Download am 14.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/911/polen/baeckerin-(berufsgrundschule)/05-12-2000

Berufsprofil

Bäcker/in (Berufsgrundschule)

Bezeichnung in Landessprache:

Piekarz [2000-2006; Abschluss: Swiadectwo ukończenia zasadniczej szkoły zawodowej/Dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe]

Land:

Polen

Gültigkeit:

05.12.2000 bis 16.10.2006

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Quelle: Programmgrundlage für den Beruf Bäcker; Ministerium für Nationale Bildung (*http://www.zss-rawicz.pl/zip/podst_zaw/podst_progr_piekarz.pdf*).

Berufsprofil des Absolventen:

Im Ergebnis des Ausbildungsprozesses soll der Absolvent folgende Fähigkeiten aufweisen:

- Verwenden von Normen, Rezepten und Instruktionen.
- Erkennen und Auswählen von Rohstoffen, zugelassenen Zusätzen und Hilfsstoffen für die Verarbeitung.
- Auswählen von Maschinen und Anlagen sowie von Backwerkzeugen für die Produktion von Backwaren.
- Bedienen und Aufbewahren von Maschinen und Anlagen, welche für die Produktion von Backwaren verwendet werden.

Download am 14.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/911/polen/baeckerin-(berufsgrundschule)/05-12-2000

- Vorkehrungen zur Vermeidung von Störungen und der vorzeitigen Abnutzung von Maschinen und Anlagen, die für die Produktion von Backwaren verwendet werden.
- Bedienen von Prüf- und Messapparaturen, die für die Produktion von Backwaren verwendet werden.
- Planen des Arbeitsablaufs an den verschiedenen Arbeitsplätzen in einem Backbetrieb.
- Vorbereiten von Rohstoffen, zugelassenen Zusätzen und Hilfsstoffe für die Verarbeitung.
- Anfertigen von Zwischenprodukten.
- Beherrschen von Backvorgängen.
- Verrichten von Tätigkeiten nach dem Backen.
- Analysieren von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit erstellter Erzeugnisse.
- Anwenden des Konzepts der Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) für Produktionsprozesse.
- Durchführen von technologischen Prozessen gemäß den Regeln der Produktionspraxis (Good Manufacturing Practice - GMP) und der hygienischen Praxis (Good Hygiene Practice- GHP).
- Klassifizieren und Unterscheiden von Backwaren sowie ihrer Bedeutung für die Ernährung.
- Betriebsbuchführung beherrschen.
- Durchführen einfacher Buchführung.
- Bewältigen von problematischen Situationen.
- Eigenständig Entscheidungen treffen.
- Organisieren und Bewerten der eigenen Arbeit.
- Kommunikation mit anderen Mitarbeitern.
- Anderer Mitarbeiter anleiten und effektiv in einem Team zusammenarbeiten.

Download am 14.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/911/polen/baeckerin-(berufsgrundschule)/05-12-2000

- Anwenden der Vorschriften des Arbeitsgesetzbuches im Hinblick auf die Rechte und Pflichten von Arbeitnehmer und Arbeitgeber.
- Anwenden von Rechtsvorschriften im Hinblick auf wirtschaftliche Tätigkeiten.
- Beachten von Vorschriften der Arbeitssicherheit und -hygiene, des Brand- und Umweltschutzes sowie der Lebensmittelsicherheit.
- bei Arbeitsunfällen Erste Hilfe leisten.
- Suchen eines Arbeitsplatzes als Angestellter oder Unternehmer.
- Die eigenen beruflichen Fähigkeiten weiterentwickeln.
- Verschiedene Informationsquellen zum Thema Technik und Wirtschaft nutzen sowie fachspezifische Beratung in Anspruch nehmen.

Es liegt eine detaillierte Beschreibung der Lernziele nach Lernfeldern vor. Siehe hierzu: **"Bäcker-Ausbildungsregelung-uebersetzt.pdf"**

Zentrale Inhalte:

Siehe hierzu die Datei „**Bäcker-Ausbildungsregelung-übersetzt.pdf**", welche die Übersetzung der polnischen Ausbildungsregelung beinhaltet.

Praxisanteil und Ort:

Die Lernorte haben in Polen sehr weitreichende Entscheidungsbefugnisse. Ihnen obliegt 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. Dieser wird zumeist in Schulwerkstätten abgehalten.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

piekarz74102-2000.12.05 1.60 MB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Download am 14.08.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/911/polen/baeckerin-(berufsgrundschule)/05-12-2000

Der Lehrplan für den Beruf Bäcker ist ein vom Ministerium für Nationale Bildung zugelassenes Dokument, welches u.a. Lernziele, Inhalte und Fächeraufteilung regelt.

Übersetzte Ausbildungsregelung:

baecker-ausbildungsregelung-uebersetzt_1_0 196.06 KB

Angaben zur Übersetzung:

Übersetzt wurden Auszüge aus dem polnischen Lehrplan für den Beruf Bäcker. Übersetzung durch die Handwerkskammer (HWK) Dresden.

Landeseigene Berufskennung:

741[02] 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