

Berufsprofil

Koch / Köchin

Bezeichnung in Landessprache:

Кухар

Land:



Ukraine

Gültigkeit:

seit 29.08.2007

Bereich der beruflichen Bildung:

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

Lernziele und Berufsbild:

Die Schüler und Schülerinnen sollten nach ihrer Ausbildung im Beruf "Koch / Köchin" folgende fachlichen Kompetenzen erworben haben:

- Sorten, Eigenschaften, kulinarische Verwendung und Besonderheiten der Verarbeitung von Kartoffeln, Gemüse, Pilze, Fisch, Geflügel, Wild, Getreideprodukten, Pasta, Hülsenfrüchten, Käse, Eiern, Teig, Lebensmittelkonserven, Konzentraten und anderen Nahrungsmitteln.
- Kulinarische Verwendung von Fisch, Meeresprodukten, Fleisch und Fleischprodukten, Geflügel, Kaninchen sowie ihre Produkteigenschaften.
- Qualitätsanforderungen an Lebensmittel, ihre Haltbarkeit und Lagerungsbedingungen, Kriterien und organoleptische Methoden der Bewertung der Lebensmittelqualität;
- Methoden und Arten des Schneidens von Gemüse und Küchenkräutern.

- Technologie der Herstellung von Hackmasse aus Fleisch und Fisch, Herstellung von vorgefertigten Produkten aus der Hackmasse;
- Verarbeitungsfolge von Stören und Meeresprodukten; Kriterien und organoleptische Methoden der Qualitätsbewertung von Stören;
- Regeln zur Herstellung von vorgefertigten Produkten und Hackmasse aus Fisch, Rind-, Schwein-, und Lammfleisch;
- Verfahren und Reihenfolge der thermischen Verarbeitung von Produkten;
- Auswirkung von Säuren, Salzen und hartem Wasser auf die Dauer der thermischen Produktverarbeitung;
- Regeln für den Absatz von fertigen Produkten; Haltbarkeit von Speisen und ihre Lagerbedingungen.
- Rezepturen, Herstellungstechnologien, Qualitätsanforderungen für gekochtes, gebratenes und gebackenes Gemüse, für Speisen aus Getreide, Teigwaren und Hülsenfrüchten, einfache Suppen, Eierspeisen, Speisen aus ungesäuertem Teig, Speisen aus Konzentraten.
- Rezepturen und Herstellungstechnologien für Speisen und vorgefertigte Produkte, die eine grundlegende, kombinierte und zusätzliche thermische Behandlung erfordern; Kenntnis der Qualitätsanforderung dieser Produkte, ihrer Haltbarkeit und Lagerbedingungen sowie deren Absatzregeln.
- Rezepturen und Herstellungstechnologien für Speisen und vorgefertigte Produkte der ukrainischen Küche; Anrichten von fertigen Speisen; Verkauf von Fertigspeisen und vorgefertigten Produkten;
- Arbeitsplatzorganisation (in der Küche);
- Anwendungsvorschriften für die Arbeit mit entsprechenden Geräten, Instrumenten, Waagen, Geschirr, deren Zweck und Verwendung;
- Arbeits- und Sanitätsvorschriften für die Gaststätten;
- Hygienevorschriften und Grundsätze zur Reinigung von Koch-, Essgeschirr, Instrumenten, Zubehör, ihre Kennzeichnung und Verwendung;

- Merkmale verschiedener Arten des Essgeschirrs, Geschirrauswahl und Servierregeln für verschiedene Speisegruppen;
- Regeln für eine gesunde und gefahrlose Ernährung;
- Technische Anforderungen an die Arbeitssicherheit;
- Vorschriften und Normen des Arbeitsschutzes, des Brandschutzes, der betrieblichen und individuellen Hygiene.
- Zweck, Inhalte und Nutzungsregeln von Dokumenten mit technologischen Normen: Sammelband der Speiserezepturen, technologische Karten.

Die Schüler und Schülerinnen sollten darüber hinaus folgende Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben haben:

- Durchführung von Grundverarbeitung von Lebensmitteln;
- Herstellung und Portionierung von vorgefertigten Produkten aus Fisch, Rind-, Schweine- und Lammfleisch;
- Vorbereitung von Stören für die Thermobehandlung;
- Vorbereitung von Geflügel zum Kochen und Braten;
- Durchführung von Hilfsarbeiten bei der Zubereitung von Speisen und vorgefertigten Produkten;
- Formen und Panieren von vorgefertigten Produkten;
- Herstellung von Gerichten und vorgefertigten Produkten, die einfache Form der Zubereitung erfordern: garen, kochen, braten, backen;
- Herstellen von Gerichten und vorgefertigten Produkten des Massenbedarfs unter der Anwendung verschiedener Arten der Thermobehandlung;
- Zubereitung von Kaltgerichten und Vorspeisen: Gemüsesalate, mariniertes Fisch, Sülze u.ä.;
- Portionieren, Anrichten und Ausgabe von Gerichten des Massenbedarfs;
- Zubereitung von Brühe aus Fleisch-, Fleischknochen-, Fisch und Pilzen;
Zubereitung von Suppen (Suppe mit Füllung, Püree-Suppen, kalte Suppen, süße

Suppen, Milchsuppen);

- Durchführen des Passierens auf verschiedener Weise, Zubereitung verschiedenen Sorten von Soßen (auf der Basis von Bouillon, Milch oder sauren Sahne);
- Zubereitung von Gerichten aus Konzentraten;
- Kochen, Garen, Braten, Backen von Hauptgerichten aus Fisch, Fleisch, Gemüse, Getreide (gekochtes Fleisch, gebratener Fisch, gedünsteter Fisch, gefülltes Gemüse, Gemüseaufläufe, Milchgerichte u.ä);
- Zubereitung von kalten und heißen Getränken, Zubereitung von Süßspeisen
- Herstellung von Basisteig, Mürbteig, Hefeteig zubereiten; Formen und Backen von Backwaren;
- Ausgabe von fertigen Gerichten.

Zentrale Inhalte:

Für den/die "Koch/Köchin" der 4. Stufe:

Allgemeine technische Vorbereitung - 120 Stunden

- Informatik - 27 Stunden
- Rechtsgrundlagen - 27 Stunden
- Verkehrsregeln - 8 Stunden
- Betriebswirtschaftlichen Grundlagen der Branche und Grundlagen der Unternehmensführung - 28 Stunden
- Zeitreserve (für neue Themen und Fächer) - 30 Stunden

Berufstheoretische Vorbereitung - 633 Stunden

- Technologien der Lebensmittelzubereitung und Grundlagen der Warenkunde - 312 Stunden
- Betriebsausrüstung von Ernährungsbetrieben - 110 Stunden

- Produktionshygiene - 42 Stunden
- Ernährungsphysiologie - 28 Stunden
- Organisation der Produktion und Organisation des Services - 69 Stunden
- Buchhaltung, Kalkulation und Berichtswesen - 27 Stunden
- Arbeitsschutz - 45 Stunden

Berufspraktische Vorbereitung - 1212 Stunden

- Praktische Ausbildung - 456 Stunden
- Betriebspraktikum - 756 Stunden

Konsultationen - 40 Stunden

Abschlussprüfung - 14 Stunden

zur Vergabe von staatlich anerkannter Berufsqualifikation (bzw. Vergabe von Teilqualifikation bei der Fortsetzung der Ausbildung)

Stundenanzahl - Gesamt - 2019 Stunden

Praxisanteil und Ort:

Die berufspraktische Vorbereitung erfolgt in Laboren, in den Bildungs- und Produktionsstätten der Berufsbildungseinrichtung und an den Arbeitsplätzen in Gaststätten. Ihr Anteil beträgt 60%.

Die praktische Ausbildung beträgt 456 Stunden. Die konkreten Inhalte sind im Rahmen der Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten unter der Rubrik Lernziele aufgeführt.

Das Betriebspraktikum beträgt 756 Stunden.

„Ein detailliertes Programm für Betriebspraktikum wird von jeder Berufsbildungseinrichtung unter der Berücksichtigung von modernen Technologien, Ausrüstungen, Materialien und Produktionsbedingungen individuell im Einvernehmen mit Auftraggebern, Arbeitgebern ausgearbeitet und wird in der vorgeschriebenen Weise genehmigt“

Quelle: Staatlicher Standard der beruflichen Bildung (SSdBB) 5122-HO.55.3-5-2007
Beruf: „Koch / Köchin“

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 2 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Die kürzere Ausbildungsdauer (nur Fachausbildung) gilt für Schulabgänger der Allgemeinbildenden Schulen mit Hochschulreife (11 Jahre).

Die längere Ausbildungsdauer gilt für Schulabgänger mit einem Abschluss der Allgemeinbildenden Basis-Schule (9 Jahre) ohne Hochschulreife und beinhaltet außer der fachlichen Ausbildung im ausgewählten Beruf noch das Erreichen der Hochschulreife durch den Unterricht der relevanten allgemeinbildenden Fächer.

Bei der **Umschulung** innerhalb von Facharbeiterberufen kann die Dauer der Ausbildung um 50% reduziert werden, wenn der Teilnehmer die entsprechenden Nachweise über seine berufliche Vorbildung und über die Qualifikation „Qualifizierter Arbeiter“ verfügt.

Wichtiger Hinweis zur Ausbildungsdauer und den unterschiedlichen Abschlussarten:

Die Ausbildung zum Beruf „Koch / Köchin“ ist hierarchisch aufgebaut, wobei der Abschluss der niedrigsten Qualifikationsstufe die Voraussetzung für den Zugang zu den weiterführenden Stufen ist. Gemäß dem Berufsstandard „Koch / Köchin“ 5122 gibt es 4 Qualifikationsstufen (Rosrjad - розряд) bzw. Qualifikationsklassen, 3. Stufe bis 6. Stufe, die alle mit einem Zeugnis (Свідоцтво) abgeschlossen werden und den Zugang zum Arbeitsmarkt ermöglichen. Nach der 4. Qualifikationsstufe wird das Diplom „Qualifizierter Arbeiter“ verliehen. Die Ausbildungsdauer variiert hierbei zwischen 14 und 26 Monaten. Die 5. und 6. Qualifikationsstufe erreicht man durch eine berufliche Fortbildung. Voraussetzung für die Fortbildung ist eine einjährige Berufserfahrung.

Gemäß dem Berufsstandard „Koch/Köchin“ gibt es 4 Qualifikationsstufen (Rosrjad - розряд).

1. **„Koch/Köchin. Qualifikation 3. Stufe (Rosrjad)“** – Ausbildungsdauer 914 Stunden
(Zeugnis: Koch / Köchin, Qualifikation 3. Stufe)

2. **„Koch/Köchin. Qualifikation 4. Stufe (Rosrjad)“** – Ausbildungsdauer 1105 Stunden
(Zeugnis: Diplom „Qualifizierter Arbeiter“)

3. **„Koch/Köchin. Qualifikation 5. Stufe (Rosrjad)“** – Fortbildungsdauer 720 Stunden
Voraussetzung: Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
(Zeugnis: Koch / Köchin, Qualifikation 5. Stufe)

4. **„Koch/Köchin. Qualifikation 6. Stufe (Rosrjad)“** – Fortbildungsdauer 465 Stunden
Voraussetzung: Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
(Zeugnis: Koch / Köchin, Qualifikation 6. Stufe)
höchste Qualifikationsstufe

Der Beruf „Koch/Köchin“ der 4. Stufe stellt die vollständige berufliche Erstausbildung in diesem Beruf dar und wird nach erfolgreichem Abschluss der 3. und 4. Stufe, mit einer kumulierten Gesamtdauer von 2019 Stunden, mit dem Diplom „Qualifizierter Arbeiter“ [диплом кваліфікованого робітника/диплом кваліфікованого робітника] abgeschlossen.

Ausbildungsregelung im Original:

[ukraine_staatlicherstandard_koch_2007_ukr 1.69 MB](#)

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Staatlicher Standard der beruflichen Bildung (SSdBB) 5122-HO.55.3-5-2007 Beruf: „Koch/Köchin“.

Auf Grundlage der Verordnung des Ministerkabinetts der Ukraine vom 17. August 2002 Nr.1135 „Über die Bestätigung des staatlichen Standards für Berufsbildung“.

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[ukraine_staatlicherstandard_koch_2007_de 293.81 KB](#)

Angaben zur Übersetzung:

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch ukrainische Berufsbildungsexpertin.

Der Beruf ist reglementiert:

- Am Ende der Ausbildung dürfen der Schüler oder die Schülerin nicht jünger als 16 Jahre alt sein
- Gesundheitliche Einschränkungen.

Quelle: Staatlicher Standard der beruflichen Bildung (SSdBB) 5122-HO.55.3-5-2007
Beruf: "Koch / Köchin"

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen:

Nein

Landeseigene Berufskennung:

5122

entsprechend dem Staatlichen Berufsverzeichnis ДК 003:2010 "Berufsklassifikator."
Das Staatliche Komitee der Ukraine für Technische Regulierung und Verbraucherpolitik vom 28.07.2010 № 327.