

Berufsprofil

Konditor/in

Bezeichnung in Landessprache:

Кондитер

Land:



Ukraine

Übersetzungsvarianten:

Koch / Konditor

Gültigkeit:

seit 18.02.1986

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 1:

Beschreibung der Tätigkeiten: Ausschneiden des Biskuits mit dem Messer oder sein Herausschlagen aus der Form. Abputzen der Form und des Biskuits. Zuführen von Vorprodukten zu den Arbeitsplätzen. Befüllen der Schmiermaschine mit Creme oder Füllung und Steuerung ihrer Arbeit. Durführen sonstiger komplexerer Tätigkeiten unter Anleitung eines Konditors mit einer höheren Qualifikation. Muss Folgendes kennen: Anforderungen an die Qualität von Vorprodukten für Torten und Kuchen; Methoden und Verfahren der Befüllung und Bestreichung von Torten und Kuchen mit Cremes und Füllungen; Bedienregeln für die Streichmaschine.

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 2:

Beschreibung der Tätigkeiten: Ausführen einzelner Tätigkeiten bei der Herstellung von Torten, Kuchen und Figurengebäck. Zubereiten diverser Siruparten und Cremes; Aufschlagen und Färben von Cremes, Kochen von Sirup. Auslegen, Glattstreichen und Schneiden des Biskuits in Schichten nach vorgegebenen Maßen für Torten und Kuchen. Befüllen und Bestreichen von Torten und Kuchen mit Creme oder Füllung mit manuellen Verfahren oder mithilfe von Streichmaschinen mit Regulierung der

Schichtendicke der Creme oder der Füllung. Zubereiten von Vorprodukten für einzelne Erzeugnisarten. Kontrollieren des Gewichts von Einzelerzeugnissen. Qualitätskontrolle laut Angaben von Kontroll- und Messgeräten für Kochverfahren. Befördern des Vorprodukts zum Arbeitsplatz. Verpacken fertiger Produkte. Formen von komplexen Figuren bei der Herstellung von Keksen. Befüllen des Spritzbeutels mit Teig und manuelles Formen von Spritzgebäck auf dem Backblech. Formen von Spritzgebäck des Typs „Ukraine“ mithilfe einer Dressiermaschine. Füllen des Zylinders einer Dressiermaschine mit Teig. Aufsicht über die Dressierqualität. Abnehmen des in Form gebrachten Teigs von der Maschine und dessen Auslegen auf Backblechen. Maschinelles Herstellen von Sandwiches. Qualitätskontrolle des frisch hergestellten Gebäcks, der Füllungen und Cremes. Starten und Stoppen der Maschine, Regulieren ihrer Aktivität. Hineingeben von Cremes und Füllungen in Trichter der Maschine. Zuführen des Gebäcks per Förderband auf Kassetten, Auftragen von Füllungen, Cremes, Abkühlen im Kühlschrank, Auslegen auf dem Förderband. Muss Folgendes kennen: Rezepturen und technische Modi der Zubereitung verschiedener Sirupe, Cremes, Sandwiches und Vorprodukte für verschiedene Produktarten; Methoden der Färbung von Cremes; Sortiment der hergestellten Produkte; Arten von Rohstoffen, Geschmacks- und Aromastoffen, Triebmitteln und Farbstoffen, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden. Funktionsprinzipien und Bedienregeln für Kocheinrichtungen, Rühr- und Streichmaschinen.

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 3:

Beschreibung der Tätigkeiten: Herstellen einfacher Standardtorten, -kuchen und anderer Konditorei- und Broterzeugnisse, die stückweise verkauft werden können, mit einem mithilfe einer Schablone aufgetragenen einfarbigen Standardmuster bzw. einem Standardmuster mit mehreren einfach kombinierten Farben aus verschiedenen Rohstoffarten: Teigen, Quark- und Eismassen. Zubereiten verschiedener Teig-, Creme- und Füllungsarten. Vorbereiten, Wiegen, Abmessen von Rohstoffen nach vorgegebener Rezeptur. Anrühren, Rühren, Schlagen, Kneten, Ausrollen des Teigs bis zum Erreichen einer bestimmten Dicke, Zugeben von Mehl zum Teig. Bearbeiten vorliegender Vorprodukte. Stanzen, Formen und Spritzen von Erzeugnissen auf Backbleche. Dekorieren von Erzeugnissen mit Glasur, Marzipan, gezuckerten Früchten, Schokolade oder Creme. Weitergabe von Eiserzeugnissen zum Abschrecken. Muss Folgendes kennen: Sorten und Eigenschaften von Mehl (Qualität des entstehenden Glutens); Rezepturen und Zubereitungsmethoden einfacher Standardtorten, -kuchen und sonstiger Konditorei- und Broterzeugnissen, die stückweise veräußert werden, mit einem mithilfe einer Schablone aufgetragenen einfarbigen Standardmuster bzw. einem Standardmuster mit mehreren einfach kombinierten Farben; Methoden des Dekorierens von Erzeugnissen mit Glasur, Marzipan, gezuckerten Früchten, Schokolade oder Creme; Aufbau der zu bedienenden Geräte,

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 4:

Beschreibung der Tätigkeiten: Herstellen verschiedener Stollen-, Rouladen-, Keksorten für Einzelhandel, komplizierterer Torten- und Kuchenarten für Einzelhandel, komplizierterer Torten- und Kuchenarten aus verschiedenen Rohstoffen: Teig, Quarkmasse und Eis mit einem komplizierten aus mehreren Farben bestehenden Muster, mit einer klar abgegrenzten Verteilung von kleinen und mittelgroßen Musterdetails und klaren traditionellen Farbübergängen. Ausschneiden von Figuren aus gebackenen Vorprodukten. Formen. Herstellen von Einzelteilen des Musters, der Tortendekoration aus Schokolade, Creme oder Baiser. Auswählen von Cremes nach Farbe. Auftragen des Musters. Zusammenbauen des Musters aus verschiedenen kleinen und mittelgroßen Elementen. Kontrollieren der visuellen Kongruenz farbiger Elemente und der Elemente des Musters sowie des Gewichts fertiger Torten und Kuchen. Muss Folgendes kennen: Rezepturen und Technologie der Zubereitung von Stollen, Rouladen und Kekse für Einzelhandel, komplizierterer Torten und Kuchen mit einem komplexen aus mehreren Farben bestehenden Muster; Methoden des Zusammenbaus von Mustern.

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 5:

Beschreibung der Tätigkeiten: Herstellen hochkünstlerischer, origineller, geformter, nationaler, individueller Torten nach speziell entwickelten Markenrezepten unter Anleitung eines Konditors mit höherer Qualifikation. Herstellen einzelner Back- und Deko-Vorprodukte. Herstellen von Pralinen für Sortimentsets „Teatralnij“ und „Schokoladnij“. Vorbereiten und Kontrollieren der Qualität von Rohstoffen, Füllungen und Deko-Vorprodukten. Formen von Teigmassen, künstlerisches Verarbeiten von komplizierten Erzeugnisarten.

Muss Folgendes kennen: Rezepturen und Grundlagen der Herstellung hochkünstlerischer, geformter, individueller, nationaler Torten; Rezepturen und Technologie der Herstellung von Pralinen für die Sortimentsets „Schokoladnij“ und „Teatralnij“, Cremes, Sirupartien, einzelner Back- und Deko-Vorprodukten. Methoden und Verfahren künstlerischer Bearbeitung von Erzeugnissen.

Konditor/-in der Qualifikationsgruppe 6:

Beschreibung der Tätigkeiten. Herstellen von hochkünstlerischen, originellen, geformten, individuellen und nationalen Torten. Herstellen von komplexen Formen aus Teigmassen. Komplexe künstlerische Bearbeitung von Erzeugnissen. Auswählen von Deko-Materialien nach Farbe, Form und Maßen. Zusammenbauen eines Musters aus verschiedenen kleinen und mittelgroßen Elementen. Entwerfen von Rezepten und Technologien zur Herstellung von Markentorten und -kuchen. Muss Folgendes kennen: Technik des Herstellens von hochkünstlerischen, originellen, geformten, individuellen und nationalen Torten. Regeln und Methoden der Rezepturentwicklung für die aus Back- und Deko-Vorprodukten hergestellten Erzeugnisse; warenkundliche Charakteristika von Rohstoffen und Vorprodukten; Methoden und Verfahren hochkünstlerischer Dekoration von Erzeugnissen.

Zentrale Inhalte:

Fächer	Stunden Insgesamt
Fachbereich	
Betriebsausbildung	1938
Feingebäcktechnologie	285
Geräte	74
Nahrungsmittelkunde	63
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene	34
Fachzeichen und Modellieren	55
Gaststättenbetriebswirtschaft und Aufzeichnung	61
Grundlagen der Arbeits- und Betriebswirtschaft	27
Insgesamt im Bereich	2537
Allgemeinbildender Bereich	
Russisch und Russische Literatur	220
Mathematik	315
Geschichte	238
Gemeinschaftskunde	71

Geografie	54
Biologie	64
Physik und Astronomie	327
Chemie	194
Fremdsprache	114
Insgesamt im Bereich	1597
Grundlagen der Ästhetik	40
Militärische Grundausbildung	143
Sport	183
Beratungen	350
Prüfungen	90
Insgesamt	4940

Praxisanteil und Ort:

Informationen liegen noch nicht vor.

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 10 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Die Mindestausbildungsdauer beträgt:

- für Absolventen der grundlegenden Allgemeinbildung, die während der Ausbildung das Zertifikat der mittleren (vollständigen) Allgemeinbildung miterwerben, ca. 3 Jahre
- für Absolventen der grundlegenden Allgemeinbildung, die während der Ausbildung kein Zertifikat der mittleren (vollständigen) Allgemeinbildung miterwerben, ca. 2 Jahre
- für Absolventen der mittleren (vollständigen) Allgemeinbildung ca. 1 Jahr

Ausbildungsregelung im Original:

[udssr_etks_koch_konditor_1986_ru_1](#) 184.45 KB

[udssr_konditor_1978_ru_3](#) 2.43 MB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Ein Auszug aus dem Einheitlichen Verzeichnis der Tarife und Qualifikationen für Arbeitertätigkeiten und -berufe (russ. Abk. ETKS), Ausgabe 55, 1986 + Durch das Staatskomitee der UdSSR für Berufsausbildung bestätigter Lehrplan für die Ausbildung zum Konditor/zur Konditorin in den mittleren Berufsschulen

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[udssr_etks_koch_konditor_1986_de_1](#) 3.81 MB

[lehrplan_koch_konditor_1978_de_0](#) 127.83 KB

Angaben zur Übersetzung:

Beglaubigte Übersetzung eines Auszugs aus dem Einheitlichen Verzeichnis der Tarife und Qualifikationen für Arbeitertätigkeiten und -berufe (russ. Abk. ETKS), Ausgabe 55, 1986 + beglaubigte Übersetzung des durch das Staatskomitee der UdSSR für Berufsausbildung bestätigten Lehrplans für die Ausbildung zum Konditor/zur Konditorin in den mittleren Berufsschulen

Der Beruf ist reglementiert:

Nein

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Das Mindestalter bei der Aufnahme einer entsprechenden beruflichen Tätigkeit liegt bei 18 Jahren.