

Småskalig yrkesodlare och råvaruförädlare



Fakta

Utbildningslängd: 40 veckor

Start: September 2026

Poäng: 200 poäng

Examen: Godkänd utbildningen leder examen inom Nationell yrkesutbildning.

Studietakt: Heltid, 100%

Kostnad: Kostnadsfri och CSN-berättigad

Språk: Svenska, delvis engelska

Antal platser: 20

Efter utbildningen:

- Småskalig yrkesodlare
- Råvaruförädlare
- Odlare av jordbruksväxter, frukt och bär

Kontakt

Helena Jonsson

Utbildningsledare

Tel: 0346 - 88 64 87

e-post:

helena.jonsson@falkenberg.se

Campus Falkenberg

Tel. 0346 - 88 50 50

e-post: campus@falkenberg.se

Kort utbildning i en framtidsbransch

Drömmer du om att arbeta med händerna och vara en del av den gröna omställningen? Småskalig yrkesodlare och råvaruförädlare är en intensiv och praktisk Nationell yrkesutbildning som pågår under ett år.

Utbildningen är framtagen för att möta den växande efterfrågan på lokalt producerad mat och hållbart jordbruk. Det är en unik chans att snabbt ställa om till ett yrke där du gör skillnad på riktigt, helt kostnadsfritt och med rätt till CSN.

Vad gör en Småskalig yrkesodlare?

Som småskalig yrkesodlare ansvarar du för hela kedjan, från frö i jorden till färdig produkt hos kunden. Yrket förenar hantverksskicklighet och förståelse för naturens kretslopp med ett aktivt entreprenörskap. Du driver ofta din egen verksamhet där fokus ligger på hög kvalitet och biologisk mångfald framför kvantitet.

Att lyckas som odlare kräver ett affärsmässigt tänk. Du bygger relationer med lokala restauranger och konsumenter, skapar attraktiva produkter genom råvaruförädling och marknadsför ditt varumärke på ett hållbart sätt. Det är en roll för dig som vill kombinera skaparglädje med eget företagande i en växande framtidsbransch.

Vad du lär dig

Under utbildningen får du en stabil grund för att både kunna arbeta inom gröna näringar och starta eget företag. Du får fördjupade kunskaper i hållbara odlingstekniker och hur man odlar effektivt på mindre ytor med ekologiska metoder.

En central del av utbildningen är råvaruförädling, där du lär dig konsten att förvandla skörden till attraktiva produkter. För att du ska kunna driva en lönsam verksamhet ingår även grunderna i ekonomi, företagande och marknadsföring.

Småskalig yrkesodlare och råvaruförädlare



Så går det till

Utbildningen blandar teoretiska studier med praktiska moment. En central del är Lärande i arbete (LIA), där du under handledning arbetar i reella projekt ute på företag för att omsätta dina kunskaper till praktiska färdigheter.

Undervisningen leds av yrkesverksamma lärare och gästföreläsare direkt från branschen. Den praktiska träningen sker både i företagens egna lokaler och på Campus Falkenberg.

Utbildningens innehåll

Kursnamn	Poäng
Förädling och konservering av grönsaker, frukt och bär	30
Markbördighet och växtnäringskunskap	20
Företagsuppstart och entreprenörskap	20
Odlingsplanering och design	20
Odling - Frukt och bär	10
Odling växthus - Säsongsförlängning	20
Odling friland - Grönsaker	30
LIA (Lärande i arbete)	40
Examensarbete	10
Totalt	200

Ansökan

All information du behöver gällande ansökningstider, behörighetskrav, urvalsprocessen och vilka handlingar som ska bifogas finns samlad på Campus Falkenbergs webbplats.



Behörighet

För att vara behörig att antas till utbildningen krävs att du uppfyller följande:

- Godkända betyg från grundskolan eller motsvarande utbildning i svenska eller svenska som andraspråk, engelska och matematik och i minst fem andra ämnen eller har likvärdiga kunskaper, **eller**
- genom svensk eller utländsk utbildning eller praktisk erfarenhet eller på grund av någon annan omständighet har förutsättningar att tillgodogöra sig utbildningen.
- Från och med det år du fyller 20 år.
- Är yngre än 20 år men slutfört utbildningen på ett nationellt gymnasieprogram.

CAMPUSFALKENBERG.SE



**Campus
Falkenberg**