

## Kvalificirani radnik za rad u mljekari i sirani (m/ž) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Im BIS anzeigen



### Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Stručnjaci za proizvodnju mlijeka i sira prerađuju sirovo mlijeko u mlijeko za piće i razne mliječne proizvode poput jogurta, maslaca ili sira. Vaše područje djelovanja uključuje pojedinačne radne korake ili cjelokupni proizvodni proces od prihvaćanja isporučenog mlijeka, proizvodnje i, ako je potrebno, sazrijevanja mliječnih proizvoda do njihove ambalaže. Kako bi zajamčili visokokvalitetne proizvode i zaštitili potrošače, stručnjaci za proizvodnju mlijeka i sira moraju uvijek osigurati poštivanje higijenskih smjernica u svom radu.

Molkerei- und Käsereifachkräfte be- und verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten, wie z.B. Joghurt, Butter oder Käse. Ihr Tätigkeitsbereich umfasst einzelne Arbeitsschritte oder auch den gesamten Produktionsablauf von der Annahme der angelieferten Milch, der Herstellung und gegebenenfalls der Reifung der Milchprodukte bis hin zu deren Verpackung. Zur Gewährleistung hochwertiger Produkte und zum Schutz der KonsumentInnen müssen Molkerei- und Käsereifachkräfte bei ihrer Tätigkeit immer auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien achten.

### prihod (Einkommen)

Kvalificirani radnik za rad u mljekari i sirani (m/ž) zarađuje od 2.450 do 2.830 eura bruto mjesečno (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : od 2.830 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.450 do 2.580 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 2.450 do 2.580 eura bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

### Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Stručnjaci za proizvodnju mlijeka i sira zaposleni su u zadružnim, komercijalnim ili industrijskim mljekarama i siranama. Nadalje, obiteljske farme ili mljekare i tvornice sira nude profesionalne mogućnosti.

Molkerei- und Käsereifachkräfte sind in genossenschaftlichen, gewerblichen oder industriellen Molkereien und Käsereien beschäftigt. Weiters bieten familieneigene landwirtschaftliche Betriebe bzw. Molkereien und Käsereien berufliche Möglichkeiten.

### Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) [24](#) u AMS eJob sobu ( zum AMS-eJob-Room)

### Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Postavljanje strojeva i sustava (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Upravljanje higijenom u proizvodnji i preradi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -

verarbeitung)

- Proizvodnja sira (Käsen)
- Prerada mlijeka (Milchverarbeitung)
- Kontrola proizvodnje (Produktionssteuerung)
- Vještine čišćenja (Reinigungskenntnisse)
- Tehnologija upravljanja i regulacije (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Strojevi i sustavi za rješavanje problema (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Tehničko nadgledanje strojeva i sustava (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

## **Ostale profesionalne vještine** **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Osnovne profesionalne vještine** **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Proizvodnja sira (Käsen)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie)
- Prerada mlijeka (Milchverarbeitung)

### **Tehničke profesionalne vještine** **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Rad s uređajima, strojevima i sustavima (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Tehničko nadgledanje strojeva i sustava (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Strojevi za punjenje (Abfüllmaschinen) (z. B. Rad strojeva za punjenje (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Strojevi za pakiranje (Abpackmaschinen) (z. B. Rad strojeva za pakiranje (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Sušenje hrane (Lebensmittel Trocknung), Fermentacija (Fermentation), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o proizvodima i materijalima specifičnim za industriju (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
  - Hrana, proizvodi iz poljoprivrede i šumarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mliječni proizvodi (Milchprodukte))
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien), Higijenske smjernice za rukovanje hranom životinjskog podrijetla (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Označavanje hrane (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identifikacija lota (Loskennzeichnung))
  - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Prerada mlijeka (Milchverarbeitung) (z. B. Proizvodnja sira (Käsen))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
  - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlađenje hrane (Lebensmittelkühlung))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Kontrola hladnog lanca prema HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Čišćenje prema HACCP (Reinigung nach HACCP), Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Osiguranje kvalitete u prehrambenoj industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Vještine čišćenja (Reinigungskenntnisse)
  - Industrijsko čišćenje (Industriereinigung) (z. B. Čišćenje spremnika (Reinigung von Containern), Čišćenje

bačvi (Reinigung von Fässern), Čišćenje spremnika (Reinigung von Tanks))

- Znanje procesnog inženjerstva (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Procesi procesnog inženjerstva (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Znanje stočarstva (Viehwirtschaftskenntnisse)
  - Stočarstvo (Tierhaltung) (z. B. Produkcija mlijeka (Milchproduktion))

#### Opće profesionalne vještine

##### (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobar njuh (Guter Geruchssinn)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)
- Pouzdanost (Zuverlässigkeit)
  - Svijest o kvaliteti (Qualitätsbewusstsein)

#### Digitalne vještine prema DigComp

##### (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

| 1 Osnovni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 2 Samostalna |  | 3 Napredno |  | 4 Visoko specijalizirana |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|--|------------|--|--------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |              |  |            |  |                          |  |
| <b>Opis:</b> Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen den Umgang mit berufsspezifischen Softwarelösungen und digitalen Anwendungen sicher und eigenständig beherrschen und digitale Maschinen und Anlagen zu bedienen. Sie sind in der Lage, selbstständig digitale Inhalte zu erfassen 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. |  |              |  |            |  |                          |  |

**Detaljne informacije o digitalnim vještinama  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

| Područje nadležnosti                                     | Razina(e) vještine<br>od ... do ... |   |   |   |   |   |   |   | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje            | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen sowohl allgemeine als auch berufsspezifische digitale Anwendungen, Geräte und Anlagen (z. B. Vernetzte Produktionssysteme, Maschinendatenerfassung, Predictive Maintenance, Smarte Verpackungen) selbstständig und sicher anwenden können.                                                     |
| 1 - Rukovanje informacijama i podacima                   | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen, bewerten und in der eigenen Arbeit anwenden können.                                                                                                                                                                            |
| 2 - Komunikacija, interakcija i suradnja                 | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.                                                                                                                           |
| 3 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje                | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.                                                                                                                                                                           |
| 4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa               | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.                                                                                                                                                             |
| 5 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje | 1                                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Molkerei- und Käsereifachkräfte müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit verstehen, Fehlerquellen und Problembereiche erkennen und einfache Probleme selbstständig und unter Anleitung beheben können. Sie erkennen eigene digitale Kompetenzlücken und können Schritte zu deren Behebung setzen. |

**Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje  
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične razine vještina  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zanimanje s višim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Obuka**

### **(Ausbildung)**

#### **Lehre [NQF<sup>W</sup>](#)**

- Kvalificirani radnik u mljekari i sirani (m/ž) (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- Tehnolog za mljekarstvo (m/ž) (Milchtechnologe/-technologin)

#### **BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQF<sup>W</sup>](#)**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

#### **BHS - Berufsbildende höhere Schule [NQF<sup>V</sup>](#)**

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### **Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Obuka za sommeliera sira (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

### **Kontinuirano obrazovanje**

#### **(Weiterbildung)**

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

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmittelkennzeichnung
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmittelverkauf
- Nutrition
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

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

- Meisterprüfung für das Handwerk Milchtechnologie [NQF<sup>W</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung zum/zur internen AuditorIn im Lebensmittelbereich
- Ausbildung zum/zur KäsesommelierE
- Zertifikat European Cheese Expert
- Hochschulstudien - Agrar- und Lebensmitteltechnologie

##### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Digitaler Verkauf
- Direktmarketing
- Zeitmanagement

##### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) [↗](#)
- Verband für handwerkliche Milchverarbeitung [↗](#)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Landwirtschaft, Forstwirtschaft

- Fachhochschulen
- Universitäten

### **Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (Deutschkenntnisse nach GERS)**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen zum Teil umfangreiche mündliche und schriftliche Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen können. Im Team mit Kolleginnen und Kollegen kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Dokumentationen, Anleitungen, Pläne etc. lesen und verstehen. Während in Groß- und Mittelbetrieben der Kontakt zu Kundinnen und Kunden kaum eine Rolle spielt, können in Kleinbetrieben durch die Kommunikation mit Kundinnen und Kunden höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse gestellt werden.

### **Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)**

#### **Samozapošljavanje (Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

Der Beruf kann als selbständige Tätigkeit in der Landwirtschaft ausgeübt werden.

#### **Radno okruženje (Arbeitsumfeld)**

- Podizanje i nošenje tereta od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Vlažnost (Nässebelastung)
- Težak fizički posao (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalno hodanje (Ständiges Gehen)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

#### **Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Kvalificirani radnik u industriji mlijeka i sira (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Sirni radnik (KäsereiarbeiterIn)

Tehnolog / -tehnolog za mlijeko (Milchtechnologe/-technologin)

Mljekarski tehničar (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Radnik u mljekari (MolkereiarbeiterIn)

Specijalist za mljekarstvo (Molkereifachmann/-frau)

Proizvođač mlijeka i sira (MolkerIn und KäserIn)

#### **Stručne specijalizacije (Berufsspezialisierungen)**

\* Stručnjak za mliječne proizvode (\*Dairy products expert)

Kvalificirani radnik u industriji mlijeka i sira (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Proizvođač mliječnih proizvoda (MilchprodukteerzeugerIn)

Tehnolog / -tehnolog za mlijeko (Milchtechnologe/-technologin)

Mljekarski tehničar (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Specijalist za mljekarstvo (Molkereifachmann/-frau)

Proizvođač mlijeka i sira (MolkerIn und KäserIn)

Kotao za kondenzirano mlijeko (KondensmilchsiederIn)

Homogenizator mlijeka (MilchhomogenisiererIn)

Pasterizator (PasteurisiertlerIn)  
Kotao za kondenzirano mlijeko (SahnerIn)

Proizvođač jogurta (JoghurtherstellerIn)

Puter / Butterin (Butterer/Butterin)  
Radnik stroja za maslac (ButtermaschinenarbeiterIn)  
Buttermeier (ButtermeierIn)

Ručna tvornica sira (HandkäsebereiterIn)  
Tvornica tvrdog sira (HartkäserIn)  
Konzervator za sir (KäsekonservererIn)  
Sirni radnik (KäsereiarbeiterIn)  
Stručnjak za sir (Käsereifachmann/-frau)  
Proizvođač sira (KäserIn)  
Topionik sira (KäseschmelzerIn)  
Proizvođač prerađenog sira (SchmelzkäserIn)

Pomoćnik proizvođača sira (Käsereigehilfe/-gehilfin)

Glavni proizvođač sira (MeisterkäserIn)  
Glavni proizvođač sira (OberkäserIn)

Master Mljekara i proizvođači sira (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)  
Majstor mljekarske tehnologije (MolkereitechnologiemeisterIn)

Radnik u mljekari (MilcharbeiterIn)  
Radnik u mljekari (MolkereiarbeiterIn)

### **Srodna zanimanja (Verwandte Berufe)**

- Kvalificirani poljoprivredni radnik (m/ž) (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Pomoćni radnik u proizvodnji hrane (m / ž) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Prehrambeni tehničar (m/ž) (LebensmitteltechnikerIn)

### **Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

**Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**  
• **proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

Poljoprivreda, hortikultura, šumarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)  
• Poljoprivreda, stočarstvo, briga o životinjama (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

### **Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenaksto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 010509 Mljekarski tehničar (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Radnik sira (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Mljekarski radnik (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Specijalist za mljekarstvo (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Proizvođač mlijeka i sira (Molker/in und Käser/in)
- 367105 Kvalificirani radnik u mljekarskoj i sirarskoj industriji (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

- 367106 Tehnolog za mlijeko (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Kvalificirani radnik Mljekara i proizvođač sira (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Tehnolog za mlijeko (Milchtechnologe/-technologin)

#### **Podaci u stručnom leksikonu**

##### **(Informationen im Berufslexikon)**

-  FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft (Lehre)
-  Milchtechnologe/-technologin (Lehre)
-  Molkerei- und Käsereifachkraft (Schule)

#### **Podaci u kompasu za obuku**

##### **(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Kvalificirani radnik za rad u mljekari i sirani (m/ž) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)