



## پروگرام رستوران و مواد غذایی

Skolverket

Utbildningsinfo

DARI

پروگرام رستوران و مواد غذایی برای اشخاصی مانند شما است که قصد دارند تا در مشاغل عملی در عرصه خدمات غذایی به مشتریان و مهمانان کار نمایند، بطور مثال، رستوران ها، نانوايي ها و فروشگاهها.

شما ميتوانيد مجرد فراغت آغاز به كار كنيد يا به تداوم تحصيلات در يك مدرسه فني حرفه اي بپردازيد. همچنان شما ميتوانيد شموليت در كورس هاي اضافي را براي تحصيلات بيشتري در كالج انتخاب كنيد.

پروگرام رستوران و مواد غذایی  
یک پروگرام فنی حرفه ای است  
که با تکمیل نمودن آن یک دیپلوم  
فنی حرفه ای اخذ میگردد.

### سه مسلک متفاوت تحت تمرکز

#### دکان نانوايي و شيريني پزي

- شما در مورد صنايع نانوايي و شيريني پزي خواهيد آموخت. اين گرايش احتمال بدست آوردن مشاغلي چون نانوا و سر آشپز را افزايش ميدهد.

#### اجناس فاسد شدي، خوراكيه باب و تهيه غذا

- شما در مورد محصولات غذایی، فروشات، انتخاب مواد خام، آشپزی، نوشیدنی ها، آماده کردن ميز غذا خوري و بشقاب خواهيد آموخت. اين گرايش احتمال بدست آوردن مشاغلي چون بخش فروشات يك فروشگاه اجناس فاسد شدي و خوراكيه باب را افزايش ميدهد.

#### آشپزخانه و خدمات

- شما در مورد آشپزي رستوران، مهمان داري و خدمات بار خواهيد آموخت. اين گرايش احتمال بدست آوردن مشاغلي چون آشپز، خدمت كار مرد و زن را افزايش ميدهد.

### شما از برنامه چي خواهيد آموخت

شما در مورد شيوه هاي سنتي و پيشرفته صنعتگري، توليد مواد غذايي، آشپزي، مهمان داري، غذا بطور كلي، فروشات، خدمات، بهداشت، تغذيه، رژيم غذايي مخصوص و عرضه الكل خواهيد آموخت. شما در مورد پلانگذاري، ترتيب نمودن، امور مالي و تجارت خواهيد آموخت. توانايي شما براي ملاقات كردن مشتريان و عرضه خدمات انكشاف خواهد يافت.

برنامه تاكيد بسياري بر امنيت در كار و سلامت ميکند تا از صدمات كاري جلوگیری و سلامت را افزايش دهد.

### برنامه چگونه تنظیم میشود

مضامین ذیل لیسه برای برنامه های مسلکی معیار قرار داده میشوند: لسان انگلیسی، تاریخ، فزیک، تعلیم و تربیه، ریاضات، بیالوژی، علوم دینی، علوم اجتماعی و لسان سویدنی یا لسان سویدنی منحیث لسان دوم. برای برنامه مسلکی شما باید چندین مضمون حرفوی، که بنام مضامین مشخص یاد میشوند، و کمتر از مضامین که شما در مکتب ابتداییه میخوانید مطالعه کنید.

مضامین بصورت عمومی اینها میباشند: بهداشت، مطالعات مواد غذایی و تغذیه ایی، مطالعات در مورد غذا، صنعت، خدمات و احوال پرسی.

شما فرصت تخصص و توسعه بیشتر مطالعات خود را در برنامه خواهید داشت. این بنام گسترش برنامه یاد میشود. از مکتب خود بپرسید که آنها در برنامه گسترش خود کدام صنوف را ارایه میکنند.

همچنان شما آزادی انتخاب مضامین را که میخواهید دارید. از مکتب خود بپرسید که آنها کدام کورس ها را ارایه میکنند.

### ترکیب مطالعه

این پروگرام شما را در مسلک مورد انتخاب تان در محیط های کاری واقعی با دیگران آموزش میدهد. شما کار کردن در یک تیم و ملاقات کردن با مشتریان و مهمانان را می آموزید. نظریه و عمل یکی میشود. شما آموزش داده میشوید تا مبتکر، انعطاف پذیر، متوجه و خلاق باشید و بطور مستقل کار کنید. شما کنترل کیفیت کار را پلانگذاری نموده، تطبیق و اجراء مینمایید.

### سپردن وظیفه لیسه ثانویه

در ختم پروگرام رستورانت و مواد غذایی، باید یک کار خانگی مکتب متوسطه را در ساحه کاری خود تکمیل نمایید. اینجا است که شما قادر به اثبات مهارت های لازم آغاز کار در مسلک تحصیلی خود خواهید بود.

### آموزش مبنی بر محل کار

یک قسمت تحصیل شما در یک یا چندین محیط مسلکی حداقل برای ۱۵ هفته انجام خواهد شد و این بنام آموزش مبنی بر محل کار (APL) یاد میشود. این یک بخش مهم از تحصیل میباشد. APL به شما تجربه و همچنان تماس های را فراهم خواهد کرد که در زمان جستجوی وظیفه به شما فایده میرساند.

### کار آموزی

شما میتوانید که یک برنامه کار آموزی را برای لیسه انتخاب کنید، اگر مکتب شما آن را ارایه کند. یعنی اینکه شما تحصیلات مشابه را اخذ خواهید کرد ولی نصف از تحصیلات خود را در محیط های مختلف مسلکی به پیش خواهید برد.

### به یاد داشته باشید

اگر میخواهید واجد شرایط تحصیلات در کالج شوید، مهم است تا تحصیلات خود را محتاطانه پلانگذاری کنید. بعد از آن، شما باید دو کورس اضافی دیگر را به زبان سویدنی یا سویدنی به عنوان لسان دوم سپری نمایید. شما همیشه اختیار انتخاب گزینه انفرادی را دارید اما فرصت انتخاب یک پروگرام ادامه دار را نیز دارید. اگر میخواهید به تحصیلات خود ادامه دهید بطور آزادانه میتوانید با یک راهنمای مشاور صحبت کنید.

همیشه شما حق انتخاب یک کورس اضافی در تحصیلات فزیکی و همچنان یک کورس زیبا شناسی را در یک برنامه انفرادی خود دارید.