

## Технолог з виготовлення напоїв (м/ж) (GetränketechnikerIn)

Im BIS anzeigen



### Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Лікарі виробляють безалкогольні напої, фруктові соки та мінеральну воду, а також алкогольні напої (пиво, ром, лікер тощо), чистий спирт та інші екстракти чи есенції з рослинної сировини. Вони обробляють і обробляють необхідні основні та сировинні матеріали (наприклад, фрукти, овочі, ячмінь, хміль, есенції, аромати) та забезпечують розлив напоїв. Вони контролюють і контролюють виробничі приміщення та машини, а також відповідають за їх технічне обслуговування та очищення.

GetränketechnikerInnen stellen Limonaden, Fruchtsäfte und Mineralwässer sowie alkoholische Getränke (Bier, Rum, Likör u.ä.), reinen Alkohol und andere Auszüge bzw. Essenzen aus pflanzlichen Rohstoffen her. Sie be- und verarbeiten die notwendigen Grund- und Rohstoffe (z.B. Früchte, Gemüse; Gerste, Hopfen; Essenzen, Aromen) und sorgen für die Abfüllung der Getränke. Dabei überwachen und steuern sie die Produktionsanlagen und Maschinen und sind auch für deren Wartung und Reinigung zuständig.

### Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Техніки з виробництва напоїв працюють переважно у промисловості мінеральних вод, лимонадів та фруктових соків, а також у великих промислових пивоварнях, іноді також на менших пивоварнях. Виробництво спиртних напоїв, лікєро-горілчані заводи, а також компанії, що виробляють есенції та аромати, пропонують додаткові можливості працевлаштування; це переважно сімейні підприємства, великі підприємства в цих районах зустрічаються рідко.

GetränketechnikerInnen arbeiten v.a. in der Mineralwasser-, Limonaden- und Fruchtsaftindustrie sowie in Großindustriebrauereien, teilweise auch in kleineren Brauereibetrieben. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten die Spirituosenherstellung, Brennereien, sowie Betriebe, die Essenzen und Aromen herstellen; meist handelt es sich dabei um Familienbetriebe, Großbetriebe sind in diesen Bereichen selten.

### Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) [↗](#) до кімнати eJob AMS ( zum AMS-eJob-Room)

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

- Розлив напоїв (Abfüllung von Getränken)
- Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Готовність працювати позмінно (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Варіння пива (Bierbrauen)
- Фільтрування їжі (Filtration von Lebensmitteln)
- Виробництво фруктових соків (Fruchtsaftherstellung)
- Технологія ферментації (Gärungstechnologie)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Прибирання машин і установок (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Ремонт і обслуговування машин і установок (Reparatur und Service von Maschinen und Anlagen)
- Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

## **Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Варіння пива (Bierbrauen)
- Виробництво напоїв (Getränkeherstellung)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

### **Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Робота з приладами, машинами та системами (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Розливні машини (Abfüllmaschinen) (з. В. Експлуатація розливних машин (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Пакувальні машини (Abpackmaschinen) (з. В. Експлуатація пакувальних машин (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (з. В. Технологія напоїв (Getränketechnologie), Технологія ферментації (Gärungstechnologie), Способи очищення їжі (Lebensmittel-Reinigungsverfahren), 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. Наука про дури (Spirituosenkunde))
- Знання лабораторних методів (Labormethodenkenntnisse)
  - Лабораторна технологія (Labortechnik)
  - Хімічні та біохімічні лабораторні методи (Chemische und biochemische Labormethoden) (з. В. фільтрація (Filtration))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Виробництво напоїв (Getränkeherstellung)
  - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (з. В. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Маркування харчових продуктів (Lebensmittelkennzeichnung) (з. В. Ідентифікація партії (Loskennzeichnung))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
  - складське господарство (Lagerwirtschaft) (з. В. Зберігання напоїв (Getränkelageung), Гігієна складу (Lagerhygiene), складське господарство (Lagerhaltung))
- Навички прибирання (Reinigungskenntnisse)
  - Промислове очищення (Industriereinigung) (з. В. очищення бочок (Reinigung von Fässern))
- Знання технологічних процесів (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Хімічний процес (Chemische Verfahrenstechnik)
  - Машинобудування (Mechanische Verfahrenstechnik)
  - Теплотехніка (Thermische Verfahrenstechnik) (з. В. дистиляція (Destillation))
  - Технологічні процеси (Verfahrenstechnische Prozesse) (з. В. Моніторинг технічних процесів (Überwachung von verfahrenstechnischen Prozessen))

### **Передача професійних навичок**

**(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Готовність працювати позмінно (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

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

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p><b>Опис:</b>GetränketechnikerInnen müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen und digitale Maschinen und Anlagen zu steuern. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erstellen und zu bearbeiten sowie Fehler zu beheben. Auch können sie digitale Anwendungen für die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden, die Zusammenarbeit im Betrieb und die Dokumentation routiniert verwenden. 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	GetränketechnikerInnen müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatisierte Bestandskontrolle, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Sensorik, Vernetzte Produktionssysteme) selbstständig und sicher anwenden können sowie komplexe und unvorhergesehene Aufgaben flexibel lösen können
1 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen umfassende Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und bewerten und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen die allgemeinen und betrieblichen Konzepte des Datenschutzes und der Datensicherheit verstehen, eigenständig auf ihre Tätigkeit anwenden können sowie Bedrohungspotenziale erkennen und geeignete Gegenmaßnahmen einleiten.
5 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	1	2	3	4	5	6	7	8	GetränketechnikerInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch selbstständig lösen können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen.

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

### Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

- Академічна професія (Akademischer Beruf)

### **Освіта**

#### **(Ausbildung)**

##### **Lehre <sup>nQR<sup>v</sup></sup>**

- Технік пивоваріння та виробництва напоїв (Brau- und GetränketechnikerIn)
- Дистилятор (DestillateurIn)

##### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule <sup>nQR<sup>v</sup></sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

##### **BHS - Berufsbildende höhere Schule <sup>nQR<sup>v</sup></sup>**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

##### **Hochschulstudien <sup>nQR<sup>vii</sup></sup> <sup>nQR<sup>viii</sup></sup>**

- Technik, Ingenieurwesen
  - Verfahrenstechnik

### **Неперервна освіта**

#### **(Weiterbildung)**

##### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Bedienung von Abfüllmaschinen
- Biochemie
- Bioverfahrenstechnik
- Produktionsaudits
- Produktionslogistik
- Ressourcenmanagement
- Steuerungs- und Regelungstechnik
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verpackungstechnik

##### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung zum/zur BiersommelierE
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie

##### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- REFA-Grundausbildung 4.0
- Technisches Risikomanagement

##### **Weiterbildungsveranstalter**

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

- Fachhochschulen

### **Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Стажування пивним сомельє (Ausbildung zum/zur BiersommelierE)

### **Знання німецької мови згідно CEFR (Deutschkenntnisse nach GERS)**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen auch umfangreiche Arbeits- und Sicherheitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und sicher im Team kommunizieren können. Außerdem lesen sie schriftliche Unterlagen und Pläne, setzen diese um und führen selbst Arbeitsaufzeichnungen. Kontakt zu Kundinnen und Kunden spielt in diesem Beruf nur eine untergeordnete Rolle.

### **Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)**

#### **Дохід (Einkommen)**

Технолог з виготовлення напоїв (м/ж) заробляти від 2.070 євро брутто на місяць (GetränketechnikerInnen verdienen ab 2.070 Euro brutto pro Monat). Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 2.070 до 3.250 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 2.070 bis 3.250 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.120 до 2.170 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.120 bis 2.170 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.120 до 2.700 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.120 bis 2.700 Euro brutto)
- Академічна професія : від 2.710 до 3.440 євро брутто (Akademischer Beruf: 2.710 bis 3.440 Euro brutto)

#### **самозайнятість (Selbstständigkeit)**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Робоче середовище (Arbeitsumfeld)**

- Робота з хімікатами (Arbeit mit Chemikalien)
- Забруднення запахом (Geruchsbelastung)
- Вологе навантаження (Nässebelastung)
- змінна робота (Schichtarbeit)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

#### **Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)**

\*Технологія пивоваріння та напоїв (технік пивоваріння та напоїв) (\*Brewing and beverage technology (brewing and beverage technician))

\*Дистильатор (\*Distiller)

Технік з варіння та виробництва напоїв (Brau- und GetränketechnikerIn)

Таперник (AnzapferIn)

Пивовар (BierbrauerIn)

Пол Майстер (BodenmeisterIn)

Пивовар (BrauerIn)

Пивовар і солодовник (BrauereIn und MälzerIn)  
Керівництво з пивоваріння (BrauführerIn)  
Пивовар (BraumeisterIn)  
Технік пивоваріння (BrautechnikerIn)  
Дарпер (DarrerIn)  
Майстер фільтра (FiltermeisterIn)  
Хмельник (HopfenarbeiterIn)  
Пюреварка (MaischekocherIn)  
Солодівник (MälzerIn)

Густий соковарка (DicksaftkocherIn)  
Виробник фруктових соків (FruchtsaftherstellerIn)  
Виготовлення морсів (ObstgetränkereiterIn)  
Плододавка (ObstpresserIn)  
Виробник соку (SafterzeugerIn)

Виробник газованих напоїв (ErzeugerIn kohlenensäurehaltiger Getränke)  
Виробник штучної мінеральної води та продуктів штучної мінеральної води (ErzeugerIn künstlicher Mineralwässer und künstlicher Mineralwasserprodukte)  
Виробник напоїв (GetränkeherstellerIn)  
Виробник лимонаду (LimonadenherstellerIn)

Спиртувальник (AlkoholmacherIn)  
Робітник спиртзаводу (BrennereiarbeiterIn)  
Дистилятор (BrennerIn)  
Дистилятор дистиляту (DestillatbrennerIn)  
Дистилятор (DestillateurIn)

Essence Maker (EssenzherstellerIn)  
Лікерівник (LikörarbeiterIn)  
Сливовий котел (PflaumensiederIn)  
Лікероводочний завод (SchnapsbrennerIn)  
Виробник спиртних напоїв (SpirituosenerzeugerIn)  
Виробник вермуту (WermutweinerzeugerIn)

Робітник оцту (EssigarbeiterIn)  
Виробник оцту (EssigherstellerIn)

Дріжджі пресовані робочі (PresshefearbeiterIn)  
Виробник дріжджів пресованих (PresshefeherstellerIn)  
Виробник спирту, пресованих дріжджів та оцту (Spiritus-, Presshefe-, EssigherstellerIn)  
Виробник спирту (SpiritusherstellerIn)

#### **Суміжні професії (Verwandte Berufe)**

- Помічник з виробництва продуктів харчування (м/ж) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) (LebensmitteltechnikerIn)

#### **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)**





**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)**

**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 370101 Лікерист (Likörarbeiter/in)
- 370102 Дистилятор (Destillateur/in)
- 370180 Дистилятор (Destillateur/in)
- 371101 Пивовар (Braucher/in)
- 371102 Робітник пивоварного заводу (Brauereiarbeiter/in)
- 371103 Працівник солоду (Mälzereiarbeiter/in)
- 371104 Пивовар і солодовник (Braucher/in und Mälzer/in)
- 371105 Технік пивоваріння та виробництва напоїв (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371181 Технік пивоваріння та виробництва напоїв (Brau- und Getränketechniker/in)
- 371801 Виробник фруктових соків (Fruchtsafthersteller/in)
- 371802 Виробник напоїв (Getränkhersteller/in)
- 371803 Лимонадник (Limonadehersteller/in)
- 373102 Виробник есенції (Essenzhersteller/in)


**Інформація у професійному словнику**

**(Informationen im Berufslexikon)**

-  Brau- und GetränketechnikerIn (Lehre)
-  DestillateurIn (Lehre)
-  GetränketechnikerIn (Schule)
-  GetränketechnikerIn (Uni/FH/PH)

**Інформація в навчальному компасі**

**(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Технолог з виготовлення напоїв (м/ж) (GetränketechnikerIn)

 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 Н.

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 JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Цей професійний профіль було оновлено 16. September 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 16. September 2024.)