

## Berufsprofil

### Konditor/in

#### Bezeichnung in Landessprache:

Cukiernik [2006-2012; Abschluss: Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe; Bildungsweg: Post-lyzeale Schule]

#### Land:

 Polen

#### Gültigkeit:

01.01.2006 bis 01.09.2012

#### Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

#### Lernziele und Berufsbild:

Im Ergebnis der Ausbildung soll der Auszubildende folgende Kenntnisse und Fertigkeiten erworben haben:

- Konditorerzeugnisse charakterisieren und deren Kaloriengehalt berechnen,
- Rohstoffe, Halbfertigprodukte und Zusatzstoffe zur Herstellung von Konditoreierzeugnissen, wählen und begutachten,
- Maschinen und Anlagen bedienen und Wartung durchführen,
- Normen und Systeme zur Sicherung der Qualität und Gesundheit von Lebensmitteln anwenden,
- Konditoreierzeugnisse dekorieren,
- Maschinen, Anlagen und Geräte säubern und desinfizieren,
- Rohstoffe, Halbfertigprodukte lagern,
- Mengen an Rohstoffen zur Herstellung verschiedener Konditorwaren verrechnen,

- Produktionsdokumentation führen,
- Preiskalkulation für fertige Konditorerzeugnisse anfertigen,
- Sicherheits-, Arbeitshygiene-, Brandschutz- und Umweltschutzvorschriften beachten,
- Den Arbeitsplatz unter der Berücksichtigung ergonomischer Erfordernisse organisieren,
- Erste Hilfe bei Arbeitsunfällen leisten,
- Die Vorschriften des Arbeitsgesetzbuches bezüglich der Pflichten und Rechte des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers beachten,
- Verschiedene Informationsquelle und Fachberatungen nutzen,
- Selbständige Wirtschaftstätigkeit führen.

Detailliertere Informationen über die Inhalte einzelner Lernfelder finden sich unter **Übersetzte Ausbildungsregelung**.

Quelle: Modullehrprogramm für den Beruf Konditor; Übersetzung HWK Frankfurt (Oder)

### Zentrale Inhalte:

Berufsbezogene Inhalte:

Lehrinhalt	Wochenstunden
Grundlagen der Lebensmittelverarbeitungsindustrie	5
Organisation der Herstellung	3
Technische Bedienung	4
Süßwarenherstellung	5
Technologie der Konditorwarenindustrie	5
Konditorei	3
<b>Gesamt:</b>	<b>25</b>

Detailliertere Informationen über die Inhalte einzelner Lernfelder finden sich unter **Übersetzte Ausbildungsregelung**.

### **Praxisanteil und Ort:**

Die Lernorte haben in Polen sehr weitreichende Entscheidungsbefugnisse. Ihnen obliegen die Wahl der Lehrprogramme und die Ausgestaltung der schulischen Lehrpläne. Dem zu Folge variiert der Anteil der praktischen und theoretischen Lehreinheiten von Schule zu Schule recht deutlich. Der vom Ministerium für Nationale Bildung verabschiedete Rahmenlehrplan legt jedoch fest, dass mindestens 60% der beruflichen Lerneinheiten als praktischer Unterricht stattfinden muss. Der praktische Unterricht wird in der Regel in Schulwerkstätten abgehalten.

### **Ausbildungsdauer:**

1 Jahr(e) 0 Monat(e)

### **Ausbildungsregelung im Original:**

[pl-lehrplan-konditor-2006-pl\\_0 665.03 KB](#)

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

Das Modullehrprogramm für den Beruf Konditor ist ein vom Ministerium für Nationale Bildung zugelassenes Dokument, welches u.a. Lernziele, Inhalte und Fächeraufteilung regelt.

### **Übersetzte Ausbildungsregelung:**

[pl-studentafel-postlyzeal-konditor-2006-de 219.83 KB](#)

[pl-lehrplan-konditor-2006-de\\_0 63.89 KB](#)

### **Angaben zur Übersetzung:**

Übersetzt wurden Auszüge aus dem Modullehrprogramm für den Beruf Konditor, das inhaltlich einer deutschen Ausbildungsordnung entspricht. Übersetzung durch HWK Frankfurt Oder.

### **Der Beruf ist reglementiert:**

Nein

### **Landeseigene Berufskennung:**

741[01] nach der Berufsklassifikation der beruflichen Schulbildung, die im elektronischen Amtsblatt der Republik Polen unter folgendem Link einsehbar ist:

- <http://isap.sejm.gov.pl/DetailsServlet?id=WDU20071240860>