SMÅBRUK - MATHANTVERK OCH FÖRÄDLING

En vuxengymnasial utbildning omfattande 500 gymnasiepoäng

Kursbeskrivning

En ettårig vuxengymnasial utbildning där studierna bedrivs på distans. Vi har fysiska träffar under veckoslut vid ett antal tillfällen (fredag-söndag). Digitala träffar förekommer också. Övrig tid ägnar du åt egna studier, praktik och praktiskt och teoretiskt arbete i ett eget projekt. Du får gärna ha ett starkt intresse för småbruk och lokalt hållbarhetsarbete. Utbildningen har som fokus att bevara gamla förädlings/hantverksmetoder i en modernare tappning med råvaror från småbruket. Småbrukarkurserna är en del av det ökade beredskapsarbetet för lokal livsmedelsförsörjning.

Ämnesområden: grundläggande förädlingsmetoder såsom fermentering, torkning, saltning, rökning, korvtillverkning, mejeri, bakning, livsmedels och näringskunskap, hygien och råvarukunskap, matlagningskunskap, livsmedelsberedskap.

I utbildningen ingår 20 dagar obligatorisk arbetsplatsförlagt lärande (APL).

Utbildningen går att kombinera med Småbruk- Grönsaks- och växthusodling, Småbruk – Grön entreprenör, Småbruk - Djurhållning och fäbodbruk, Småbruk – Ekologisk potatisodling samt kursen Småbruk - Civil kris- och hemberedskap.

Studieperiod

24 augusti 2026 – 25 juli 2027. Studietakt 50%.

Utbildningen omfattar följande ämnen

Livsmedelshygien - Nivå 1
Livsmedels- och näringskunskap - Nivå 1
Matlagning - Nivå 1
Matlagning - Nivå 2
Service och bemötande - Nivå 1

Förkunskapskrav

Godkända betyg i Grundläggande svenska/svenska som andraspråk delkurs 2 eller motsvarande kunskaper.

Studiestöd

Utbildningen är en kommunal vuxenutbildning och kostnadsfri för dig som elev. Du betalar endast för din studielitteratur. Den berättigar även till studiestöd, läs mer om detta på www.csn.se.

Ansökan

Ansökan görs via webbansökan på hufb.alvis.se senast **27 maj 2026**. Bifoga betygskopior på eventuella tidigare studier. Utbildningen genomförs förutsatt att deltagarantalet fylls. Ev. frågor besvaras av vägledningen i din hemkommun eller kursledare:
Therese Westlén 072-222 47 02, therese.westlen@hufb.se