

М'ясник (м/ж) (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

М'ясопереробники розбирають туші тварин і готують м'ясо до продажу. Вони виробляють ковбаси та копченості за заданими рецептами. Вони також можуть бути відповідальними за забій тварин. М'ясопереробні підприємства повинні дотримуватися суворих гігієнічних норм у своїй роботі для захисту споживачів. Як офіційний технічний помічник із забою та інспекції м'яса, ви будете допомагати ветеринарам в огляді туш та м'яса.

Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter 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.

Als AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterstützen sie Tierärztinnen und Tierärzte bei der Untersuchung von Schlachtkörpern und Fleisch.

Дохід (Einkommen)

М'ясник (м/ж) заробляє від 2.380 до 2.760 євро брутто на місяць (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat).

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Робота з внутрішньофірмовим навчанням : від 2.380 до 2.760 євро брутто (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)
- Професія з учнівською підготовкою : від 2.380 до 2.760 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)

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):) **314**  до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані 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)

- Консультації клієнтів (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 (Abpackmaschinen) (з. В. Експлуатація пакувальних машин (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Робота з електронно керованими виробничими системами (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (з. В. Експлуатація виробничих машин (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (з. В. 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) (з. В. М'ясні та ковбасні вироби (Fleisch- und Wurstwaren))
- знання гігієни (Hygienekenntnisse)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Професійне законодавство (Berufsspezifisches Recht) (з. В. Основи харчового права (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (з. В. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien), Гігієнічні рекомендації щодо поводження з харчовими продуктами тваринного походження (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Кулінарні навички (Kochkenntnisse)
 - Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Консультаційна компетентність (Beratungskompetenz) (з. В. Поради спеціаліста (Fachberatung))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Переробка м'яса (Fleischverarbeitung) (з. В. 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 (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Навички ведення лісового господарства (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - 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	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	1	2	3	4	5	6	7	8	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	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Робота з внутрішньофірмовим навчанням (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)

Освіта (Ausbildung)

Lehre ^{1QR}

- М'ясорубка (FleischverarbeiterIn)

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Навчання в індустрії гостинності (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Навчання на м'ясного сомельє (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Неперервна освіта

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk der Fleischer [IQR^{vi}](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- 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

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)

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)

Анкета компетентності

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Різник (FleischerIn)

Майстер м'ясник (FleischermeisterIn)

Різник (FleischhauerIn)

Робітник з переробки м'яса (М'ясник (м/ж)) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Кухонний м'ясник (М'ясник (м/ж)) (KüchenfleischerIn (FleischverarbeiterIn))

Різник (MetzgerIn)

Різник (SchlächterIn)

СельчерIn (SelcherIn)

Паличний працівник (StockarbeiterIn)

Вурстер (WursterIn)

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)

СельчерIn (SelcherIn)

Вурстер (WursterIn)

Різник (SchlächterIn)

Різник коней (PferdemetzgerIn)

Кінський м'ясник (PferdeschlächterIn)

Кухонний м'ясник (М'ясник (м/ж)) (KüchenfleischerIn (FleischverarbeiterIn))

Технік м'ясної промисловості (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Майстер м'ясник (FleischermeisterIn)

Робітник з переробки м'яса (М'ясник (м/ж)) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Офіційний помічник спеціаліста з інспектування забійних тварин та м'яса (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung)

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)

-  Amtliche FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Kurz-/Spezialausbildung)
-  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 НЕПРЯМОЮЧИХ, 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 JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER 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 17. März 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. März 2026.)