

SMÅBRUK – MATHANTVERK OCH FÖRÄDLING



En vuxengymnasial utbildning omfattande 500 gymnasiepoäng

Kursbeskrivning

En ettårig vuxengymnasial utbildning där studierna bedrivs på halvtid/distans. Vi har fysiska träffar i Söderhamn en gång i månaden (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.

Ämnesområden: Grundläggande förädlingsmetoder såsom fermentering · torkning · saltning · rökning · korvtillverkning · mejeri · bakning mm. Livsmedels och näringskunskap, hygien och råvarukunskap · matlagningskunskap.

OBS: Utbildningen går att kombinera med Småbruk- Ekologisk odling och hållbar omställning eller Småbruk - Alternativa odlingsmetoder för heltidsstudier.

Genomförande

21 augusti 2023 – 28 juli 2024. Studietakt 50%. I utbildningen ingår 20 obligatoriska praktikdagar (APL).

Utbildningen omfattar följande gymnasiekurser:

Hygien
Livsmedels- och näringskunskap 1
Branschkunskap inom restaurang
och livsmedel
Matlagning 1
Service och bemötande 1



Förkunskapskrav

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 www.hufb.se/webbansökan senast **29 maj 2023**. 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

