

# برنامج المطاعم والمواد الغذائية



Skolverket

Utbildningsinfo

ARABISKA

يتوجه برنامج المطاعم والمواد الغذائية إلى من يريد أن يعمل في تحضير الطعام وتقديمه وفي إنتاج المواد الغذائية.

بعد انتهاء الدراسة يمكنك أن تبدأ العمل مباشرة أو أن تتابع دراستك في أحد المعاهد المهنية العليا. كما يمكنك أيضاً أن تدرس بعض الدورات كي تتابع الدراسة في أحد المعاهد العليا.

برنامج المطاعم والمواد الغذائية هو برنامج مهني يؤدي إلى الحصول على شهادة مهنية.

## ثلاثة إختصاصات مختلفة

### المخابز والفطائر

- حيث تتعلم الحرفة اليدوية في عمل المخابز والفطائر. ويوفر هذا الاختصاص إمكانية العمل كمخباز وحلواني مثلاً.

### البضائع الطازجة والأطعمة الشهية وتزويد الطعام

- حيث تتعلم عن المواد الغذائية، المبيعات، اختيار المواد الأولية، الطبخ، المشروبات، إعداد الموائد، والتحضير. يوفر هذا الاختصاص إمكانية العمل على سبيل المثال كبايع في محلات البضائع الطازجة والأطعمة الشهية.

### المطبخ وتقديم الطعام

- حيث تتعلم طهي الطعام في المطعم وتقديم الطعام وعمل البار. ويوفر هذا الاختصاص إمكانية العمل على سبيل المثال كطباخ وجرسون وجرسونة.

## ما تتعلمه في هذا البرنامج

تتعلم عن طرق التحضير اليدوية التقليدية والحديثة، إنتاج المواد الغذائية، طهي الطعام، تقديم الطعام، الوجبة كوحدة متكاملة، المبيعات، الخدمة، النظافة، علم التغذية، الغذاء الخاص وتقديم المشروبات الكحولية. كما تتعلم أيضاً عن التخطيط والتنظيم والاقتصاد وتأسيس الشركات وتسييرها. وتطور قدرتك على معاملة الزبائن وتقديم الخدمة.

هناك تركيز كبير في هذا البرنامج على قضايا بيئة العمل من أجل تجنب إصابات العمل ومن أجل الحفاظ على صحة جيدة.

## محتوى البرنامج

تتضمن البرامج المهنية المواد المشتركة في المرحلة الثانوية: اللغة الإنكليزية، التاريخ، الرياضة والصحة، الرياضيات، العلوم الطبيعية، الديانة، الدراسات الاجتماعية، اللغة السويدية أو اللغة السويدية كلغة ثانية. وفي البرامج المهنية تدرس المواد المهنية، أي ما يسمى المواد المميّزة، أكثر مما تدرس المواد التي درستها في المدرسة الأساسية.

المواد المميّزة المشتركة في البرنامج هي: معرفة النظافة، معرفة المواد الغذائية والتغذية، معرفة الوجبات والقطاع، الخدمة والمعاملة.

وتتاح لك الفرصة كي تتخصص وتتعمق أكثر في البرنامج. وهذا ما يسمى التعمق في البرنامج. اسأل المدرسة عما تقدمه من مواد متعمقة.

كما أن هناك خياراً فردياً يمكنك أن تختار بموجبه المادة التي تريد دراستها. اسأل المدرسة عن الدورات المتوفرة لديها.

### أشكال العمل

في هذا البرنامج تتدرب على التعاون مع الآخرين بغض النظر عن الجنس والخلفية الثقافية والعمر والمنصب والكفاءة. كما تتدرب على اتخاذ المبادرة وأن تكون مرناً ومصغياً ومبدعاً وتعمل بشكل مستقل. وتقوم بتخطيط العمل وتنفيذه وضمان جودته.

### مشروع التخرج من الثانوية

في نهاية برنامج المطاعم والمواد الغذائية سوف تقوم بمشروع للتخرج ضمن مجال المهنة التي اخترتها. حيث تقوم بعرض ما حصلته من المعارف اللازمة لكي تبدأ العمل بما قد تعلمته.

### التعليم المدمج في مكان العمل

تجري بعض أجزاء الدراسة في واحد أو أكثر من أماكن العمل لمدة لا تقل عن ١٥ أسبوعاً، وهذا ما يسمى التعليم المدمج في مكان العمل (APL). وهذا الجزء مهم في الدراسة وهناك إمكانية للقيام به في بلدان أخرى غير السويد. إن الخبرة تمنحك العلاقات التي يمكنك أن تستفيد منها عندما تبحث عن عمل.

### التعلم كتلميذ حرفة

من الممكن ضمن البرنامج أن تختار التعلم كتلميذ حرفة في الثانوية. وهذا يعني أنك تحصل على نفس المعارف ولكنك تقوم بنصف دراستك على الأقل في واحد أو أكثر من أماكن العمل.

### ما ينبغي أن تفكر فيه

إذا كنت تريد الحصول على الأهلية الأساسية التي تخوّلك للدراسة في المعاهد العليا فمن المهم أن تخطط دراساتك. وفي هذه الحالة يمكنك أن تستفيد من الخيار الفردي وتحتاج إلى دراسة البرنامج الموسع. وعندئذ تحتاج إلى دراسة دورتين إضافيتين في اللغة السويدية أو اللغة السويدية كلغة ثانية ودورة باللغة الإنكليزية. من الأفضل أن تتحدث مع أحد المرشدين الدراسي والمهنيين إذا كنت تريد متابعة الدراسة.

يحق لك دائماً، ضمن الخيار الفردي، أن تختار دورة إضافية في الرياضة والصحة ودورة فنية.