



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. Småbrukarkurserna är en del av det ökade beredskapsarbetet för lokal livsmedelsförsörjning.

I utbildningen ingår 20 obligatoriska praktikdagar (APL).

Ämnesområden: Grundläggande förädlingsmetoder såsom fermentering · torkning · saltning · rökning · korvtillverkning · mejeri · bakning mm. Livsmedels och näringskunskap, hygien och råvarukunskap · matlagningskunskap. Läs mer på vår hemsida www.hufb.se/vuxenutbildning/cflsoderhamn/utbildningar/smabruk

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

Genomförande

19 augusti 2024 – 1 augusti 2025. Studietakt 50%.

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 **31 maj 2024**. 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

