

## หลักสูตรการจัดการอาหาร (Livsmedelsprogrammet)

คุณอยากจะได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารของสวีเดนและวัฒนธรรมอาหารสากลไหม

คุณอยากจะทำหน้าที่ที่เรียนจบมัธยมปลายไหม

คุณอยากทำงานหรือศึกษาในต่างประเทศไหม

คุณเป็นเจ้าของกิจการในอนาคตไหม

คุณอยากจะได้เรียนหลักสูตรที่มีโอกาสได้งานทำสูงไหม

ถ้าคำตอบของคุณคือใช่ หลักสูตรการจัดการอาหารน่าจะเหมาะสำหรับคุณ

การเรียนหลักสูตรการจัดการอาหารคุณจะได้รับความรู้อย่างกว้างๆเกี่ยวกับการผลิตและการจัดการอาหาร หรือหากคุณต้องการเรียนรู้จนเชี่ยวชาญในเรื่องที่คุณสนใจเป็นพิเศษคุณก็สามารถทำได้เช่นกัน เนื่องจากอาหารมีความเกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของเรามาก เช่น เวลาที่มีงานฉลองอาหารจะเป็นส่วนที่มีบทบาทสำคัญ และหากคุณนึกถึงร้านอาหารต่างๆ ว่ามีอาหารมากมายหลายประเภทเพียงใด คุณจะเข้าใจว่าสายงานที่เกี่ยวกับอาหารนั้นกว้างขนาดไหน ความกว้างของสายงานทำให้คุณมีโอกาสและทางเลือกมากมายในสายงานนี้

ผู้ที่ทำงานในสายงานด้านอาหารจำนวนมากมักจะเปิดธุรกิจส่วนตัว ดังนั้นเมื่อเรียนหลักสูตรนี้คุณจะได้เรียนรู้พื้นฐานที่จำเป็นในการเปิดกิจการเองในอนาคต

งานในสาขาอาหารเป็นงานที่มีความเป็นสากล หากคุณมีความรู้ด้านภาษาและมีความเข้าใจและสนใจในวัฒนธรรมอื่นๆคุณก็มีโอกาสดีที่จะเรียนหรือทำงานในต่างประเทศหลังจากเรียนจบหลักสูตรนี้แล้ว

### การประกอบอาชีพหรือศึกษาต่อ

หากคุณเลือกเรียนหลักสูตรการจัดการอาหารคุณสามารถหางานได้ทันทีเมื่อเรียนจบ ส่วนคุณสามารถประกอบอาชีพได้บ้างนั้นก็ขึ้นอยู่กับรายวิชาที่คุณเลือกเรียน บางทีคุณอาจจะต้องเป็นลูกมือก่อนหนึ่งปีหรือมากกว่านั้น และจะได้รับคำตอบแทนตามอัตราที่กำหนดไว้สำหรับลูกมือ การทำงานเป็นลูกมือคุณจะได้ติดตามผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในสายงานและทำงานมานานแล้วเพื่อเรียนรู้สิ่งต่างๆจากเขา

หากคุณต้องการศึกษาต่อหลังจากจบมัธยมปลายคุณก็สามารถทำได้ ซึ่งคุณสามารถเลือกศึกษาต่อในวิทยาลัยวิชาชีพ หรือในมหาวิทยาลัยก็ได้

### โอกาสทางอาชีพ

เมื่อคุณสำเร็จหลักสูตรการจัดการอาหารแล้วคุณสามารถสมัครงานในตำแหน่งเหล่านี้ได้ เช่น พนักงานทำขนมปัง พนักงานทำเบเกอรี่ พนักงานแล่นเนื้อ พนักงานแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อ หรือพนักงานประจำร้าน เป็นต้น

### โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการจัดการอาหารประกอบไปด้วยรายวิชาต่างๆหลายวิชา ซึ่งบางวิชาเป็นภาคบังคับสำหรับนักเรียนมัธยมปลายทุกคน บางวิชาเป็นวิชาเฉพาะสำหรับหลักสูตรการจัดการอาหารเท่านั้น และบางวิชาเป็นวิชาเลือกเสรีที่นักเรียนสามารถเลือกเรียนได้ตามความต้องการ

หลักสูตรการจัดการอาหารไม่มีสาขาวิชาทั่วไปที่ส่วนกลางกำหนดไว้ (nationella inriktningar) ดังนั้นแต่ละโรงเรียนจึงสามารถกำหนดสาขาวิชาขึ้นเองได้ ตัวอย่างสาขาวิชาที่อาจจะเปิดสอนได้แก่ สาขาขนมปังและเบเกอรี่ สาขาสินค้าสด สาขากิจการร้านอาหาร สาขาร้านอาหารผลิตภัณฑ์อาหารเลิศรส สาขาร้านอาหารสินค้าอุปโภคบริโภค สาขาการแปรรูปอาหารผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อ สาขาการแล่นเนื้อ หรืออุตสาหกรรมอาหาร

บางทีสาขาวิชาที่คุณสนใจอาจจะเปิดสอนที่เมืองอื่น ลองสอบถามเจ้าหน้าที่แนะแนวการศึกษาและอาชีพดูว่าสาขานั้นเปิดรับนักเรียนจากทั่วประเทศหรือไม่ หากเปิดรับคุณก็มีโอกาสสมัครเข้าเรียนได้แม้จะอยู่ต่างเมืองก็ตาม

## โอกาสสัมผัสกับชีวิตการทำงาน/ โอกาสในการเรียนรู้งานในสถานที่จริง

การเรียนหลักสูตรการจัดการอาหารของคุณจะได้สัมผัสกับชีวิตการทำงานจริงตั้งแต่ในช่วงที่ยังเรียนอยู่มัธยมปลาย หลักสูตรนี้จะรวมการศึกษาในสถานประกอบการ(APU)หรือการฝึกงานไว้ด้วยเป็นเวลาอย่างน้อย ๑๕ สัปดาห์ ซึ่งทางโรงเรียนและบริษัทหรือสถานประกอบการต่างๆในเขตชุมชนจะร่วมมือกันกำหนดแผนการศึกษาในสถานประกอบการให้คุณ การศึกษาในสถานประกอบการถือเป็นวิธีที่ดีที่จะทำให้คุณ ได้มีโอกาสรู้จักกับคนในสาขาอาชีพซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการหางานทำในอนาคต และหากคุณต้องการฝึกงานในต่างประเทศ ทางโรงเรียนก็อาจจะมีส่วนช่วยจัดการให้ได้

## แนวโน้มตลาดงาน

ในสาขาอาหารมีงานมากมายให้เลือกทำ ดังนั้นจึงเป็นผลดีสำหรับผู้ที่ต้องการหางานทำทันทีหลังจากเรียนจบมัธยมปลาย แต่โอกาสที่จะได้งานก็ขึ้นอยู่กับรายวิชาที่คุณเรียนมา ประสบการณ์การทำงานของคุณ และคุณคิดว่าจะโยกย้ายหรือเดินทางไปกลับเพื่อทำงานในต่างเมืองได้หรือไม่ งานส่วนใหญ่จะมีอยู่ในสาขาเบเกอรี่ แต่สาขาการแปรรูปอาหาร และการดูแลเนื้อก็มีความต้องการพนักงานเช่นกัน