Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

Berufsprofil

Bäckermeister/in

Bezeichnung in Landessprache:

Majstor pekar

Land:

Kroatien

Gültigkeit:

seit 27.11.1995

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Weiter-/Fortbildung

Lernziele und Berufsbild:

Da für die Anmeldung zur Meisterprüfung nicht unbedingt die Teilnahme an einem spezifischen Kurs vorausgesetzt wird, liegt keine gesonderte Formulierung von Lernzielen vor. Bezüglich der spezifischen Anforderungen an die Meisterprüfung siehe "Zentrale Inhalte".

Zentrale Inhalte:

Die Meisterprüfung besteht aus einem gemeinsamen (allgemein berufsbildenden) Teil, der die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung einer selbständigen Tätigkeit als Unternehmer oder Handwerker umfasst, und einem besonderen Teil, der sich auf jeden Beruf einzeln bezieht.

1. Gemeinsamer Prüfungsteil

Im gemeinsamen Prüfungsteil werden Prüfungsaufgaben im Bereich Wirtschaft und gesetzliche Vorschriften gestellt:

Wirtschaft:

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- Grundfragen zur Betriebsgründung, insbesondere Markt- und Standortanalyse, Rechtsform, Betriebsgröße
- Organisation des betrieblichen Arbeitsraums, insbesondere Arbeitsvorbereitung und Arbeitsablauf, Materialnutzung und Lagerung, Rationalisierungsformen, Administration, Einfluss der Automatisierung auf die Arbeitsorganisation im Handwerk
- Organisation des Betriebspersonals, Besetzung von Arbeitsplätzen, Fragen der Unternehmensführung und des Sozialklimas in den betrieblichen Arbeitsräumen
- Ökonomische/kostenwirksame Aufgaben in den Betriebsanlagen, insbesondere Ankauf, Produktion, Reparaturleistungen, Dienstleistung, Handel, Verkauf, Werbung, Kundendienst, innerbetriebliche Zusammenarbeit, insbesondere Genossenschaftswesen
- finanzwirtschaftliche Grundfragen, insbesondere betriebliche Finanzwirtschaft und ihre Funktion, finanzielle Planung, Kredit- und Zahlungsverkehr, Finanzierungsarten, Spar- und Kreditgenossenschaften und andere Maßnahmen zur Förderung des Handwerks
- Maßnahmen zur Förderung des Handwerks, insbesondere Berufsberatung, Unterricht außerhalb der Betriebsanlage und Fortbildung
- Buchhaltung und Abschlussrechnung, insbesondere Buchhaltung, Vermögenskontrolle, Bestandsaufnahme, Schätzung und Berechnung der Einnahmen und Ausgaben, Buchführung und Zentraldatenverarbeitung im Handwerk
- Kostenabrechnung, gesonderter Ausweis einzelner Ausgaben, gesamter Ausgaben sowie kalkulatorischer Kosten in der Kalkulationsmarge, Kalkulationsschemata, Vor- und Nachkalkulation
- Rentable Nutzung der Buchhaltung, der Abschlussrechnung und Kostenrechnungen, Berechnung der charakteristischen Aktivwerte, insbesondere Berechnung der Liquidität, Berechnung für die Investitionsdeckung, Gegenüberstellung von Wirtschaftsindikatoren

Recht:

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- Betriebsabwicklung (Erwerb von Auflagen, Betriebseröffnung, Betriebsleitung, Betriebsschließung)
- Ausbildung und Befähigung zur Ausübung des Handwerks
- Organisation des Betriebs
- Zivilrecht, Mahnrecht und Zwangsvollstreckungsrecht
- Handelsgesellschaft
- Arbeitsrecht, insbesondere Arbeitsvertragsrecht, Betriebsverfassung, Gebührenordnung, Arbeitszeit und Jahresurlaub, Arbeitsschutz und Arbeitsgerichtsverfahren bei Arbeitskonflikten (Arbeitsrecht)
- Recht auf Sozial- und Privatversicherung, insbesondere das Gesundheits- und Pensionsrecht, Unfallversicherungsrecht, Lebensversicherungsrecht, Sachversicherungsrecht, Familienversicherungsrecht, Alterspension selbständiger Gewerbetreibender,
- Vermögensbildungsrecht
- Steuerwesen:
  Steuerarten, insbesondere Erwerbsteuer, Gewerbesteuer, Einkommenssteuer, Körperschaftsteuer, Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Vermögenssteuer, Erbschaft und Schenkung; Steuermaßnahmen, insbesondere Besteuerungstermine, Methoden zur Ermittlung der Plausibilität einer Steuererklärung, Steueraufschub, Steuerbefreiung und Inanspruchnahme von Rechtsmitteln
- Wirtschafts- und Handelsgewerbe, Entwicklung, Ausbau und Aufgaben der Handwerkskammer, Wirtschaftskammern, Verein der Zunftorganisation
- Rechtsgrundlagen bezüglich der Fachausbildung
- relevante Organisationsbestimmungen, die die Ausbildung betreffen, das Gesetz der Fachausbildung und das Gewerbegesetz, Rechtsverhältnisse zwischen Lehrling und Arbeitgeber, Ausbildungsvertrag

Ausbildung:

- wesentliche Fragen der Fachausbildung (Aufgaben und Ziele dieser Ausbildung, Chancengleichheit, Mobilität und Aufstieg, Zusammenhang von Bildung und Handel, Aufgaben und Verantwortung des Fachlehrers)

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- Planung und Durchführung der Ausbildung (Ausbildungsinhalte, Ziele und Aufgaben, Rahmenpläne und -programme, Prüfungsanforderungen)
- Ausführungs- und Ablaufprogamm, Bedingungen für die Umsetzung des Unterrichts, Festlegung des Ausbildungsplans des Gewerbebetriebs
- Zusammenarbeit der Gewerbebetriebe- Schule (Unterrichtsmethoden, Behelf und Werkzeug, Unterrichtsmethoden, Benotung und Bewertung, Teamarbeit
- Jugendliche in der Ausbildung
  (Bedarf und Bedeutung einer Fachausbildung für die junge Generation, typische Entwicklungsvorgänge und Verhaltensweisen in der Jugendphase, Motivation als Aufstiegsfaktor, gruppenpsychologische Verhaltensweisen, Umwelteinfluss, soziales und praktisches Verhalten der Jugendlichen, Erziehungsschwierigkeiten, psychologische Unterstützung der Jugendlichen, Gesundheitsschutz, Unfallschutz am Arbeitsplatz)

2. Praktischer und fachtheoretischer Teil der Meisterprüfung

Arbeitsbereiche:

Bearbeitung und Herstellung von ...

- Brot –(alle Sorten)
- Backwaren und ähnliche Bäckereierzeugnisse
- feine Bäckereierzeugnisse, Torten, Desserts und haltbare Bäckereikuchen
- Erzeugnisse aus Speiseeis

... unter besonderer Beachtung der Qualität der verwendeten Lebensmittel, der Form der Bäckereierzeugnisse, der Farbe und des Geschmack

Praktischer Prüfungsteil:

Dieser Prüfungsteil setzt sich aus der Anfertigung der Meisterprüfungsarbeit neben allen erforderlichen Vorarbeiten zusammen: Vorbereitung von Rezepten (grundlegende und außergewöhnliche Rezepte), Vorbereitung gelieferter und bereitgestellter Rohstoffe und Hilfsstoffe, Vorbereitung gesicherter Werkzeuge und Anlagen sowie Vorbereitung einer erstellten Kostenabrechnung.

Herstellung von ...

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- zwei Brotsorten, und zwar diejenigen, die in der jeweiligen Region am häufigsten hergestellt werden
- mindestens drei Backwarensorten,
- speziellen Sorten feiner Backwaren (Gebäck passend zum Tee oder Kaffee, Salzgebäck),
- speziellen Sorten haltbarer Bäckereierzeugnisse sowie Erzeugnisse für verschiedene feierliche Anlässe,
- Tortenböden und weiteren Süßwaren.

Vor der Anfertigung des praktischen Prüfungsteils soll der Prüfling Fertigkeiten und Kenntnisse aus dem Bäckerbereich unter Beweis stellen. Dabei soll sich der Prüfling an grundlegenden Rezepten sowie an speziellen Rezepten orientieren. Der Prüfling soll die Arbeitsschutz- und Umweltschutzmaßnahmen beachten wie auch alle weiteren Bedingungen, die den Anforderungen der Prüfungskommission entsprechen, erfüllen. Die vorbereiteten Erzeugnisse soll der Prüfling arrangieren und als Schaustück gestalten.

Theoriekenntnisse:

Fachmännische Berechnungen

- Kostenberechnung der Materialien, die im Bäckereibetrieb verwendet werden
- Berechnung des Herstellungs- und des Verkaufspreises der Bäckereierzeugnisse

Materialien für die Herstellung von Bäckereierzeugnissen

- Grundwissen aus dem Bereich der Biologie, Physik und Lebensmittelchemie
- Sorten, Zusammensetzung, Aufbewahrung sowie Verarbeitung und Lagerung von Roh- und Hilfsstoffen für die Herstellung von Bäckereierzeugnissen
- Sorten und Methoden der Teigerweichung (physikalische, chemische und biologogische Weichmacher)
- Sorten, Zusammensetzung, Aufbewahrung und Lagerung von Zusatzstoffen für die Herstellung von Brot und Backwaren

Herstellungstechnologie von Bäckereierzeugnissen

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- Kenntnisse aus dem Bereich der Unfallprävention am Arbeitsplatz, des Arbeitsschutzes und der Absicherung vor Arbeitsausübung
- Kenntnis der Umwelt- Hygieneschutzbestimmungen
- Pflege der Personalhygiene
- Kenntnisse der Grundrezepte und spezieller Rezepte
- Kenntnisse von Sorten physikalischer, biologischer und chemischer Teigweichmacher
- Kenntnisse über die Aufbewahrung von Roh- und Zusatzstoffen sowie Kenntnisse über deren Lagerungsmethoden
- Auswahl und Dosierung von Roh- und Zusatzstoffen für die Herstellung verschiedener Brotsorten
- Vorbereitung von Hefe
- Kenntnisse über den Gär- und Backvorgang
- den Teig mischen, kneten und aufarbeiten
- Abwiegen, Kneten und Formen von Brotteig, verschiedener Backwarensorten und weiterer feiner Bäckereierzeugnisse
- Anschlagen, Dressieren und Aufstreichen von Massen für feine Bäckereierzeugnisse
- Vorbereitung von Hefeteig
- Vorbereitung von Blätterteig
- Vorbereitung von Mürbeteig
- Vorbereitung von Lebkuchenteig
- Vorbereitung und Kochen von Glasuren
- Formen verschiedener Bäckereierzeugnisse
- Schneiden und Verpacken von Backwaren

Kenntnisse von Maschinen und Anlagen

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

- Kenntnisse über die Funktionsweise der Backofensysteme, der Kälteanlagen, der Tiefkühlanlagen sowie aller Anlagen, Maschinen und Geräte zur Vorbereitung von Bäckererzeugnissen
- Bedienen von Maschinen und Anlagen und deren Instandhaltung
- Kenntnisse über Verordnungen, die im Bäckereibetrieb erforderlich sind, sowie Kenntnisse über Energiesparmaßnahmen

Präsentieren von Bäckereierzeugnissen

- Kenntnisse über die Gestaltung von Schaustücken
- Grundwissen, das erforderlich für den Umgang mit Kunden, einschließlich Werbung und Verkaufstechniken ist
- Kundenberatung vor der Auswahl von Erzeugnissen

Kostenrechnungen

- Preisbildungsverfahren für Bäckereierzeugnisse einschließlich der Faktoren, die neben der Preissenkung der Erzeugnisse berechnet werden sowie für Nachberechnungen

Praxisanteil und Ort:

Für die Meisterprüfung müssen folgende Voraussetzungen erfüllt werden, die jeweils unterschiedliche Praxisanteile und Orte der Durchführung umfassen:

- mittlere Fachausbildung (Dauer: 3 Jahre) für den Beruf Bäcker und eine zweijährige Berufserfahrung als Bäcker
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine dreijährige Berufserfahrung als Bäcker
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine abgeschlossene einjährige Weiterbildung in einer Meisterschule als Vorbereitung auf die Meisterprüfung im gewünschten Beruf
- untere Fachausbildung (Dauer: 2 Jahre) für den Beruf Bäcker und eine zehnjährige Berufserfahrung als Bäcker

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

Lediglich direkt nach der mittleren Fachausbildung ohne anschließende Berufserfahrung wird ein einjähriger Meisterkurs vorausgesetzt.

Ausbildungsdauer:

1 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

kroatien_majstor_pekar_nn_102_1995 173.14 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Gesetz über das Meisterprüfungsprogramm zum Bäcker

Übersetzte Ausbildungsregelung:

kroatien_baecker_profil_hok_meister_1995_de 142.47 KB

Angaben zur Übersetzung:

Gesetz über das Meisterprüfungsprogramm zum Bäcker übersetzt von der Handwerkskammer München

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung:

- mittlere Fachausbildung (Dauer: 3 Jahre) für den Beruf des Bäckers und eine zweijährige Berufserfahrung als Bäcker
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine dreijährige Berufserfahrung als Bäcker
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine abgeschlossene einjährige Weiterbildung in einer Meisterschule als Vorbereitung auf die Meisterprüfung im gewünschten Beruf
- untere Fachausbildung (Dauer: 2 Jahre) für den Beruf des Bäckers und eine zehnjährige Berufserfahrung als Bäcker

Download am 26.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1191/kroatien/baeckermeisterin/27-11-1995

Landeseigene Berufskennung:

Nr. 7412.12.5 der Nationalen Klassifikation der Berufe (kroat. Nacionalna klasifikaciju zanimanja - NN 111/98) korrespondiert mit ISCO-88