



# หลักสูตรภัตตาคารและการจัดการอาหาร

THAI

หลักสูตรภัตตาคารและการจัดการอาหาร เป็นหลักสูตรสายอาชีพที่จะทำให้คุณได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (yrkesexamen) เมื่อเรียนจบ

หลักสูตรภัตตาคารและการจัดการอาหาร เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหาร การเสิร์ฟ และการผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร

คุณสามารถเริ่มทำงานได้ทันทีหลังจากเรียนจบ หรือจะเลือกศึกษาต่อในระดับวิทยาลัยวิชาชีพก็ได้ นอกจากนี้แล้วคุณยังสามารถเลือกเรียนวิชาอื่นๆ เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาได้อีกด้วย

หลักสูตรนี้มีสามสาขาวิชาให้เลือกเรียน ได้แก่

สาขาขนมปังและเบเกอรี่

- คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับงานฝีมือในสาขาขนมปังและเบเกอรี่ ซึ่งจะทำให้คุณมีโอกาสหางานทำได้ในตำแหน่ง พนักงานทำขนมปัง พนักงานทำเบเกอรี่ เป็นต้น

สาขาสินค้าสด ผลิตภัณฑ์อาหารเลิศรส และบริการจัดเลี้ยง

- คุณจะได้เรียนเกี่ยวกับสินค้าอุปโภคบริโภค การจำหน่าย การเลือกวัตถุดิบ การประกอบอาหาร เครื่องดื่ม การจัดและตกแต่งโต๊ะ ซึ่งจะทำให้คุณมีโอกาสหางานทำได้ในตำแหน่ง พนักงานขายประจำร้านขายอาหารสดและอาหารเลิศรส เป็นต้น

สาขาห้องครัวและการบริการ

- คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารในร้านอาหาร การบริการ และงานแผนกบาร์เครื่องดื่ม ซึ่งจะทำให้คุณมีโอกาสหางานทำได้ในตำแหน่ง พ่อครัวแม่ครัว และพนักงานเสิร์ฟ เป็นต้น

สิ่งที่คุณจะได้เรียนรู้จากหลักสูตรนี้

คุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการทำงานที่ต้องใช้ฝีมือทั้งแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ การผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร การประกอบอาหาร การเสิร์ฟอาหาร มืออาหารในภาพรวม การจำหน่าย การให้บริการ สุขอนามัย โภชนาการ อาหารชนิดพิเศษสำหรับผู้ป่วย และการให้บริการเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และคุณจะได้เรียนรู้การวางแผน การจัดการ เศรษฐศาสตร์ และการดำเนินงานบริษัท รวมทั้งได้พัฒนาความสามารถในการปฏิบัติตัวต่อลูกค้าและการให้บริการ

หลักสูตรนี้จะให้ความสำคัญกับประเด็นเรื่องสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บจากการทำงาน และเพื่อเป็นการเสริมสร้างสุขภาพที่ดี

โครงสร้างของหลักสูตร

หลักสูตรวิชาชีพจะประกอบไปด้วยวิชาบังคับร่วมสำหรับมัธยมปลาย (gymnasiegemensamma ämnen) อันได้แก่ วิชาภาษาอังกฤษ ประวัติศาสตร์ พละและ สุขศึกษา คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ ศาสนา สังคมศึกษา ภาษาสวีเดนหรือภาษาสวีเดน เป็นภาษาที่สอง ซึ่งในหลักสูตรวิชาชีพ นักเรียนจะเรียนวิชาต่างๆ ที่เคยเรียนมาในระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐานน้อยลง แต่จะเรียนวิชาทางด้านอาชีพที่เรียกว่าวิชาเอกเพิ่มมากขึ้น

วิชาเอกซึ่งเป็นวิชาร่วมของหลักสูตรนี้ (programgemensamma karaktärsämnen) ได้แก่ วิชาความรู้ด้านสุขอนามัย ความรู้เกี่ยวกับสินค้าอุปโภคบริโภคและโภชนาการ ความรู้เกี่ยวกับมืออาหารและสายงาน การให้บริการและการปฏิบัติต่อลูกค้า

นอกเหนือจากกลุ่มวิชาสองกลุ่มข้างต้นแล้ว คุณยังมีโอกาสได้เลือกเรียนวิชาเพื่อเพิ่มพูนความรู้ในเชิงลึกหรือเชิงกว้างผ่านหลักสูตรนี้ได้อีกด้วย ซึ่งวิชาเหล่านี้เรียกว่าวิชาโท (programfördjupning) ให้คุณสอบถามกับทางโรงเรียนว่ามีวิชาโทอะไรให้เลือกบ้าง

และนอกจากนี้ก็ยังมีความเลือกเสรี (individuellt val) ซึ่งคุณสามารถเลือกเรียนวิชาใดก็ได้ตามความต้องการ ให้คุณสอบถามกับทางโรงเรียนว่ามีวิชาอะไรให้เลือกเรียนได้บ้าง

### รูปแบบของการทำงาน

หลักสูตรนี้จะทำให้คุณได้ฝึกฝนการทำงานร่วมกับผู้อื่นโดยไม่คำนึงถึงเพศ พื้นเพทางวัฒนธรรม อายุ ตำแหน่ง และความรู้ความสามารถ คุณจะได้ฝึกการใช้ความสามารถที่คุณมี เพื่อตั้งความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ออกมาใช้งาน และฝึกเป็นคนยืดหยุ่น มีความใส่ใจ สร้างสรรค์ และสามารถรับผิดชอบงานได้โดยลำพัง คุณจะได้ออกแบบ ดำเนินการ และประกันคุณภาพงานที่ทำ

### โครงการนั้มัธยมปลาย

ก่อนที่คุณจะจบหลักสูตรภัตตาคารและการจัดการอาหาร คุณจะจัดทำโครงการนั้มัธยมปลาย (gymnasiearbete) ในสาขาอาชีพที่คุณเลือกเรียน เพื่อเป็นการแสดงให้เห็นว่าคุณมีความสามารถมากพอที่จะเริ่มทำงานตามสาขาวิชาที่คุณเรียนจบมาได้

### การเรียนรู้ในสถานประกอบการ

การเรียนรู้หลักสูตรนี้ ส่วนหนึ่งคุณจะต้องไปเรียนรู้การทำงานจริงในสถานประกอบการ (apl) เป็นเวลาอย่างน้อย ๑๕ สัปดาห์ ซึ่งอาจจะเป็นการเรียนในสถานประกอบการเพียงแห่งเดียวหรือหลายแห่งก็ได้ การเรียนรู้ในสถานประกอบการถือเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของหลักสูตร ซึ่งจะช่วยให้คุณมีประสบการณ์ และได้ทำความรู้จักกับผู้คนในสาขาอาชีพ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการหางานทำของคุณในอนาคต

### การศึกษาโดยการเป็นลูกมือ

ในหลักสูตรนี้ คุณสามารถเลือกเรียนแบบ “การศึกษาโดยการเป็นลูกมือ” (lärlingsutbildning) ในระดับมัธยมปลายได้ นั่นหมายความว่า คุณจะได้รับความรู้ทุกอย่าง เหมือนกับหลักสูตรปกติ แต่คุณจะใช้เวลาเรียนในโรงเรียนไม่ถึงครึ่งหนึ่งของหลักสูตร โดยเวลาที่เหลือคุณจะไปเรียนตามสถานประกอบการหนึ่งแห่งหรือหลายแห่งแทน

### ข้อควรคำนึง

หากคุณต้องการคุณวุฒิเพื่อศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา คุณจำเป็นต้องวางแผนการศึกษาให้ดี เพราะคุณจำเป็นต้องเรียนวิชาภาษาสวีเดนหรือภาษาสวีเดนเป็นภาษาที่สองเพิ่มอีกสองวิชา และวิชาภาษาอังกฤษเพิ่มอีกหนึ่งวิชา นั่นหมายความว่า คุณจำเป็นต้องเรียนหลักสูตรแบบขยาย แต่บางวิชาที่คุณต้องเรียนเพิ่มคุณอาจจะเลือกเรียนเป็นวิชาเลือกเสรีก็ได้ คุณควรจะไปปรึกษาเจ้าหน้าที่แนะแนวการศึกษาและอาชีพหากคุณต้องการศึกษาต่อ

ในวิชาเลือกเสรีคุณมีสิทธิ์ที่จะเลือกเรียนวิชาเพิ่มได้อีกหนึ่งวิชาเสมอ ซึ่งคุณจะเลือกเรียนวิชาพลศึกษาและสุขศึกษา หรือวิชาทางด้านสุนทรียศาสตร์ก็ได้