av lokaler och dess utrustning, anpassade för mathantverk.  
7. Marknadsföring av mathantverkets unika produkter med dess speciella förutsättningar.  
8. Försäljning av mathantverk, prissättning och ekonomisk uppföljning

### Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter i att

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter om/i:

1. Att använda de kunskaper i entreprenörskap som erhållits genom att ha arbetat med sitt egna eller fiktiva företag i under utbildningen
2. Att tillämpa de specialiserade handlag och arbetsmetoder, som krävs inom mathantverket, och omsätta de teoretiska kunskaperna i praktisk verksamhet.
3. Att välja och hantera hantverksföretagets speciella, ej standardiserade råvaror, som kräver noggrant val av förädlingsmetod.
4. Att ta fram en livsmedelssäkerhetsplan med HACCP och egenkontroll
5. Att producera mathantverk utan tillsatser som smakförstärkare, konserveringsmedel, färgämnen, enzymer, förtjockningsmedel mm.
6. Att på ett främmande språk kommunicera mathantverkets mervärde och alternativa arbetsmetoder till kund och kollegor i andra länder.
7. Att upprätta en affärsplan som visar hur verksamheten ska bedrivas lönsamt utifrån mathantverkets unika värden.
8. Att genom entreprenörskap tänka kreativt och ha förmåga till att finna innovativa lösningar

### Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser att

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser att:

1. Tillvarata den skicklighet som byggts upp genom praktiskt arbete ute på LIA-företagen
2. Självständigt och i samarbete kunna använda de förvärvade specialiserade kunskaperna och färdigheterna i arbetet vid ett mathantverksföretag, som anställd eller egenföretagare.
3. Självständigt kunna avgöra råvarans kvalitet och hur processen att förädla den ska formas.
4. Felsöka och justera produktionsmetoder för säkert mathantverk med god smak och av högsta kvalitet
5. Tillämpa och ta ansvar för de erhållna kunskaperna om livsmedelssäkerhet i ett HACCP-program
6. Tillämpa kunskaperna om att planera godkända och för ändamålet praktiska lokaler, samt välja lämplig utrustning
7. På egen hand lösa sammansatta uppgifter och problem
8. Överblicka och leda ett mindre arbetslag för att färdigställa en viss produktion
9. Självständigt, eller i samarbete, ta ansvar för att utveckla sin verksamhet och fördjupa sina kunskaper

### Yrkesroller

- 1 Anställd inom mathantverket som bagare, bär-, frukt- grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist.
- 2 Arbetsledare inom tillverkning Samordnar, leder och följer upp arbete vid tillverkningsprocesser.
- 3 Mathantverkare; bagare, bär-, frukt- grönsaksförädlare, charkuterist, mejerist.

### Undervisning på engelska

Nej

Utländska experter som undervisar i delar av vissa kurser tolkas till Svenska. Experterna kommer främst från Tyskland, England och Frankrike.

### Kursöversikt

#### Obligatoriska kurser

Kursnamn	Kurstyp	Poäng
Byggnader och livsmedelslokaler	Standard	5
Ekonomi och Entreprenörskap för mathantverkare	Standard	12
Examensarbete	Examensarbete	10
LIA 1 - Vald mathantverksbransch, tema livsmedelssäkerhet	LIA	25

LIA 2 - Vald mathantverksbransch, tema byggnader	LIA	25
LIA 3 - Vald mathantverksbransch, tema ekonomi	LIA	25
LIA 4 - Vald mathantverksbransch, tema marknadsföring och mathantverk	LIA	25
Livsmedelskemi och Mikrobiologi för mathantverkare	Standard	6
Livsmedelssäkerhet	Standard	7
Mathantverk och Marknadsföring för mathantverkare	Standard	12
<b>Summa:</b>		<b>152</b>

### Valbara kurser

Kursnamn	Kurstyp	Poäng
Produktionsteknik Bageri	Standard	48
Produktionsteknik Bär-, frukt- och grönsaksförädling	Standard	48
Produktionsteknik Charkuteri	Standard	48
Produktionsteknik Mejeri	Standard	48
<b>Summa:</b>		<b>192</b>

### Tillträde

### Behörighet

#### Särskilda förkunskaper krävs i följande

#### Kurser

Lägst betyget E/3/G i följande kurser eller motsvarande kunskaper

Livsmedels- och näringskunskap 1

#### Motivering av förkunskaper kurser

Utbildningen bygger på ämnet Livsmedels- och näringskunskap på gymnasiet eller motsvarande kunskaper. Ämnet ger grundkunskaper om olika råvaror och livsmedel, deras egenskaper, om näringsämnen och om hur råvarors och livsmedels kvalitet och näringsinnehåll påverkas vid förädling och förvaring. Ämnet ger även grundläggande färdigheter att göra näringsberäkningar, olika etiska och miljömässiga ställningstaganden. Det ger också kunskap om lagar och bestämmelser inom området. Ämnet läses inom Restaurang- och livsmedelsprogrammet samt som tillval inom Naturbruksgymnasiet. För att kunna arbeta inom mathantverk krävs fördjupade och specialiserade kunskaper inom dessa områden.

### Urvalsgrunder

Betyg

Tidigare utbildning

### Utbildningens huvudsakliga upplägg och organisation

### Övriga utbildningsanordnare

Organisationsnummer: 2021002452

Organisationsnamn: Länsstyrelsen i Jämtlands län, Eldrimner

Förnamn: Bodil  
Efternamn: Cornell  
Epost: bodil@eldrimner.com  
Telefon: 010-2253272  
Roll: Verksamhetsledare för Eldrimner, planering och genomförande av utbildningen, ingår i ledningsgruppen  
Samverkan: Utbildningsanordnaren Torsta AB arbetar med landsbygdsutveckling och driver ett naturbruksgymnasium. Tillsammans med bla. Eldrimner, LRF, Krokoms kommun och Leader har man bildat ett Grönt Centrum med målet att fler ska se möjligheterna i de gröna näringarna när det gäller jobb, företagande och en hållbar framtid. I det Gröna Centret är det Eldrimner som arbetar med mathantverk – småskalig förädling av de råvaror som produceras vilt eller av landets lantbrukare. Det är därför självklart att Yrkeshögskoleutbildningen i Mathantverk; bagare, bär-, frukt- och grönsaksförädlare, charkuterist och mejerist planeras och genomförs av Eldrimner, där den specialkompetensen finns. Det är även på Eldrimner som kompetens att uppfylla Yrkeshögskolans regelverk har byggts upp för att kunna genomföra en utbildning med mycket hög kvalitet. Torstas VD och ytterligare en representant från Torsta sitter i ledningsgruppen för utbildningen vilket säkerställer en kontinuerlig uppföljning av verksamheten.

OrgTyp: Övrigt  
.....

## Utbildningens upplägg

Eldrimner, Nationellt Centrum för Mathantverk bistår mathantverkare – i starten såväl som i utvecklingen av företaget – genom rådgivning, kurser, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte. Eldrimner har under åren 2014 – 2020 visat sig vara en väl lämpad genomförare av en ettårig grundutbildning i mathantverk. Vi har en beprövad modell för trialt lärande där teori varvas med praktik och känsla. Modellen har med stor framgång tillämpats vid alla kurser, så även vid Yh-utbildningen. Att känsla blivit ett viktigt tredje ben, beror på att den hantverksmässiga processen att förädla livsmedel, till skillnad från industrins processer, kräver ett känsligt handlag. Man arbetar med naturliga processer där inga tillsatser kan förenkla arbetet och där varje steg kräver sitt särskilda kunnande. Därför är det viktigt att Yh-utbildningen inleds med ett grundläggande avsnitt om vad Mathantverk är. Förståelse ska skapas för hur man inom mathantverket skapar unika produkter med kvalitet, smak och ett tydligt ursprung, samt hur man arbetar för att göra produkterna attraktiva för moderna konsumenter.

För att stimulera kreativiteten och inlevelsen, får de studerande i bild och text beskriva sin egen vision av ett mathantverksföretag. Till detta verkliga eller fiktiva företag arbetar de fram redskap för verksamheten, t ex ritar ett produktionskök med olika flöden, tar fram en livsmedelssäkerhetsplan, en marknadsföringsplan med försäljningsalternativ och gör en ekonomisk planering. Inom produktionstekniken samlas ett brett spektrum av specialiserade kunskaper för det område den studerande vill arbeta med. Grunden för det arbetet läggs i föreläsningarna i livsmedelskemi, -mikrobiologi, -lagstiftning och -säkerhet, byggnader och utrustning, samt marknadsföring och ekonom. Även entreprenörskap ger viktig kunskap. De varvas med de branschvisa kurserna och kunskaperna kan på det sättet omsättas i sitt rätta sammanhang. Samtliga branschvisa kurser innehåller både teoretiska och praktiska moment. De studerande genomför tillsammans med läraren praktiskt arbete, som sedan följs upp med genomgång, där man beskriver de bakomliggande teoretiska kunskaperna. Arbete med ett framtida eller fiktivt företag sker i flera kurser. LIA-verksamheten ger viktig praktisk erfarenhet som inte går att få på annat sätt. Den genomförs i fem perioder med var sitt fokus; livsmedelssäkerhet, marknadsföring, byggnader, ekonomi och mathantverk. Även olika produkttyper, som tillverkas inom branscherna, delas in i svårighetsgrad och kopplas till olika LIA perioder. Produktionsteknikämnet förbereder de studerande för varje LIA. Självstudier, studiebesök och seminarier är andra inslag i undervisningen. Eldrimners lärare har unik kunskap i mathantverk och

som spets erbjuds några av de främsta experterna i Europa inom mathantverk som föreläsare och handledare i en del av kurserna. Dessa experter har tidigare utbildat de mathantverkare som är handledare i andra moment.

## Antal lärar- eller handledarledda timmar

480

## Kvalitetsarbete

## Kvalitetssäkring av utbildningen

Det är viktigt att utbildningen kvalitetssäkras och att ett utvecklingsarbete sker, så att utbildningen har möjligheter att nå de mål som satts upp av organisationen och arbetslivet. Därtill ska utbildningen leva upp till regler om lag och ordning. Ett systematiskt kvalitetsarbete ska därför göras. En yrkeshögskola ska vara anpassad till arbetslivet, därför är ledningsgruppens inflytande ytterst viktigt. Den ska utvärdera utbildningen och se till att eleverna når målen. Den gängse modellen med fyra återkommande steg: planering, genomförande, utvärdering och översyn ska användas.

### Planering

Övergripande mål är att de studerande och lärarna ska vara nöjda med utbildningen. Om de studerande blir anställda inom mathantverket så är det en stark indikator på att näringslivet är nöjt. Ett mätbart mål är att 80 % av de studerande som genomför utbildningen ska ta examen och att 75 % ska bli anställda inom mathantverket eller närliggande verksamhet som möjliggör att de kan använda sina kunskaper eller att de ska ha möjlighet att driva ett eget företag.

Ledningsgruppen ska ha ett fortsatt starkt engagemang för utbildningen med hög närvaro och engagerad diskussion på ledningsgruppsmöten. Ett mål är att genomföra 4 ledningsgruppsmöten med en närvarofrekvens på 80 %. Det skolförlagda lärandet ska ha en så hög kvalitet att de studerandes närvaro är självklart hög, att lärarna känner att de får ett gensvar som visar sig i engagemang under lektionstid, bra gjorda inlämningsuppgifter och godkända resultat. Utbildningen ska erbjuda en varierad och bra pedagogik så att de flesta studerande klarar av utbildningen.

LIA är en mycket viktig del av utbildningen. Det är viktigt att praktikplatserna motsvarar de krav som vi har på handledning, för den studerandes kunskaper genomförbara och stimulerande uppgifter, tillräcklig produktion och naturligtvis ska de producera mathantverk. Ett bra mått är att se hur många LIA som blir rekommenderade till andra av de studerande, nås 90 % så är det hög kvalitet.

Den studerande ska ses både enskilt och i grupp, vilket ska leda till kunskap om den enskilde som ska öka möjligheterna att genomföra utbildningen på ett bra sätt men även för att underlätta för gruppen att fungera bra tillsammans.

Värdegrunden att alla studerande är lika mycket värda oavsett bakgrund eller kön. De ska alla känna sig välkomna och ges samma förutsättningar att genomföra utbildningen.

### Genomförande

De kvalitetsindikatorer som vi arbetar med är kursutvärderingar, utvecklingssamtal, inlämningsuppgifter och praktiskt handlag. Efter att ha bedrivit utbildningen under några år kan vi även utvärdera hur arbetslivet uppfattar utbildningen genom att se på hur anställningsbara de studerande har varit. Varje kurs kommer att utvärderas skriftligt av studenter, berörda lärare, ev. handledare och företagare (anonymt om man så vill). Utvärdering av de teoretiska ämnena sker dels under höstterminen i samband med utvecklingssamtal för att tidigt kunna följa upp eventuella problem. Därefter genomförs en skriftlig utvärdering efter kursavslut. Utvecklingssamtal genomförs med samtliga elever under höstterminen för att eventuella problem ska kunna upptäckas i tid och följas upp. Utvecklingssamtalen genomförs av utbildningsledaren tillsammans med lärare inom produktionstekniken samt eventuella andra lärare om behov finns. Genom dessa indikatorer ser vi hur kursen uppfattas av såväl elever och lärare som handledare. Genom att studera inlämningsuppgifternas kvalitet och elevernas praktiska handlag kan vi analysera hur eleverna har kunnat ta till sig utbildningens mål både teoretiskt och praktiskt. LIA-värdarna och branschlärarna kommer att värdera elevernas praktiska kunskaper. Utbildningsledaren ska även tillsammans med aktuell lärare ansvara för att en sammanställning görs över genomförda inlämningsuppgifter och kontrollera att arbetena svarar mot betygskriterierna. Kontinuerligt under året ska de studerande ges tid att planera och diskutera utbildningen för att undanröja missförstånd uppstår och ta tillvara de studerandes initiativ.

#### Utvärdera

Utbildningsledaren ska sammanställa ett underlag som bygger på utvärderingar av de olika kurserna, huvuddragen i utvecklingssamtalen, värdering av det praktiska arbetet samt sammanställningen av inlämningsuppgifter. Denna sammanställning ska vägas av emot vilka mål som är uppsatta för utbildningen.

Utbildningsledaren ska tillsammans med lärarna och de studerande ge förslag till åtgärder för att åtgärda eventuella brister.

#### Förbättra

Eventuell åtgärdslista ska presenteras för ledningsgruppen som beslutar om vilka åtgärder som ska genomföras och tar ansvar för att se till att beslutade åtgärder genomförs.

Ledningsgruppen kommer även att ta beslut om hur de berörda momenten ska kunna utvecklas framöver. Genom att ha med kvalitetsarbetet på varje ledningsmöte, skapas garantier att det följs upp och genomförs. Hela processen ska dokumenteras av utbildningsansvarig, som även ansvarar för genomförandet. Det är mycket viktigt att berörda elever, lärare och LIA-företag blir delaktiga i processen.

Vid avslutad utbildning är det viktigt att utifrån kvalitén på inlämningsuppgifterna, såväl skriftliga som praktiska, göra en analys av om utbildningen nått sina mål. Det är viktigt att medel avsätts till kompetenshöjning av personal för att säkerställa fortsatt utveckling av verksamheten.