Download am 21.05.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/2951/ukraine/koch-koechin/18-02-1986

Berufsprofil

Koch / Köchin

Bezeichnung in Landessprache:

Повар

Land:

Ukraine

Gültigkeit:

seit 18.02.1986

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Ein Koch der Lohngruppe 6 (zu Informationen über andere Lohngruppen vgl. "Ausbildungsregelung im Original") **muss über folgendes Wissen verfügen:**

- Rezeptur und Zubereitungstechniken aller Arten von Speisen und Gerichten,
- Besonderheiten der Zubereitung nationaler und internationaler Gerichte sowie Spezialitäten,
- Charakteristika von Diäten, Speisen und Lebensmitteln, die in bestimmten Diäten nicht verwendet werden dürfen,
- Veränderungen, denen Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine, Lebensmittelfarben und sonstige in Lebensmitteln enthaltenen Stoffe bei Wärmebehandlung ausgesetzt sind,
- Regeln des Portionierens, Dekorierens und Servierens von Spezialitäten, Auftrags- und Diätspeisen,
- Regeln der Zusammenstellung von Festtags- und Bankettmenüs, zielgruppenspezifischer Menüs usw.,

Download am 21.05.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/2951/ukraine/koch-koechin/18-02-1986

- Methoden der Mängelbehebung bei fertigen Speisen.

Zentrale Inhalte:

Ein Koch der Lohngruppe 6 (zu Informationen über andere Lohngruppen vgl. "Ausbildungsregelung im Original") **muss folgende komplizierte Speisen und Gerichte zubereiten können:**

- Ferkelsülze, gefüllter Ferkel,
- Leberpastete,
- Fischklößchen in Gelee, Fischsülze, gefüllter Fisch,
- Fleisch, Fleischereinebenprodukte, Kalbfleischklöße in vegetarischer Sülze,
- Hackfleischroulade mit Käse,
- Brühe mit Profiterolen, Fisch- oder Fleischklößchen,
- Fischsuppe mit diversen Fischsorten,
- Rotebete-Suppe, kalte Kwas-Suppe mit Gemüse, Fleisch oder Wild,
- Gerichte aus Fisch und Fleisch, die stückweise in verschiedenen Soßen überbacken werden,
- Fleischpüree, -souffle, -puddings, -rouladen, einfache und gefüllte Frikadellen aus Hähnchen und Wild,
- Ei-Butter-Soßen, Buttermischungen, Mayonnaise-Soße mit diversen Geschmacks- und Aromazusätzen,
- Gelee-Cremes, Schaumcremes, Fruchtgelee, süße Soßen, in Sirup eingelegte Früchte und Beeren mit der mit Zucker aufgeschlagener Sahne,
- Aufläufe, Souffle, Dessert-Eiscreme, Parfait, heiße Getränke usw.

Praxisanteil und Ort:

Für die Auszubildende ohne eine vollständige Allgemeinbildung (Schulabgänger mit einem Abschluss der 9-jährigen allgemeinbildenden Schule), die einen Abschluss der vollständigen Allgemeinbildung anstreben:

Download am 21.05.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/2951/ukraine/koch-koechin/18-02-1986

- betriebliche Ausbildung - 1638 Stunden

Für die Auszubildende ohne eine vollständige Allgemeinbildung (Schulabgänger mit einem Abschluss der 9-jährigen allgemeinbildenden Schule), die keinen Abschluss der vollständigen Allgemeinbildung anstreben:

- betriebliche Ausbildung - 1614 Stunden

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 9 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Die Ausbildungsdauer von 8.5 Monaten gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der 11-jährigen vollständigen allgemeinbildenden Schule.

Die Ausbildungsdauer von einem Jahr und 8.5 Monaten gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der 9-jährigen allgemeinbildenden Schule, die keinen Abschluss der volständigen Allgemeinbildung anstreben.

Die Ausbildungsdauer von 2 Jahren und 8.5 Monaten gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der 9-jährigen allgemeinbildenden Schule, die einen Abschluss der vollständigen Allgemeinbildung anstreben.

Ausbildungsregelung im Original:

udssr_koch_etks_1986_ru_3 147.10 KB

udssr_koch_1988_teil_1_ru_2 6.96 MB

udssr_koch_1988_teil_2_ru_2 7.26 MB

udssr_koch_1988_teil_3_ru_2 6.88 MB

udssr_koch_1988_teil_4_ru_2 2.42 MB

udssr_koch_1988_teil_5_ru_2 2.43 MB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

- Offizielle Lehrpläne für Ausbildung zum Beruf "Koch/ Köchin" vom staatlichen Berufsbildungskomitee der UdSSR vom 30. Mai 1988 und

Download am 21.05.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/2951/ukraine/koch-koechin/18-02-1986

- Qualifikationsbeschreibung aus dem Einheitlichen Verzeichnis der Tarife und Qualifikationen für Arbeitertätigkeiten und -berufe (russ. Abk.: ETKS), Ausgabe 55 vom 18.02.1986