

Berufsprofil

Bäcker/in

Bezeichnung in Landessprache:

Пекарь

Land:



Russland

Gültigkeit:

21.06.2010 bis 30.08.2013

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

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

Lernziele und Berufsbild:

Tätigkeitsprofil:

- Hefeführung,
- Weiterverarbeiten von Massen,
- Einteilung der Teigwaren,
- Formen und Aufschneiden der Teigwaren;
- Herstellen von Zwieback, Bagel, Gebäck, Lebkuchen, Waffeln, Kuchen und Torten aus Teigen, vielfältigen Backerzeugnissen;
- Verpackung von Fertigprodukten,
- Kundenorientierung,
- selbständiges Arbeiten und im Team

Fachrichtungen nach der Klassifikation der Arbeiter- und Angestelltenberufe sowie der Tariflohngruppen der Russischen Föderation (russ. Abk. OK 016-94): Bäcker, Bäckermeister, Hefeteig-Facharbeiter, Teigmacher, Bediener von Teigwerkmaschinen, Teigformer, Konditorbildung.

Quellen: vgl. Ausbildungsregelung im Original und Übersetzte Ausbildungsregelung.

Zentrale Inhalte:

Ausbildungscurriculum:

Allgemeinbildende Fächer - 576-864 Std.

(Russisch, Literatur, Fremdsprache, Geschichte des Vaterlandes, Sozialkunde, Naturwissenschaft, Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz, Umweltschutz, Ökonomie, Mathematik, Arbeitsrecht, Informatik)

Berufsübergreifende Fächer - 96-134 Std.:

1. Grundlagen der Mikrobiologie - 32 Std.
2. Hygienevorschriften bei der Lebensmittelproduktion - 44 Std.
3. Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz - 32 Std.
4. Grundlagen der Kostenrechnung und Buchhaltung - 40 Std.
5. Ernährungsphysiologie - 64 Std.
6. Kundenberatung - 140 Std.
7. Kochkunst - 50 Std.

Berufbezogene Fächer - 440-650 Std.:

1. Produktionstechnik von Hefe - 165 Std.
 2. Zubereitungstechnik von Teigen für Bäckereiwaren - 96 Std.
 3. Zubereitungstechnik von Teigen für Konditoreiwaren - 57 Std.
 4. Weiterverarbeiten (Formen, Einteilung und Aufschneiden) von Teigwaren - 204 Std.
 5. Backtechnik: Herstellen von Brot, Backerzeugnissen, Gebäck, Lebkuchen, Zwieback - 91 Std.
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen, Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen - 65 Std.
6. Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel - 32 Std.
 7. Grundlagen des Rechnungswesens in Bäckereien und Konditoreien - 70 Std.

Quellen: vgl. Ausbildungsregelung im Original und Übersetzte Ausbildungsregelung.

Praxisanteil und Ort:

Lehr- und Betriebspraktikum: 19 Wochen

Quellen: vgl. Ausbildungsregelung im Original und Übersetzte Ausbildungsregelung.

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 5 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Die kürzere Ausbildungsdauer von 10 Monaten gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der 11-jährigen vollständigen allgemeinbildenden Schule. Die längere Ausbildungszeit von 2 Jahren 5 Monaten gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der 9-jährigen allgemeinbildenden Schule.

Ausbildungsregelung im Original:

[russland_bildungsstandard_260103_01_baecker_2010_ru](#) 1.63 MB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Bildungsstandard des Bildungsministeriums

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[russland_berufsprofilvergleich_260103_01_baecker_2010_de](#) 207.06 KB

Angaben zur Übersetzung:

Von der Handwerkskammer Potsdam zur Verfügung gestellte Gegenüberstellung der deutschen Bäcker Ausbildung im dualen System und der russischen NPO-Bäcker Ausbildung.

Der Beruf ist reglementiert:

Nein

Landeseigene Berufskennung:

260103.01 nach der Klassifikation der Fachrichtungen der grundlegenden Berufsbildung vom 28.09.2009 (russ. Перечень профессий начального профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354)