

Samiskt mathantverk

Innehåll

Obligatoriska kurser	2
Kurs och yrkeshögskolepoäng	2
Höstterminen, 90 yrkeshögskolepoäng.....	2
Vårterminen, 110 yrkeshögskolepoäng.....	2
Betygskriterier och betygskrav.....	3
Ekonomi och marknadsföring.....	4
LIA 1, Lärande i arbete.....	6
LIA 2, Lärande i arbete.....	7
Livsmedelsförädling i småskalig livsmedelsproduktion.....	8
Livsmedelslagstiftning, HACCP, egenkontroll.....	10
Praktisk matlagning av råvaror från det samiska köket	13
Produktutveckling	15
Samernas kultur och historia.....	17
Samisk matkultur.....	19
Samiskt mathantverk.....	21

Obligatoriska kurser

Alla kurser är obligatoriska

Kurs och yrkeshögskolepoäng

Höstterminen, 90 yrkeshögskolepoäng

- ❖ Livsmedelslagstiftning, HACCP, egenkontroll 10 p
- ❖ Ekonomi och marknadsföring 15 p
- ❖ LIA 1, Lärande i arbete 15 p
- ❖ Livsmedelsförädling i småskalig livsmedelsproduktion 25 p
- ❖ Samisk kulturhistoria 5 p
- ❖ Praktisk matlagning av råvaror från det samiska köket 20 p

Summa: 90 p

Vårterminen, 110 yrkeshögskolepoäng

- ❖ LIA 2, Lärande i arbete 15 p
- ❖ Produktutveckling 20 p
- ❖ Samisk matkultur 30 p
- ❖ Samisk mathantverk 5 p
- ❖ Livsmedelsförädling i småskalig livsmedelsproduktion 5 p
- ❖ Praktisk matlagning av råvaror från det samiska köket 20 p
- ❖ Ekonomi och marknadsföring 15 p

Summa: 110 p



Betygskriterier och betygskrav

Underlag för bedömning för skolförlagda lektioner består av:

- ❖ delaktighet och prestation under lektioner
- ❖ observation i arbete
- ❖ muntliga och skriftliga redovisningar
- ❖ övningar samt praktiska och teoretiska prov.

För varje kurs finns betygskriterier som de studerande får information om vid kursstart, så att det är väl insatta i vad de ska uppnå för ett visst betyg - IG, G eller VG.

I praktiska moment används även gällande regelverk och föreskrifter för bedömning och betyg.

Ekonomi och marknadsföring

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen går igenom företagsformer, kalkyler, budget, finansiering och hur man gör en marknadsföringsplan för att bedriva ett hantverksmässigt företag.

Målet är att ge den studerande underlag för att bedöma de egna förutsättningarna för ett eget företagande.

Kunskaper

- Olika företagsformer.
- Möjligheterna för finansiering och olika bolagsformer.
- Att hantera sociala medier och egen hemsida och E-handel.
- Hur man gör en marknadsföringsplan.

Färdigheter

- Grunder i bokföring och redovisning.
- Att göra kalkyler och budget för produkter och lönsamhet.

Kompetenser

- Bedöma marknaden för mathantverk och prissättning.

Kunskapskontroll:

Aktivt deltagande under marknadsföring och kursen avslutas med en större individuell inlämningsuppgift. "Mitt företag"

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Den studerande har nått samtliga mål för kursen.</p> <p>Du har kompetens...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● att hantera sociala medier och egen hemsida och E-handel. ● att göra en marknadsföringsplan. ● i grunderna för bokföring och redovisning. ● att göra enkla kalkyler och budget för produkter och lönsamhet. ● att bedöma marknaden för mathantverk och prissättning ● om olika företagsformer. ● att veta om möjligheterna för finansiering och olika bolagsformer.
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● att självständigt hantera sociala medier och egen hemsida och E-handel. ● att självständigt göra en marknadsföringsplan. ● att självständigt arbeta med bokföring och redovisning. ● att självständigt göra kalkyler och budget för produkter och lönsamhet. ● att självständigt bedöma marknaden för mathantverk och prissättning ● att självständigt bedöma de egna förutsättningarna för ett eget företagande.
IG	<ul style="list-style-type: none"> ● Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.

LIA 1, Lärande i arbete

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ska ge färdigheter i olika typer av småskalig livsmedelsproduktion.

Kontakter skapas på LIA-platsen genom kundmöten och erfarna mathantverkare som handledare.

Kursen syftar även till att utveckla och fördjupa studenternas praktiska handlag i slakt och förädling.

Kunskaper

- Efter genomgången LIA kurs ska den studerande ha kunskaper om hur förvärvade teoretiska kunskaper kan omsättas i praktiska moment.

Färdigheter

- Kunna behärska kritiska punkter i olika arbetsmoment för att skapa livsmedelssäkra produkter.
- Stimuleras till personlig utveckling för den egna yrkesrollen.
- Lära sig hur branschen fungerar.

Kompetenser

- Vad som krävs för att livsmedelssäkra produkter utifrån gällande livsmedelslagstiftning.

Kunskapskontroll:

- Observation i arbete med ett gemensamt betygsunderlag

LIA 2, Lärande i arbete

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Studenten ska tillämpa och utveckla sin förvärvade kompetens från de tidigare kursmomenten.

Kursen ska ge en utvecklad kunskap i praktisk tillverkning av olika produkter, vad gäller råvarans egenskaper och produktkvalitet.

Kunskaper

– Vilka parametrar som påverkar produktsäkerhet och hur de samverkar.

– Studerande ska lära sig att identifiera och hantera mathantverksföretagens svårigheter och utmaningar.

Färdigheter

Utveckla praktiska kunskaper om:

- Småskalig livsmedelsproduktion.
- Branschens olika förutsättningar för ett småskaligt förädlingsföretag.
- Det praktiska arbetet inom småskalig livsmedelsförädling t.ex. styckning, rökning och torkning.

Kompetenser

- Hur man omsätter livsmedelslagstiftningens lagar och förordningar i produktion.

Kunskapskontroll:

Observation i arbete med ett gemensamt betygsunderlag

Livsmedelsförädling i småskalig livsmedelsproduktion

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ska ge kunskap och färdigheter i olika typer av småskalig livsmedelsproduktion med ren, vilt- fisk, bär, örter och svamp, som är typiska råvaror i det samiska köket. Kursen ger praktiska kunskaper i charkuteri, slakt och styckning utifrån hela kedjan från levande djur till förädlade kött- eller charkprodukt.

Kunskaper

- Praktiska kunskaper om olika konserveringsmetoder av örter, bär, svamp, fisk och renmjölk inklusive pastörisering, sterilisering, fermentering, saltning, torkning och inläggning.

Färdigheter

- Självständigt kunna framställa hantverksmässiga livsmedelsprodukter.

Kompetenser

Kvalifikationer enligt branschens krav för att kunna genomföra vissa arbetsmoment tex avlivning av ren och vara godkänd plockare av vildväxande örter.

Kunskapskontroller

- Under kursen gör studenten praktiskt prov i styckning.
- Observation framställande av hantverksmässiga livsmedelsprodukter.

- Inlämningsuppgift av ett moment i framställande av olika konserveringsmetoder av örter, bär, svamp, fisk och renmjölk inklusive pastörisering, sterilisering, fermentering, saltning, torkning och inläggning av bild/film/text.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Den studerande har nått samtliga mål i kursen</p> <p>Du har kompetens att...</p> <ul style="list-style-type: none"> • känna igen någon matsvamp, ört och bär och du kan tillaga dessa. • känna till hur man slaktar ett djur • känna till styckdetaljerna • känna till metoderna i förädling, pastörisering, sterilisering, fermentering, saltning, torkning och inläggning, från styckdetaljer till charkprodukter
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att självständigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • känna igen någon matsvamp, ört och bär och självständigt kan tillaga dessa. • kunna slakta och avliva ett djur • känna till metoderna i förädling, pastörisering, sterilisering, fermentering, saltning, torkning och inläggning, från styckdetaljer till charkprodukter. • kunna framställa hantverksmässiga livsmedelsprodukter
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>

Livsmedelslagstiftning, HACCP, egenkontroll

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ger tillämpbara kunskaper om livsmedelslagstiftning och annan lagstiftning inom arbetsmiljö och säkerhet som är kopplad till yrket som gäller såväl generellt som specifikt för hantverket. Kursen innehåller hygienaspekter i livsmedelslokaler samt HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) och egenkontroll samt anmälan till myndighet.

Kunskaper

- Olika mikroorganismer och dess betydelse i samband med livsmedelshantering
- Livsmedelsburna smittor och förgiftningar.

Färdigheter

- Livsmedels lokalens beskaffenhet, utrustning och rengöring.
- Livsmedelslagstiftningen och den offentliga kontrollens organisation.

Kompetenser

- Identifiera faror vid hantering av livsmedel och dess lokaler.
- Rengöringsteknik och desinfektion i produktion

Kunskapskontroll:

muntligt prov på:

- på faror/risker i vår verksamhet.
- vad ett egenkontrollprogram är och hur det är utformat

Distansuppgifter:

Skriftlig inlämningsuppgift:

Identifiera riskerna i vår verksamhet. Biologiska faror, kemiska faror och fysikaliska faror och hur man kan förebygga dessa faror. (faroanalys).

Kontakt:

Hangout – undervisning

Lärare finns tillgänglig fysiskt på skolan.

E-post vid kontakt.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Den studerande har nått samtliga mål i kursen</p> <p>Du har kompetens att</p> <ul style="list-style-type: none">• om livsmedelslagstiftningen och den offentliga kontrollens organisation.• livsmedels lokalens beskaffenhet, utrustning och rengöring.• följa hygienaspekter i livsmedelslokaler.• följa HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)• genomföra egenkontroll samt göra anmälan till vederbörande myndighet.• om olika mikroorganismer och dess betydelse i samband med livsmedelshantering.• livsmedelsburna smittor och förgiftningar.• identifiera faror vid hantering av livsmedel och dess lokaler.
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VG	Den studerande har nått samtliga mål för G. Du har kompetens att självständigt <ul style="list-style-type: none">• arbeta utifrån utarbetat egenkontrollprogram.
IG	Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.

Praktisk matlagning av råvaror från det samiska köket

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ska ge utvecklade praktiska kunskaper i matlagning med ren, vilt, fisk, bär, örter och svamp som råvaror. Beredning, tillagning och metodmatlagning i det varma och kalla köket.

Innovativ och kreativ matlagning med fokus på samiska köket.

Kunskaper

- Om de kemiska och mikrobiella teorierna i hantverksmässig livsmedelsförädling.

Färdigheter

- I praktisk hantverksmässig matlagning av traditionella samiska rätter.

Kompetenser

- Att genomföra alla arbetsmoment från val av lämplig råvara till färdig rätt.

Kunskapskontroll:

- Observationer under arbetets gång
- Praktiskt arbetsprov efter kursavslut

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Du har nått samtliga mål i kursen.</p> <p>Du har kompetens att...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tillreda måltider/rätter efter tema, budget ● tillaga några samiska rätter. ● tillvarata samiska råvaror på ett hantverksmässigt sätt
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att självständigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tillreda måltider/rätter efter tema, budget ● tillaga några samiska rätter. ● tillvarata samiska råvaror på ett hantverksmässigt sätt
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>

Produktutveckling

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ger kunskaper om hur man utifrån kundens behov och förväntningar arbetar med att förbättra företagets alla produkter ur etisk, hantverksmässig och näringsmässig kvalitet. Förståelse ska skapas för hur ursprung, kvalitet och smak skapar unika produkter, hur man bygger på traditioner samt hur man utvecklar produkter och gör dem attraktiva för den moderna konsumenten.

Kunskaper

- Olika produkters traditionella bakgrund
- Produktens påverkan av olika produktionsmetoder.
- Olika rökmetoder som är unikt samiskt mathantverk.
- Näringsinnehållet i råvaror ren, vilt, fisk, bär, örter och svamp.
- Attraktiva och användarvänliga förpackningar och etiketter.
- Olika produktionsmetoder av råvaror

Färdigheter

- Att göra kvalitetsbedömningar av olika råvaror.

Kompetenser

- Att göra sakliga bedömningar av olika råvarors utvecklingsförutsättningar.

Distansuppgift:

Skriftlig inlämningsuppgift på produktens traditionella bakgrund, näringsinnehåll, möjlig produktmetod och utvärdera förutsättningarna för produkten.

Kunskapskontroll:

Efter avslutad kurs redovisning av en produkt utifrån målen i kursplanen.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Du har nått samtliga mål i kursen.</p> <p>Du har kompetens om...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olika produkters traditionella bakgrund ● Produktens påverkan av olika produktionsmetoder. ● Olika rökmetoder som är unikt samiskt mathantverk. ● Näringsinnehållet i råvaror ren, vilt, fisk, bär, örter och svamp. ● Attraktiva och användarvänliga förpackningar och etiketter. ● Olika produktionsmetoder av råvaror ● Att göra sakliga bedömningar av olika råvarors utvecklingsförutsättningar ● Du kan göra kvalitetsbedömningar av olika råvaror. ● Du har nått samtliga mål i kursen.
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att självständigt</p> <ul style="list-style-type: none"> ● förbättra företagets alla produkter ur etisk, hantverksmässig och näringsmässig kvalitet ● förstå ursprung, kvalitet och smak som skapar unika produkter ● bygga på traditioner samt att utveckla produkter och gör dem attraktiva för den moderna konsumenten
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>

Samernas kultur och historia

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ger kunskaper om traditionell samisk livsåskådning, samiska sedvänjor och värderingar. Undervisningen ska leda till utvecklade kunskaper i kulturellt medvetande satt i ett historiskt perspektiv.

Kunskaper

- Sápmi och dess befolkning
- Relationerna mellan Sápmi och det omgivande samhället
- Det samiska samhället och dess organisation fram till idag
- Samiska traditioner

Färdigheter

- Förmåga att analysera och tolka samiska kulturuttryck och idéströmningar.
- Förmåga att sakligt kunna förmedla samisk kulturhistoria till gästen/kunden

Kompetenser

- Utveckla en egen kompetens att förstå den samiska kulturens historiska framväxt.

Kunskapskontroll:

Kunskapskontroller görs under kursen genom att delta aktivt i framställande av en tidslinje och delta diskussionerna.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Du har kompetens om...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sápmi och dess befolkning ● Relationerna mellan Sápmi och det omgivande samhället ● Det samiska samhället och dess organisation fram till idag ● Samiska traditioner ● Utveckla en egen kompetens att förstå den samiska kulturens historiska framväxt. ● Förmåga att analysera och tolka samiska kulturuttryck och idéströmningar. ● Förmåga att sakligt kunna förmedla samisk kulturhistoria till gästen/kunden ● Utveckla en egen kompetens att förstå den samiska kulturens historiska framväxt.
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att</p> <ul style="list-style-type: none"> ● självständigt och nyanserat diskutera, analysera och förmedla om Sápmi, samernas situation i olika aspekt.
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>



Samisk matkultur

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursen ger kunskaper i samisk matkultur samt dess historia och utveckling.

Kunskaper

- Samisk terminologi kopplad till mat.
- Lokala och områdesspecifika mattraditioner.
- Olika regionala tillagningsmetoder.

Färdigheter

- Olika lokala tillagningstekniker av gamla recept.

Kompetenser

- Förstå traditionella tillagningsmetoder av råvaror till moderna tillagningsmetoder.

Kunskapskontroll:

Skriftlig inlämningsuppgift om valfri traditionell tillagningsmetod och eller tillvaratagande.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Du har nått samtliga mål i kursen.</p> <p>Du har kompetens om...</p> <ul style="list-style-type: none"> ● samiskt terminologi kopplad till mat. ● traditionell slakt ● traditionella tillagningsmetoder och tekniker ● några gamla recept som används för att skapa nya produkter
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att självständigt :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● använda dig av något eller några gamla recept som används för att skapa nya produkter. ●
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>

Samiskt mathantverk

Utbildning som kursen ingår i: Samiskt mathantverk

Kursens omfattning: 15 yrkeshögskolepoäng

Undervisningsspråk: svenska

Förkunskapskrav: -

Valbar kurs: Nej

Utbildningsnummer och omgång: 201615140, Omgång 1

Beslutsdatum för kursplanen: 2017-11-15

Syfte och mål

Kursens syfte är att den studerande presenterar ett självständigt arbete baserat på de kunskaper, färdigheter och kompetenser som erhållits i utbildningen

Målet är att skriftligt redovisa ett eget valt arbete inom ett mathantverk i kursen med tydlig beskrivning av process och förklara på vilket sätt det aktuella mathantverket bedöms kunna utvecklas till en yrkesmässig och konkurrenskraftig kompetens utifrån kvalitet, marknad och presentation.

Kunskaper

- Kontexten som det valda mathantverket finns i med ursprung och bakgrund.

Färdigheter

- Den studerande ska kunna redogöra för framtagningen av alla processdelar i det valda mathantverket.

Kompetenser

- Göra en självständig förklaring av hur det valda mathantverket kan produktutvecklare och en bedömning av yrkesmässiga kompetenskrav utifrån ett kommersiellt perspektiv.

Kunskapskontroll

Skriftlig inlämningsuppgift i rapportform.

Bedömningskriterier

Detta krävs av dig för att få ett:

G	<p>Den studerande har nått samtliga mål för kursen</p> <p>Du har kompetens att..</p> <ul style="list-style-type: none"> ● beskriva kontexten som den valda mathantverket finns i med ursprung och bakgrund ● redogöra för framtagningen av alla processdelar i det valda mathantverket.
VG	<p>Den studerande har nått samtliga mål för G.</p> <p>Du har kompetens att:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● självständigt använda dig av något eller några gamla recept eller traditioner som används för att skapa nya produkter/nya metoder.
IG	<p>Den studerande har fullföljt kursen men inte nått alla mål för kursen.</p>