

Utbildningsplan

Uppdaterad version av utbildningsplan efter reviderade kurser under 2023 i Yh utbildningen *Småskalig affärsmässig livsmedelsproduktion med fokus på hållbarhet* utbildnings nr Yh 01759.

Ansvarig utbildningsanordnare

Hushållningssällskapet Kalmar Kronoberg Blekinge Org nr 262000-0071

Fastställd på ledningsgruppsmöte 240227

Utbildningen

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 Småskalig affärsmässig livsmedelsproduktion med fokus på hållbarhet

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kunskaper om/i

Specialiserade ämneskunskaper, såväl teoretiska som erfarenhetsbaserade om och i områdena som präglar småskalig affärsmässig livsmedelsproduktion med fokus på hållbarhet.

- ha förståelse för förädlingsprocesser gällande vegetabilier, animalier och mjölk
- beskriva gällande regelverk och betydelsen av krav på god livsmedelshygien
- att genomföra en grov marknadsplan, där man utifrån sina marknadskunskaper bl.a kan analysera de 4 P:na (produkt, pris, påverkan och plats), analyserat USP:ar (Unik konkurrensfördel eller unik säljfördel) samt gjort en Swot-analys (Strength, Weaknesses, Opportunities och Threats) på en produkt.
- att kunna beskriva i korta drag FN:s, EU:s och den svenska livsmedelsstrategi
- att känna till och hitta relevant information i regelverk kopplat till olika produktionsgrenar
- att känna till certifieringar kopplade till produktion, förädling och försäljning
- att känna till nödvändiga myndighetskontakter som krävs vid primärproduktion och vid efterföljande steg i livsmedelskedjan
- att kunna beskriva djurhållning, olika djurslag och dess behov, hälsa och sjukdomar
- att identifiera regelverk för djurhållning
- att identifiera startdjur, avelsmål samt planering av djurproduktion
- att beskriva betande djurs betydelse för landskap och mångfald
- att identifiera ekonomiska begrepp och verktyg samt dess innebörd såsom kalkyl, budget och resultat
- att beskriva olika affärs- och finansieringsmodeller
- att framställa en livsmedelssäkerhetsplan med HACCP och egenkontroll
- att under LiA praktiken medverka på plats enligt överenskommelse
- att identifiera och tolka områden gränsande till det egna arbetsområdet
- att skapa en enklare maskinkalkyl
- att odla: med olika metoder på liten yta/intensiv odling
- att innebörden av optimerad gödsling

- att beskriva marklära
- att identifiera vilka krav som ställs för hantering, användning, försäljning och distribution av växtskyddsmedel

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha färdigheter i att:

Planera, utföra samt identifiera resurser inom de områden som omfattas av utbildningsplanen

- tillämpa tillvaratagande av svinn
- utföra enklare pris och budget-beräkningar i programmet Exel
- grundkunskaper i Chat GPT samt kunna utföra marknadsföring och kommunikation via digitala kanaler, skapande av relevant budskap och lojalitetsbyggande genom storytelling
- identifiera möjligheter, utmaningar och mekanismer gällande livsmedelsproduktion i kristid, samt beredskap
- kunna branschriktlinjer som är kopplade till olika produktioner av säkra livsmedel och direktförsäljning till kund
- tolka personella, biologiska, ekonomiska och maskinella resurser för att utföra specialiserade arbetsuppgifter inom djurhållning
- upprätta en balanserad ekonomisk budget och kalkyl
- marknadsföra och pitcha, mot panel, en förädlad produkt
- genomföra LiA uppdraget enligt den individuella kursplanen
- identifiera och tolka områden gränsande till det egna arbetsområdet
- framföra en traktor
- inom odlingsområdet tolka och identifiera ny kunskap inom och teknik och omsätta detta i såväl praktiskt arbete som i utvecklingen av yrkesrollens kunnande, produkter och tjänster

Efter avslutad utbildning ska den studerande ha kompetenser att:

Självständigt behandla innehåll i ett arbets- eller studieområde som leder till vidare lärande och professionell utveckling.

- producera en livsmedelssäkerhetsplan med HACCP och egenkontroll
- identifiera och utförligt beskriva "gårdens" förutsättningar - att med utgångspunkt från den enskilda gården/verksamheten kunna välja produktionsform och produktionsinriktning samt identifiera mervärden (USP). Etablera och utveckla det egna varumärket genom principerna för en varumärkesplattform.
- kunna implementera valda globala mål och trender i den egna/lokala livsmedelsproduktionen
- praktisk tillämpa gällande lagstiftning rörande produktion, förädling och försäljning av livsmedel
- ha en helhetssyn över den småskaliga livsmedelsproduktionens samband, beroenden och kritiska framgångsfaktorer för att den ska kunna i förlängningen ta ansvar för och bidra till samhället och individens positiva utveckling genom samverkan mellan de tre hållbarhetsdimensionerna (socialt/ekologiskt/ekonomiskt)
- utforma en affärsplan och affärsstrategi för lönsam och hållbart företagande
- utforma en affärsplan och affärsstrategi för den förädlade produkten (planering/genomförande/utvärdering)
- delta aktivt i LIA-företagets verksamhet och ta ansvar för att implementera och vidareutveckla sina kunskaper, färdigheter och kompetenser från utbildningen

- utforma en budget och kalkyl utifrån en reseanledning kopplat till en småskalig livsmedelsproduktion
- förklara hur sambanden mellan olika typer av odling och tillgänglig maskinpark påverkar verksamhetens effektivitet och lönsamhet
- kunna utgå ifrån de tre hållbarhetsdimensionerna kopplade till intensiv odling på liten yta

