

М'ясник (м/ж) (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

М'ясопереробники розрізають туші і готують м'ясо до продажу. Виробляють ковбаси та копченості за заданими рецептами. Вони також можуть відповідати за забій. Для захисту споживачів м'ясопереробники у своїй роботі повинні дотримуватися суворих гігієнічних норм.


FleischverarbeiterInnen zerlegen Tierkörper und bereiten das Fleisch verkaufsfertig zu. Nach vorgegebenen Rezepten stellen sie Wurst- und Selchwaren her. Auch für das Schlachten können sie zuständig sein. FleischverarbeiterInnen müssen bei ihrer Tätigkeit zum Schutz der KonsumentInnen strenge Hygienevorschriften einhalten.

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

М'ясопереробники в основному зайняті в м'ясних цехах, у м'ясній промисловості та на бойнях. Додаткові можливості працевлаштування можна знайти у відділах свіжого м'яса супермаркетів.

Hauptsächlich werden FleischverarbeiterInnen in Fleischereibetrieben, in der Fleischindustrie und in Schlachthöfen beschäftigt. Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten sind in Frischfleischabteilungen von Supermärkten zu finden.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **142**  до кімнати eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen)
- Тонка нарізка м'яса (Feinzerlegung von Fleisch)
- Реалізація м'яса та ковбас (Fleisch- und Wurstverkauf)
- нарізка м'яса (Fleischzerlegung)
- Виробництво в'яленого м'яса (Herstellung von Wurstwaren)
- Консультація клієнта (Kundenberatung)
- Маринування (Marinieren)
- Порціонування м'яса (Portionierung von Fleisch)
- Контроль продукції (Produktkontrolle)
- Бої (Schlachten)
- Упаковка м'яса (Verpacken von Fleisch)
- Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln)
- Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Презентація товарів (Warenpräsentation)
- Приймання товарів (Warenübernahme)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Переробка м'яса (Fleischverarbeitung)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Бої (Schlachten)

Технічні професійні навички

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Робота з приладами, машинами та системами (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Пакувальні машини (Abrackmaschinen) (z. B. Експлуатація пакувальних машин (Bedienung von Abrackmaschinen))
 - Робота з електронно керованими виробничими системами (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Експлуатація виробничих машин (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (z. B. куріння (Räuchern), Сушка харчових продуктів (Lebensmittel Trocknung), Консервування харчових продуктів (Lebensmittelkonservierung))
- Знання галузевих продуктів і матеріалів (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Продукти харчування, продукти сільського та лісового господарства (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. М'ясні та ковбасні вироби (Fleisch- und Wurstwaren))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
 - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації у виробництві харчових продуктів (Hygieneleitlinien in der Lebensmittelproduktion))
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Професійне законодавство (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Основи харчового права (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Поради спеціаліста (Fachberatung)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Переробка м'яса (Fleischverarbeitung) (z. B. Гуманний забій (Artgerechte Schlachtung), Обвалка забійних тварин (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), нарізка м'яса (Fleischzerlegung))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Охолодження харчових продуктів (Lebensmittelkühlung), Динамічне надання (Dynamische Bereitstellung), Статичне розгортання (Statische Bereitstellung), Надання товарів для комплектування (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), зберігання м'яса (Fleischlagerung), Гігієна складу (Lagerhygiene), Складська діяльність (Lagertätigkeit), Приймання товарів (Warenübernahme))
 - Управління матеріалами (Materialwirtschaft) (z. B. Оприбуткування товарів (Warenbuchung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості в галузях (Qualitätssicherung in Branchen) (z. B. HACCP (HACCP))
- Навички ведення лісового господарства (Waldbewirtschaftungskennntnisse)
 - полювати (Jagd) (z. B. Обробка дикої природи (Wildtierverarbeitung))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
- Чистота (Reinlichkeit)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: FleischverarbeiterInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</p>							

**Детальна інформація про цифрові навички
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння									FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Обробка інформації та даних									FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця									FleischverarbeiterInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Створення, виготовлення та публікація									FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Безпека та стале використання ресурсів									FleischverarbeiterInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання									FleischverarbeiterInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

**Освіта, підвищення кваліфікації, кваліфікація
(Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation)**

Типові рівні кваліфікації

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)

Освіта

(Ausbildung)

Lehre [NQ^{IV}](#)

- М'ясорубка (FleischverarbeiterIn)

Неперервна освіта

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Portionierung von Fleisch
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Grillen
- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltechnologie
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verkaufstechniken

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung für das Handwerk der Fleischer [NQ^{VI}](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Kalkulation
- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Стажування м'ясного сомельє (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Знання німецької мови згідно CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen sicher verstehen und ausführen können. Im Team kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Anleitungen lesen und verstehen. Der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden spielt in diesem Tätigkeitsbereich keine große Rolle.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

Дохід

(Einkommen)

М'ясник (м/ж) заробляти від 2.220 євро брутто на місяць (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.220 Euro brutto pro Monat):

- Професія з учнівською підготовкою : від 2.220 до 2.580 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.220 bis 2.580 Euro brutto)

самозайнятість

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- Підвищений ризик травмування (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- роботи на складальній лінії (Fließbandarbeit)
- Забруднення запахом (Geruchsbelastung)
- Підйом і перенесення вантажів від 10 до 20 кг (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- холодний стрес (Kältebelastung)
- Важка фізична праця (Schwere körperliche Arbeit)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

Професійні спеціальності

(Berufsspezialisierungen)

*Переробка м'яса (фахівець з переробки м'яса) (*Meat processing (meat processing expert))

Різник (FleischerIn)

Різник (FleischhauerIn)

Різник (MetzgerIn)

Котельник (ч/ж) (Kesselbursch (m/w))

Паличний працівник (StockarbeiterIn)

Пеклер (PöklerIn)

СельчерІн (SelcherIn)

Вурстер (WursterIn)

Різник (SchlächterIn)

Різник коней (PferdemetzgerIn)

Кінський м'ясник (PferdeschlächterIn)

Кухонний м'ясник (KüchenfleischerIn)

Технік м'ясної промисловості (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Майстер м'ясник (FleischermeisterIn)

Робітник з переробки м'яса (FleischwarenarbeiterIn)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Помічник з переробки м'яса (м/ж) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Продавець бакалії та делікатесів (м/ж) (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

Сільське господарство, садівництво, лісове господарство (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Землеробство, тваринництво, догляд за тваринами (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 М'ясник (Fleischer/in)
- 366103 М'ясник (Fleischhauer/in)
- 366104 М'ясник (Küchenfleischer/in)
- 366106 М'ясник (Schlächter/in)
- 366107 Курець (Selcher/in)
- 366108 Акціонер (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 М'ясник (Metzger/in)
- 366112 М'ясник (Fleischermeister/in)
- 366113 Майстер м'ясника (Fleischhauermeister/in)
- 366114 М'ясорубка (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 М'ясорубка (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Працівник м'яса (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Працівник бійні (Schlachthausarbeiter/in)

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufslexikon)

-  FleischverarbeiterIn (Lehre)

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  М'ясник (м/ж) (FleischverarbeiterIn)

powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN

ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Цей професійний профіль було оновлено 18. April 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.)