Download am 29.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1614/usbekistan/koch-koechin/13-01-2013

Berufsprofil

Koch / Köchin

Bezeichnung in Landessprache:

Ошпаз

Land:

Usbekistan

Gültigkeit:

seit 13.01.2013

Bereich der beruflichen Bildung:

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

Lernziele und Berufsbild:

Die Schüler/innen sollen nach ihrer Ausbildung folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben haben:

- Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Ausrüstung für die Zubereitung von Speisen;
- Annahme, Abwiegen und Prüfen von Rohstoffen und halbfertigen Produkten;
- Vorbereitung von Rohstoffen und halbfertigen Produkten zur Vorbearbeitung;
- Vorbearbeitung von Rohstoffen und halbfertigen Produkten;
- Technologie der Zubereitung des ersten Gangs;
- Technologie der Zubereitung des zweiten Gangs;
- Technologie der Zubereitung von Soßen und Beilagen;
- Technologie der Zubereitung von kalten Speisen und Vorspeisen, süßen Speisen und Getränken;

Download am 29.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1614/usbekistan/koch-koechin/13-01-2013

- Bereitstellung und Dokumentation von warmen, süßen und Erfrischungsgetränken;
- Technologie der Zubereitung von Diätspeisen für Kinder unter einem Jahr;
- Zubereitung von Heil- und Diätspeisen;
- Zubereitung von Suppen für Kinder und Jugendliche;
- Technologie der Zubereitung von Diät- und Milchsuppen für Kinder;
- Technologie der Zubereitung von Diätspeisen für Kinder;
- Herstellen von Produkten aus Hefeteig;
- Herstellen von Konditoreierzeugnissen aus Mehl;
- Gestaltung von Kuchen und Torten;
- Herstellen von Kuchen;
- Herstellen von Torten;
- Herstellen von nationalen Süßwaren;
- Kontrolle der Qualität von Rohstoffen, halbfertigen und fertigen Produkten;
- Transportieren, Lagern und Abfassen von halbfertigen und fertigen Produkten;
- Organisation der Arbeit des Konditors in Gastronomiebetrieben;

Zentrale Inhalte:

Fächer der Allgemeinbildung: 2010 Stunden

Fächer der Berufsbildung: 1000 Stunden

Allgemeinberufliche Fächer: 430 Stunden

1. Berufsethik und –psychologie – 30 Stunden;
2. Lebensmittel-Warenkunde – 40 Stunden;
3. Buchführung und Kalkulation in Gastronomiebetrieben – 40 Stunden;

Download am 29.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1614/usbekistan/koch-koechin/13-01-2013

4. Arbeitsschutz und Sicherheitsvorkehrungen – 40 Stunden;
5. Grundlagen von Unternehmertum und Business – 80 Stunden;
6. Hygiene in den Gastronomiebetrieben, Organisation der Produktion und Dienstleistung – 40 Stunden;
7. Ökologie und Umweltschutz – 40 Stunden
8. Hygiene in der Gastronomiewirtschaft – 40 Stunden;
9. Sicherheit der Lebenstätigkeit – 40 Stunden;
10. Kontrolle und Standardisierung der Produktqualität – 40 Stunden.

Berufsbezogene Fächer: 570 Stunden

1. Kochtechnologie – 170 Stunden;
2. Technologie der Zubereitung von nationalen und ausländischen Speisen – 120 Stunden;
3. Technologie der Konditoreierzeugnisse – 100 Stunden;
4. Technologie der Backwaren – 40 Stunden;
5. Technologie der Zubereitung von Kinder- und Diätspeisen – 60 Stunden;
6. Technologische Ausrüstung in der Gastronomiewirtschaft – 80 Stunden

Praxisanteil und Ort:

Ausbildungspraktikum: 660 Stunden

1. Kochkunst – 390 Stunden;
2. Konditorei – 150 Stunden;
3. Bäckerei – 120 Stunden;

Alle Ausbildungspraktika werden in den speziell ausgestatteten Werkstätten der Bildungseinrichtung absolviert.

Download am 29.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1614/usbekistan/koch-koechin/13-01-2013

Betriebspraktikum: 648 Stunden

1. Betriebspraktikum – 360 Stunden;
2. Praktikum zur Diplomarbeit - 288 Stunden

Das Betriebspraktikum wird in einem Betrieb entsprechend dem jeweiligen Fachgebiet absolviert.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Eine Verkürzung der Ausbildungsdauer ist nicht möglich.

Ausbildungsregelung im Original:

usbekistan-ausbildungsregelung-koch-2013-uz 402.00 KB

usbekistan-lehrplan-koch-2013-uz 146.03 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Regelung durch folgende Rechtsvorschriften:

- Das Gesetz über die Bildung,
- Das Nationale Ausbildungsprogram,
- Der Bildungsstandard der mittleren Fach- und Berufsschulbildung,
- Der branchenspezifische Bildungsstandard,
- Lehrplan,
- Lehrprogramm

Übersetzte Ausbildungsregelung:

usbekistan-ausbildungsregelung-koch-2013-de 171.19 KB

usbekistan-lehrplan-koch-2013-de 116.77 KB

Angaben zur Übersetzung:

Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) durch vereidigten Übersetzer.

Download am 29.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/db/1614/usbekistan/koch-koechin/13-01-2013

Der Beruf ist reglementiert:

Nach dem "Gesetz Über die Bildung“ ist die mittlere fachliche Berufsbildung in Usbekistan obligatorisch und baut auf der 9-jährigen allgemeinen mittleren Schulbildung auf, wobei das Recht der freiwilligen Auswahl der Art der Bildungseinrichtung, der Fachrichtung der Ausbildung und des Berufs besteht.

Nach Abschluss eines Berufskollegs erhält der Absolvent / die Absolventin ein Diplom nach dem staatlich festgelegten Muster. Das Diplom bestätigt seine Qualifikation, den erlernten Beruf sowie die Fachgebiete und berechtigt ihn, seine Kenntnisse und Fertigkeiten ohne eine weitere Bestätigung frei auf dem Arbeitsmarkt anzubieten.

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Voraussetzung für den Erwerb dieses Berufs ist ein allgemeinbildender Abschluss.

Die Kenntnisse in den Fächern, die in allgemein bildenden Schulen unterrichtet werden, bilden die Grundlage für den Erwerb dieses Berufs.

Verschiedene geistige und physiologsche Fähigkeiten stellen ebenfalls eine wichtige Zugangsvoraussetzung dar, hierzu zählen:

- Beobachtungsgabe,
- Aufmerksamkeit,
- richtige sensorische und motorische Koordinierung der Bewegung von Händen und Füßen,
- vielseitiges schnelles Denken und Vorstellungskraft,
- Wahrnehmung der Helligkeit,
- aktives und schnelles Speichern im Gedächtnis,
- Bewegungsgedächtnis,
- Genauigkeit und Ausdauer.

Landeseigene Berufskennung:

Systematisierung von Profilen der Ausbildung von Fachkräften erfolgt auf der Grundlage des Gesamtstaatlichen Klassifikators von Fachrichtungen der Ausbildung, Berufen und Fachgebieten der Berufsbildung. Der Klassifikator ist ein Bestandteil des Einheitlichen Systems der Klassifikation und Kodierung von Informationen (ESKK) der Republik Usbekistan.

Dieser Beruf wurde auf Beschluss des Ministerkabinetts Nr. 181 vom 20. August 2010 in den „KLASSIFIKATOR der wichtigsten Positionen für Angestellte und der Berufe für Arbeiter“ aufgenommen.

Der Klassifikator von Fachrichtungen der Ausbildung, Berufen und Fachgebieten der Berufsbildung entspricht den Anforderungen des International Standard Classificator of Occupations der Internationalen Arbeitsorganisation (ISCO-88).