

Berufsprofil

Bäcker

Bezeichnung in Landessprache:

Fırıncılık (Kalfalık , duale Ausbildung, Geselle)

Land:



Türkei

Gültigkeit:

01.01.2006 bis 05.05.2009

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Bäckereien

DEFINITION Hierbei handelt es sich um einen Berufszweig, in dem die erforderlichen Kompetenzen für einen Bäcker vermittelt werden.

ZIEL: Ziel ist es, kompetentes Personal auszubilden, dass den beruflichen Anforderungen im Bereich der Dienstleistungen für Essen und Trinken entspricht.

Auszubildende, die den Bereich Dienstleistungen für Essen und Trinken erfolgreich absolvieren, können je nach gewähltem Zweig/Beruf und den erworbenen Kompetenzen, in den nachfolgenden Bereichen arbeiten:

1. In den Einheiten für Essen und Trinken des Gastgewerbes
2. Patisserien
3. Küchen von Institutionen
4. Cafeterien, Bars und Restaurants
5. Gaststätten
6. Molkereien
7. Bäckereien

8. Lebensmittelfabriken

9. In Abteilungen für Essen und Trinken von Beförderungsmitteln

Zentrale Inhalte:

Fächer	1. Halbjahr	2. Halbjahr	3. Halbjahr	4. Halbjahr	Gesamtstundenanzahl
Allgemeinbildende Fächer					
Türkisch	2	2	-	-	64
Mathematik und Fachmathematik	2	2	-	-	64
Betriebswirtschaftslehre und Gesamtqualitätsmanagement	-	-	2	-	32
Religionslehre und berufliche Ethik	-	-	-	1	16
Fachinformatik	-	-	-	1	16
Summe allgemeinbildender Fächer	4	4	2	2	192
Gemeinsame berufsbezogene Fächer des Bereichs					
Gemeinsame Fähigkeiten	2	-	-	-	32
Ernährung	2	2	-	-	64

Hygiene und Sanitäreinrichtungen	-	2	-	-	32
Service-Vorbereitungen	2	2	-	-	64
Grundlagen der Lebensmittelproduktion	-	-	2	2	64
Summe der gemeinsamen Fächer des Zweiges	6	6	2	2	256
Berufsbezogene Fächer des Zweiges					
Bäckereiwesen	-	-	6	6	192
Summe der beruflichen Fächer des Zweiges	-	-	6	6	192
GESAMTSUMME	10	10	10	10	640
Berufliche Ausbildung in Betrieben	200 Arbeitstage		200 Arbeitstage		3200

Praxisanteil und Ort:

1. Als Gesamtdauer der Ausbildung zum Gesellen sind nach dem Ausbildungslehrplan 2 Unterrichtsjahre (4 Halbjahre) vorgesehen.
2. Die Einteilung der Ausbildungszeiten in Schule, Betrieb und eigenständiges Lernen erfolgt nach den Stundenplänen für den Bereich Dienstleistungen für Essen und Trinken und so wie sie in den Erläuterungen zu den Fächern und Modulen genannt sind.

Entsprechend der modularen Ausbildung werden individuelle Lehrmethoden und -techniken angewandt.

1. Die Lehrer beraten ihre Schüler.
2. Die Schüler werden ermuntert, eigenständig zu lernen.
3. Auf Schüleraktivierung wird geachtet.
4. Die Schüler werden veranlasst, eigene Recherchen durchzuführen.
5. Die Schüler sind in der Lage, sich selbst zu bewerten.
6. Es werden Methoden und Techniken angewandt, um den Schülern Kompetenzen zu vermitteln.

Module des Faches	Dauer (Gesamtstunden/Praxisanteil)	Vermittelte Kompetenzen
Vorbereitung des Mehls	40/32	Der Auszubildende kann je nach Eigenschaften des Produktes Mehlvorbereitungsanwendungen durchführen.
Lagerung des Mehls	40/32	Das Mehl ordnungsgemäß lagern können.
Öfen	40/32	Ausrüstungen und Zubehör für Öfen nach den Hygieneregeln ordnungsgemäß verwenden können
Vorbereitung des Teigs	40/32	Vorbereitung des Teigs unter Beachtung der Hygieneregeln für die Brotherstellung.
Brote backen	40/32	Brote nach den gewünschten Produkteigenschaften backen.
Brote mit Zusatzstoffen	40/32	Der Auszubildende ist in der Lage, aus Hefeteigen Brote mit Zusatzstoffen zu backen.
Qualitätskontrolle	40/32	Der Auszubildende ist in der Lage, Qualitätskontrollen vorzubereiten, die sich an die Brotherstellungsverfahren richten.

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Nach Abschluss einer Schule der Sekundarstufe II verkürzt sich die Ausbildung um ein Jahr.

Ausbildungsregelung im Original:

[baecker-2006-yiyecek_icecek_hizmetleri_cerceve2](#) 138.96 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

GENERALDIREKTION FÜR BERUFLICHE BILDUNG UND BREITENBILDUNG

DIENSTLEISTUNGEN FÜR ESSEN UND TRINKEN

(Bäckerei, Milch und Milchwaren-Betriebe, Fleisch und Fleischwaren-Betriebe)

RAHMENLEHRPLAN FÜR DIE GESELLENAUSBILDUNG

2006 ANKARA

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[tuerkei_ausbildungsordnung_baecker_2006_de](#) 48.85 KB

Angaben zur Übersetzung:

Übersetzung von öffentlich bestellten Übersetzer.

Der Beruf ist reglementiert:

Nein