Викладання М'ясорубка (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen

М’ясопереробники виготовляють м’ясні та ковбасні вироби за рецептурою. Для цього вони розрізають забиту худобу та м'ясо, перевіряють свіжість та якість. Вони готують м’ясо до продажу та зберігають його відповідно до продукту.

Fleischverarbeiter und Fleischverarbeiterinnen stellen Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten her. Hierzu zerteilen sie Schlachtvieh und Fleisch und prüfen Frische und Qualität. Sie bereiten das Fleisch für den Verkauf vor und lagern es produktgerecht.

Стажування: (Lehrzeit:) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 926 євро (926 Euro)

Що означає М'ясорубка робити?
(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Виготовляти м'ясні та ковбасні вироби за рецептами, напр. Наприклад, в’ялені продукти або готові до приготування м’ясні страви
- Консультувати клієнтів щодо використання та приготування м’ясних продуктів
- Розбирати туші тварин і готувати м’ясо до продажу
- Перевіряти м’ясо на якість і свіжість, маркувати продукти та зберігати їх належним чином, напр. В. в холодильних системах
- Визначити товари, необхідні для виробництва м’ясних продуктів
- Надати м’ясним продуктам бажаного смаку або кращого терміну зберігання, напр. В. шляхом копчення, дозрівання, смаження або приправ
- Розташуйте готові м’ясні продукти у візуально привабливий спосіб
- Інструкції та законодавчі вимоги, такі як: В. Дотримуватися правил гігієни

- Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten herstellen, z. B. Pökelware oder küchenfertige Fleischgerichte
- KundInnen hinsichtlich der Verwendung und Zubereitung der Fleischwaren beraten
- Tierkörper zerlegen und das Fleisch für den Verkauf vorbereiten
- Fleisch auf Qualität und Frische prüfen, Produkte kennzeichnen und produktgerecht lagern, z. B. in Kühlanlagen
- Den Warenbedarf für die Herstellung von Fleischprodukten ermitteln
- Fleischprodukten den gewünschten Geschmack oder eine bessere Haltbarkeit geben, z. B. durch Räuchern, Reifen, Rösten oder Würzen
- Die fertigen Fleischwaren optisch ansprechend arrangieren
- Richtlinien und rechtliche Vorgaben wie z. B. Hygienevorschriften einhalten

Де працює М'ясорубка ?
(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- М'ясники
- Компанії, що переробляють м'ясо промислово
- Бойні
- Відділи свіжого м'яса супермаркетів

- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe

- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Що мене захоплює і в чому я вмію?
(Was begeistert mich und was kann ich gut?)
(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Подобається працювати з інструментами (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Навичка роботи з пальцями (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Бути нечутливим до запахів (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Скільки триває навчання?
(Wie lange dauert die Lehrzeit?)
- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

Шукайте та знайдіть учнівство
(Lehrstellen suchen und finden)
В даний час існує (Aktuell gibt es) **52** вакансії (offene Stellen) zum AMS-eJob-Room

Дохід учня
(Lehrlingseinkommen)
Перший рік навчання: від € 926 , останній рік навчання: від € 1671
(Erstes Lehrjahr: ab €926, Letztes Lehrjahr: ab €1671)
Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).
(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)
до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?
(Wo gibt es Berufsschulen?)
Додаткова інформація: до навчального компаса
(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?
(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Інтереси
(Interessensgebiete)
- **Харчування (Lebensmittel)**
  Передумови: (Voraussetzungen:)
  - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
  - Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
  - Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
  - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Особистісні характеристики
(Persönliche Eigenschaften)

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

Як виглядає моє робоче середовище?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Робоче середовище
(Arbeitsumfeld)

- Erhöhte Verletzungsgefahr
- Fließbandarbeit
- Geruchsbelastung
- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Kältebelastung
- Schichtarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen

За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Розподіл на наступні професійні профілі
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

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

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

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

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

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

- **Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)**

Додаткова інформація про роботу
(Weitere Berufsinfos)

Пов'язані навчання та кредитування
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після 1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Заміна випускного іспиту на навчання
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' FleischverarbeiterIn ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))
- 366181 М'ясорубка (Fleischverarbeiter/in)

Вид учнівства
(Lehrberufsart)
Normaler Lehrberuf

Статус вчительської професії
(Lehrberuf Status)
поточний (aktuell)

Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)
Fleischverarbeitung

Застарілі назви посад викладача (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)
- FleischerIn (діє до (gültig bis) 30. Juni 2000)

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 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.

Це навчання було оновлено 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)