

Berufsprofil

Bäcker/Konditor; Profil Brotherstellung

Bezeichnung in Landessprache:

Хлебар-сладкар

Land:



Bulgarien

Alternative Bezeichnungen im Zeugnis:

Хлебар-сладкар

Gültigkeit:

seit 01.01.1990

Bereich der beruflichen Bildung:

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

Lernziele und Berufsbild:

Allgemeines für das Profil „Brotherstellung“

- Einhaltung und Umsetzung der Grundsätze von gesunden und sicheren Arbeitsbedingungen und vom Umweltschutz
- Pflege der persönlichen und Arbeitsplatzhygiene
- Arbeit mit technologischer Dokumentation
- Kennzeichnung von Rohstoffen, Werkstoffen, Halbfertig- und Fertigwaren
- Aufbewahrung, Vorbereitung und Dosierung von Rohstoffen, Werkstoffen und Halbfertigwaren
- Etikettierung, Verpackung und Versand von Fertigwaren
- Ausfüllen von Abrechnungsunterlagen

- Einhaltung der Anforderungen an die Nahrungsqualität und -sicherheit gemäß den Kontrollsystemen
- Bedienung von Maschinen, Apparaten, Geräten und Förderbändern im Rahmen des technologischen Prozesses

Spezifisch für das Fach Nr. 5410301 „Brot- und Backwarenproduktion“

- Teigkneten für verschiedene Brotarten
- Mechanische Bearbeitung des fertigen Teigs
- Sicherung von Bedingungen für Gärungsprozesse

Spezifisch für das Fach Nr. 5410302 „Süßwarenproduktion“

- Erzeugung von Halbfertigwaren aus verschiedenen Konditorteigen
- Zubereitung von verschiedenen Cremes
- Zubereitung von verschiedenen Sirupartem
- Erzeugung einer Halbfertigware zum künstlerischen Schmuck
- Zubereitung von saftigen Süßwaren
- Zubereitung von trockenen Süßwaren

Spezifisch für das Fach Nr. 5410303 „Dekorierung von Süßwaren“

- Zubereitung von halbfertigen Süßwaren
- Zubereitung von Konditorböden (Kuchen/Tortenböden)
- Erstellung eines Ideenentwurfs für künstlerische Gestaltung einer Süßware
- Anfertigung einer Schablone für Verzierungselement
- Anfertigung von Elementen für künstlerische Verzierung aufgrund einer Schablone

- Anfertigung von Elementen für künstlerische Verzierung durch manuelle Modellierung
- Anfertigung von Elementen für künstlerische Verzierung durch eine Matrize
- Gestaltung der Außenansicht des Erzeugnisses

Zentrale Inhalte:

Die Gesamtzahl der 45-minütigen Unterrichtsstunden: 5064 Stunden

Allgemeinbildende Pflichtfächer – die Gesamtzahl an Unterrichtsstunden: 2372 Stunden

- bulgarische Sprache und Literatur, 386
- Fremdsprache I, 216
- Fremdsprache II, 144
- Mathematik, 350
- Informatik, 72
- IT, 72
- Geschichte, 216
- Erdkunde, 108
- Psychologie und Logik, 54
- Ethik und Recht, 54
- Philosophie, 36
- Welt und Bürger, 62
- Biologie und Gesundheit, 108
- Physik, 108
- Chemie und Umweltschutz, 108
- Sportunterricht, 278

Berufliche Fächer – die Gesamtzahl der Unterrichtsstunden: 2692 Stunden

- Arbeit und Umsetzung von hygienischen, Schutz- und Umweltschutzmaßnahmen in der Bäckereiproduktion, 36
- Ökonomie, 93
- Fremdsprache im Beruf, 62
- Technisches Zeichnen, 72
- Maschinen, 72
- Elektrotechnik und Elektronik, 36
- Automatisierung der Produktion, 36
- Hygiene und Recht der Lebensmittelproduktion, 36

Fachrichtung "Brot und Backwaren"

- Rohstoffe im Bäckereiwesen, 72
- Technologie des Faches, 242
- Maschinen und Anlagen, 103
- Prozesse und Geräte in der Lebensmittelproduktion, 72
- Mikrobiologie, 36
- Angewandte Dekoration, 36
- Pädagogische Praxis, 644
- Produktionspraxis, 62 + 2 Wochen x 30 Stunden

Fachrichtung "Süßwarenproduktion"

- Rohstoffe in der Süßwarenproduktion, 72
- Technologie des Faches, 242
- Maschinen und Anlagen, 103

- Prozesse und Geräte in der Lebensmittelproduktion, 72
- Mikrobiologie, 36
- Angewandte Dekoration, 36
- Technologie der Süßwarenproduktion, 572
- Angewandte modellieren der Süßwarenproduktion, 72
- Produktionspraxis, 62 + 2 Wochen x 30 Stunden

Pflichtwahlfach: 304 Stunden

Wahlfach: 556 Stunden

Praxisanteil und Ort:

Das Praktikum hat einen Anteil von 41,81% (766 Unterrichtsstunden) der Berufsausbildung und wird in den schulischen Werkstätten und/oder Unternehmen (abhängig von den Möglichkeiten der Schule) durchgeführt.

Ab 2007 wird die Fachrichtung "Dekoration in der Süßwarenproduktion" mit Praktikumsanteil von 50,54% (926 Unterrichtsstunden) der Berufsbildung zusätzlich gelehrt.

Ausbildungsdauer:

4 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Hier wird die schulische Ausbildung zum Beruf beschrieben. Allerdings gibt es die Möglichkeit den Beruf in den Beruflichen Bildungszentren zu erlernen. (siehe Basis Information Berufsbildungssystem Bulgarien)

In den außerschulischen Berufsbildungszentren werden Programme angeboten, die darauf zielen, die von NAVET erarbeiteten staatlichen Bildungsanforderungen zu erfüllen. Die Ausbildung kann in Form von reguläres, fern oder abends Studium angeboten werden. Die Dauer der Ausbildung kann deswegen unterschiedlich sein.

Die Schulische Berufsbildung dauert vier Jahre und kann nicht verkürzt werden.

Ausbildungsregelung im Original:

[bulgarien_ausbildungsregelung_baecker_2012_bg](#) 411.39 KB

[bulgarien_lehrplaene_backer_1996-2002_bg](#) 5.25 MB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2004_bg](#) 81.66 KB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2005_bg](#) 312.75 KB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2007_bg](#) 77.83 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

In der Ausbildungsregelung sind u.a. der Beruf "Bäcker" , die Ziele der Ausbildung und die Möglichkeiten auf Weiterbildung beschrieben. Lerninhalte und Stundenumfang sind in dem jeweiligen Lehrplan zu finden.

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[bulgarien_ausbildungsregelung_baecker_2012_de](#) 166.47 KB

[bulgarien_lehrplaene_baecker_1996-2002_de](#) 53.24 KB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2004_de](#) 51.92 KB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2005_de_0](#) 157.39 KB

[bulgarien_lehrplan_baecker_2007_de](#) 45.49 KB

Angaben zur Übersetzung:

Die deutsche Übersetzung der Ausbildungsregelung gibt nicht den vollständigen Text der Regelung wieder, sondern beinhaltet lediglich die Resultate der Ausbildung.

Die deutsche Übersetzung der Lehrpläne gibt nicht den vollständigen Text des Lehrplans wieder, sondern beinhaltet lediglich das Horarium.

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch Übersetzungsbüro mit vereidigten Übersetzern.

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Zugang zum Beruf ist direkt nach dem Abschluss der primarschulischen Ausbildung mit einem Gesundheitszeugnis möglich. Die selbstständige Ausübung des Berufs ist nach dem erfolgreichen Bestehen der Abschlussprüfung möglich.

Landeseigene Berufskennung:

541030 - Erkennungsnummer in der nationalen Liste der Berufe