

## Berufsprofil

### Koch/ Köchin

#### Bezeichnung in Landessprache:

Повар

#### Land:



Moldau

#### Gültigkeit:

01.01.1972 bis 18.02.1986

#### Bereich der beruflichen Bildung:

Doppelt qualifizierender Abschluss (Berufliche Erstausbildung und gleichzeitiger Erwerb einer Hochschulzugangsberechtigung)

#### Lernziele und Berufsbild:

#### Die Schüler/innen sollen nach ihrer Ausbildung folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben haben:

- den Prozess der kulinarischen Erstbehandlung folgender Rohstoffen durchführen: Gemüse, Schälprodukte, Fleisch- und Fischprodukte (Vorspülen, reinigen, Schneiden von Gemüse und Kräutern, Fleisch- und Fischentfrostern; Entweiden von Wildbret, Geflügel und Fisch; Filetieren von Hering und Sprotten; Bearbeitung von Subprodukten); Füllung des Geflügels zum Kochen und Braten; Vorbereiten von Stören und Fischarten, die in engmaschigen Netzen gefangen werden, zur Wärmebehandlung;
- Halbfertige Portionen aus Rind, Lamm, Schweinefleisch vorbereiten; Halbfabrikate aus der Bulettenmasse (Fleisch, Fisch, Gemüse und Schälprodukte) formen und panieren;

- Kartoffeln und anderes Gemüse, Bohnen, Teigwaren, Breie kochen; Kartoffeln, Gemüse und Erzeugnisse aus der Bulettenmasse braten
- Brühen (aus Fleisch, Fleischknochen, Fisch, Pilzen) und Suppen (Suppen mit mehr als zwei Hauptzutaten, breiartige, kalte, süße und Milchsuppen) kochen;
- Kalte, erste, zweite, dritte Gänge und kulinarische Erzeugnisse des Massenbedarfs vorbereiten; kalte Speisen, Vorspeisen (Salate mit Gemüse, Fleisch, Vinaigret-Gemüsesalat, Fisch unter Marinade, Sülze, Rohhering und Beilagen) herstellen;
- Verschiedene Arten des Passierens und Soßen herstellen (auf Dampf, aus Tomaten, Zwiebeln, Milch u.a.); zweite Gänge aus Fleisch, Fisch, Gemüse, Schälprodukten in gekochter, geschmorter, überbackener und gebratener Art (gekochtes Fleisch, Ragout, Gulasch, Knödel, Knödel in Soße; gekochter, gebratener, gedämpfter Fisch; Gemüse mit Füllung, Auflauf aus Gemüse, Schälprodukten, Milchprodukte usw.); Speisen aus Konzentraten; warme und kalte Getränke, süße Speisen;
- Teig herstellen, daraus Backwaren backen, Pfannkuchen, Puffer, Plinsen braten;
- Die Qualität der herzustellenden Nahrung bestimmen, über ihre möglichen Mängel warnen und diese beheben;
- Maschinen und Apparate unter Befolgung der Bestimmungen ihrer Betriebsanleitung und Wartung bedienen;
- Die hergestellten Speisen verteilen;
- Brennstoff, Strom und Material schonend behandeln und sparsam verbrauchen;

- Fortschrittliche Arbeitstechniken, Methoden zur Organisation der Arbeit und des Arbeitsplatzes nutzen;
- Regeln des Arbeitsschutzes, der Arbeits- und Betriebshygiene sowie interne Hausordnung sowie die des Brandschutzes befolgen.

## **Zentrale Inhalte:**

### **Fächer der Allgemeinbildung: 1546 Stunden**

Eine Auflistung der allgemeinbildenden Fächer findet sich im Lehrplan.

### **Fächer der Berufsbildung: 646 Stunden**

1. Kochkunst – 283 Stunden;
2. Ausrüstung – 96 Stunden;
3. Warenkunde der Lebensmittel – 80 Stunden;
4. Grundlagen der Physiologie der Nahrung, Betriebs- und Arbeitshygiene – 40 Stunden;
5. Grundlagen der Ökonomie der Arbeit und Produktion – 46 Stunden;
6. Grundlagen der Organisation der Produktion in Gastronomiebetrieben, Kalkulation und Buchführung – 101 Stunden.

## **Praxisanteil und Ort:**

### **Betriebliche Ausbildung: 1992 Stunden**

#### **Ausbildung in Ausbildungswerkstätten** (erfolgt in der Bildungseinrichtung)

1. Einführung – 2 Stunden;
2. Sicherheitsvorkehrungen und Brandschutzmaßnahmen – 4 Stunden;
3. Besichtigung des Gastronomiebetriebs – 6 Stunden;

4. Erstbehandlung von Gemüse und Pilzen – 60 Stunden;
5. Erstbehandlung von Fisch – 60 Stunden;
6. Erstbehandlung von Fleischprodukten – 126 Stunden;
7. Herstellung von Brühen – 18 Stunden;
8. Herstellung von Suppen – 132 Stunden;
9. Herstellung von Soßen – 96 Stunden;
10. Herstellung von Speisen und Beilagen aus Schäprodukten und Teigwaren – 72 Stunden;
11. Herstellung von Speisen und Beilagen aus Gemüse – 108 Stunden;
12. Herstellung von warmen Fischgerichten – 126 Stunden;
13. Herstellung von warmen Fleischgerichten – 228 Stunden;
14. Betriebliche Ausbildung am Arbeitsplatz eines Kochs – 96 Stunden;
15. Herstellung von Speisen aus Eiern und Quark – 60 Stunden;
16. Herstellung von kalten Gerichten und Vorspeisen – 84 Stunden;
17. Herstellung von Teig und Teigwaren – 84 Stunden;
18. Herstellung von süßen Speisen und warmen Getränken – 84 Stunden;
19. Prüfarbeiten – 42 Stunden

**Betriebspraktikum in einem Gastronomieunternehmen vor Abschluss der Ausbildung: 468 Stunden**

**Ausbildungsdauer:**

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

**Anmerkung zur Ausbildungsdauer:**

Die Ausbildung mit einem unvollständigen mittleren Schulabschluss betrug 3 Jahre.

**Ausbildungsregelung im Original:**

[sow\\_koch\\_1972\\_ru\\_10](#) 2.48 MB

### **Art der Ausbildungsregelung im Original:**

Lehrplan

### **Übersetzte Ausbildungsregelung:**

[sow\\_koch\\_1972\\_de\\_10](#) 74.15 KB

### **Angaben zur Übersetzung:**

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch vereidigten Übersetzer.

### **Landeseigene Berufskennung:**

Einheitlicher Tarif- und Qualifikationskatalog von Arbeiten und Arbeiterberufen, Heft 69, Abschnitt „Gastronomie“, herausgegeben 1971.