

Specjalista w produkcji mleka i serów (m/k) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Specjaliści z branży mleczarskiej i serowarskiej przetwarzają surowe mleko na mleko spożywcze i różne produkty mleczne, takie jak jogurt, masło czy ser. Twój obszar działalności obejmuje poszczególne etapy pracy lub cały proces produkcyjny od przyjęcia dostarczonego mleka, wytworzenia i, jeśli to konieczne, dojrzewania produktów mlecznych do ich pakowania. W celu zagwarantowania wysokiej jakości produktów i ochrony konsumentów, specjaliści mleczarstwa i serowarstwa muszą zawsze dbać o przestrzeganie zasad higieny w swojej pracy.

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.

Dochód (Einkommen)

Specjalista w produkcji mleka i serów (m/k) zarabia od 2.450 do 2.830 euro brutto miesięcznie (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : od 2.830 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.450 do 2.580 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 2.450 do 2.580 euro brutto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Specjaliści z branży mleczarskiej i serowarskiej zatrudnieni są w mleczarniach spółdzielczych, handlowych lub przemysłowych oraz fabrykach serów. Co więcej, rodzinne gospodarstwa lub mleczarnie i serowary oferują możliwości zawodowe.

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

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)**24**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)

- Konfigurowanie maszyn i systemów (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Ser (Käsen)
- Przetwórstwo mleka (Milchverarbeitung)
- Kontrola produkcji (Produktionssteuerung)
- Umiejętności sprzątania (Reinigungskenntnisse)
- Technologia sterowania i regulacji (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Rozwiązywanie problemów z maszynami i systemami (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Ser (Käsen)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie)
- Przetwórstwo mleka (Milchverarbeitung)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny do napełniania (Abfüllmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn napełniających (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Maszyny pakujące (Abpackmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn pakujących (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Suszenie żywności (Lebensmitteltrocknung), Fermentacja (Fermentation), Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung))
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Produkty mleczne (Milchprodukte))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością pochodzenia zwierzęcego (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Etykietowanie żywności (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identyfikacja partii (Loskennzeichnung))
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Przetwórstwo mleka (Milchverarbeitung) (z. B. Ser (Käsen))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)

- Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Kontrola łańcucha chłodniczego zgodnie z HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Czyszczenie zgodnie z HACCP (Reinigung nach HACCP), Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Zapewnienie jakości w przemyśle spożywczym (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Umiejętności sprzątania (Reinigungskenntnisse)
 - Czyszczenie przemysłowe (Industriereinigung) (z. B. Czyszczenie kontenerów (Reinigung von Containern), Czyszczenie beczek (Reinigung von Fässern), Czyszczenie zbiorników (Reinigung von Tanks))
- Wiedza z zakresu inżynierii procesowej (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Procesy proceduralne (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Znajomość hodowli zwierząt (Viehwirtschaftskenntnisse)
 - Hodowla zwierząt (Tierhaltung) (z. B. Produkcja mleka (Milchproduktion))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobry węch (Guter Geruchssinn)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)
- Niezawodność (Zuverlässigkeit)
 - Świadomość jakości (Qualitätsbewusstsein)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	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 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	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 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zawód w wyższej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Szkolenie

(Ausbildung)

Lehre [nQR^w](#)

- Pracownik wykwalifikowany w przemyśle mleczarskim i serowarskim (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^w](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

BHS - Berufsbildende höhere Schule [nQR^v](#)

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na sommeliera sera (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

Kształcenie ustawiczne

(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 [nQR^w](#)
- 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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR (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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

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

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Podnoszenie i przenoszenie ciężarów od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Wilgotność (Nässebelastung)
- Ciężka praca fizyczna (Schwere körperliche Arbeit)
- Ciągłe chodzenie (Ständiges Gehen)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pracownik wykwalifikowany w branży mleczarskiej i serowarskiej (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Pracownik fabryki serów (KäsereiarbeiterIn)

Technolog mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

Technik hodowli bydła mlecznego (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Pracownik mleczarstwa (MolkereiarbeiterIn)

Specjalista ds. nabiału (Molkereifachmann/-frau)

Producent nabiału i serów (MolkerIn und KäserIn)

Specjalizacje zawodowe (Berufsspezialisierungen)

*Ekspert ds. produktów mlecznych (*Dairy products expert)

Pracownik wykwalifikowany w branży mleczarskiej i serowarskiej (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Producent produktów mlecznych (MilchprodukteerzeugerIn)

Technolog mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

Technik hodowli bydła mlecznego (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Specjalista ds. nabiału (Molkereifachmann/-frau)

Producent nabiału i serów (MolkerIn und KäserIn)

Kocioł na mleko skondensowane (KondensmilchsiederIn)
Homogenizator mleka (MilchhomogenisiererIn)
Pasteryzator (PasteurisiertIn)
Śmietanka (SahnerIn)

Producent jogurtów (JoghurtherstellerIn)

Masło/Masłana (Butterer/Butterin)
Pracownik maszyny do masła (ButtermaschinenarbeiterIn)
ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Ręczny serowar (HandkäsebereiterIn)
Twardy sernik (HartkäserIn)
Konserwant Sera (KäsekonservererIn)
Pracownik fabryki serów (KäsereiarbeiterIn)
Ekspert w dziedzinie serowarstwa (Käsereifachmann/-frau)
Serowarz (KäserIn)
Topiarka do sera (KäseschmelzerIn)
Producent serów topionych (SchmelzkäserIn)

Asystent serowara (Käsereigehilfe/-gehilfin)

Mistrz Serowara (MeisterkäserIn)
Główny serowarz (OberkäserIn)

Mistrz przemysłu mleczarskiego i serowarskiego (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
Mistrz Technologii Mleczarskiej (MolkereitechnologiemeisterIn)

Pracownik mleczarstwa (MilcharbeiterIn)
Pracownik mleczarstwa (MolkereiarbeiterIn)

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Pracownik wykwalifikowany w rolnictwie (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Technik żywności (LebensmitteltechnikerIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Rolnictwo, ogrodnictwo, leśnictwo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Rolnictwo, hodowla zwierząt, opieka nad zwierzętami (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 010509 Technik mleczarski (inż.) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Pracownik sera (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Pracownik mleczarski (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Specjalista mleczarski (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Producent nabiału i sera (Molker/in und Käser/in)

- 367105 Pracownik wykwalifikowany w przemyśle mleczarskim i serowarskim (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367106 Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Pracownik wykwalifikowany w przemyśle mleczarskim i serowarskim (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

Informacje w leksykonie zawodowym
(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym
(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Specjalista w produkcji mleka i serów (m/k) (Molkerei- und Käsefachkraft (m/w))



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)