Download am 07.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/3905/tuerkei/fach-essen-trinken-dienste,-zweig-baecker-meister/01-01-2006

Berufsprofil

Fach: Essen-Trinken-Dienste, Zweig: Bäcker; Meister

Bezeichnung in Landessprache:

Alan: Yiyecek İçecek Hizmetleri, Dal: Fırıncılık; Ustalik

Land:

Türkei

Gültigkeit:

seit 01.01.2006

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Weiter-/Fortbildung

Lernziele und Berufsbild:

Siehe AO

Zentrale Inhalte:

Gemeinsame Berufsfächer (fächerübergreifend) (insgesamt 176 Unterrichtsstunden)

Gesundheit des Menschen und Arbeitsschutz (32 Stunden): Arbeitsschutz, Beschäftigungsschutzrecht
Arbeitsbeziehungen und Umgang mit Menschen (24 Stunden): Begriffsbestimmung/Grundlagen/Problemlösungen bei Arbeitsbeziehungen und Umgang mit menschen, Kommunikationsregeln
Betriebswirtschaft (16 Stunden): Merkmale von Betrieben, Führungstechniken, Vermarktungstechniken
Gesetzliche Bestimmungen bei der Versicherung und Steuern/Abgaben (16 Stunden): Gesetzliche Bestimmungen/Vorschriften bei der Versicherung und bei Steuern/Abgaben
Arbeitsrecht (32 Stunden): Beschäftigungsgesetz der Türkei, Handelsgesetz der Türkei, Berufliches Bildungsgesetz der Türkei
Ökonomie (24 Stunden): Produktion und Unternehmen in einer (Volks-)Wirtschaft, Geld (Währung), Kredit und Preis

Download am 07.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/3905/tuerkei/fach-essen-trinken-dienste,-zweig-baecker-meister/01-01-2006

Buchhaltung/Rechnungswesen (32 Stunden): Allgemeine/s Buchhaltung/Rechnungswesen, Buch führen über Kosten-(Ausgaben-)Rechnungen

Fachliche Berufsfächer im Berufszweig Bäcker des Berufsfachs Essen-Trinken-Dienste (insgesamt 64 Unterrichtsstunden)

Regelungen bei der Brotproduktion: Regelungen bezüglich der Brot-Zutaten, Regelungen bezüglich des Brotverkaufs

Praxisanteil und Ort:

Praxis in Lernwerkstatt.

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

ekmek_uretimindeki_duzenlemeler 112.61 KB

ustalik_cerceve2 239.24 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Bei dem Dokument "Ustalık Çerçeve Öğretim Programı“ handelt es sich um ein Original-Ausbildungsprogramm oder Rahmenlehrplan für die Meisterqualifikation in allen Berufsfächern, die im Jahr 2006 seitens des Ministerium für nationale Bildung der Republik Türkei zugelassen worden sind. Das Berufsfach "Essen-Trinken-Dienste" und der Berufszweig "Bäcker" ist auf der letzten Seite beschrieben.

Bei dem Dokument „Ekmek Üretimindeki Düzenlemeler – Ders Bilgi Formu“ handelt es sich um eine ausführliche Beschreibung der Berufsfächer im Berufszweig Bäcker des Berufsfachs Essen-Trinken-Dienste mit insgesamt 64 Unterrichtsstunden.

Das Dokument ist herausgegeben worden von der Generaldirektion für Lehre und non-formale Bildung des Ministeriums für nationale Bildung der Republik Türkei, gültig ab 1. Januar 2016.

Übersetzte Ausbildungsregelung:

Download am 07.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/3905/tuerkei/fach-essen-trinken-dienste,-zweig-baecker-meister/01-01-2006

2006_meister_facheruebergreifende_faecher_uebersetzt 1,003.72 KB

2006_meister_fach_essen_trinken_dienste_zweig_baecker_uebersetzt 2.39 MB

Der Beruf ist reglementiert

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Gesellenabschluss