

Špecialista na výrobu mlieka a syrov (m / f) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Špecialisti na výrobu mlieka a syrov spracúvajú surové mlieko na konzumné mlieko a rôzne mliečne výrobky, ako sú jogurty, maslo alebo syry. Vaša oblasť činnosti zahŕňa jednotlivé pracovné kroky alebo celý výrobný proces od prijatia dodaného mlieka, výroby a v prípade potreby zrenia mliečnych výrobkov až po ich balenie. Aby sa zaručili vysokokvalitné výrobky a chránili spotrebiteľia, špecialisti na výrobu mlieka a syrov musia vždy zabezpečiť, aby sa pri ich práci dodržiavali hygienické pokyny.

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.

Príjem (Einkommen)

Špecialista na výrobu mlieka a syrov (m / f) zarába od 2.450 do 2.830 eur hrubého mesačne (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : od 2.830 hrubého eura (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.450 až 2.580 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie : 2.450 až 2.580 brutto eur (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Špecialisti na výrobu mlieka a syrov sú zamestnaní v družstevných, obchodných alebo priemyselných mliekárňach a syrárňach. Rodinné farmy alebo mliekarne a syrárne okrem toho ponúkajú profesionálne príležitosti.

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

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)24  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Nastavenie strojov a systémov (Einrichten von Maschinen und Anlagen)

- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Syr (Käsen)
- Spracovanie mlieka (Milchverarbeitung)
- Kontrola výroby (Produktionssteuerung)
- Upratovacie schopnosti (Reinigungskenntnisse)
- Technológia riadenia a regulácie (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Stroje a systémy na riešenie problémov (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Syr (Käsen)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie)
- Spracovanie mlieka (Milchverarbeitung)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Plniace stroje (Abfüllmaschinen) (z. B. Prevádzka plniacich strojov (Bedienung von Abfüllmaschinen))
 - Baliace stroje (Abpackmaschinen) (z. B. Prevádzka baliacich strojov (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Sušenie potravín (Lebensmittel Trocknung), Fermentácia (Fermentation), Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung))
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mliečne výrobky (Milchprodukte))
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické pokyny pre manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Označovanie potravín (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identifikácia šarže (Loskennzeichnung))
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Spracovanie mlieka (Milchverarbeitung) (z. B. Syr (Käsen))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chladenie potravín (Lebensmittelkühlung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Kontrola studeného reťazca podľa HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Čistenie podľa HACCP (Reinigung nach HACCP), Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Zabezpečovanie kvality v potravinárskom priemysle (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

- Upratovacie schopnosti (Reinigungskenntnisse)
 - Priemyselné čistenie (Industriereinigung) (z. B. Čistenie kontajnerov (Reinigung von Containern), Čistenie sudov (Reinigung von Fässern), Čistenie nádrží (Reinigung von Tanks))
- Znalosti procesného inžinierstva (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
 - Procedurálne postupy (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Vedomosti o chove hospodárskych zvierat (Viehwirtschaftskenntnisse)
 - Chov zvierat (Tierhaltung) (z. B. Výroba mlieka (Milchproduktion))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobrý čuch (Guter Geruchssinn)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)
- Spoľahlivosť (Zuverlässigkeit)
 - Povedomie o kvalite (Qualitätsbewusstsein)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 Živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	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 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	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 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Zamestnanie na vyššej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie

(Ausbildung)

Lehre [nQR^W](#)

- Kvalifikovaný pracovník v mlékárenském a syrářském průmysle (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsewirtschaft)
- Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie na someliéra syrov (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

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

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

- Zdvíhanie a prenášanie bremien od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Vlhkosť (Nässebelastung)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Neustála chôdza (Ständiges Gehen)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Kvalifikovaný pracovník v mliekarenskom a syrárskom priemysle (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Robotník v syrárni (KäsereiarbeiterIn)

Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)

Technik chovu mlieka (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Mliekareň (MolkereiarbeiterIn)

Mliečny špecialista (Molkereifachmann/-frau)

Mliekareň a syrár (MolkerIn und KäserIn)

Odborné špecializácie (Berufsspezialisierungen)

*Odborník na mliečne výrobky (*Dairy products expert)

Kvalifikovaný pracovník v mliekarenskom a syrárskom priemysle (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Výrobca mliečnych výrobkov (MilchprodukteerzeugerIn)

Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)

Technik chovu mlieka (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Mliečny špecialista (Molkereifachmann/-frau)

Mliekareň a syrár (MolkerIn und KäserIn)

Kotol na kondenzované mlieko (KondensmilchsiederIn)
Homogenizátor mlieka (MilchhomogenisiererIn)
Pasterizátor (PasteurisiertIn)
Krémovač (SahnerIn)

Výrobca jogurtov (JoghurtherstellerIn)

Maslo/maslo (Butterer/Butterin)
Pracovník stroja na maslo (ButtermaschinenarbeiterIn)
ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Ručný syrár (HandkäsebereiterIn)
Výrobník tvrdého syra (HartkäserIn)
Zaváračka na syr (KäsekonservererIn)
Robotník v syrárni (KäsereiarbeiterIn)
Odborník na výrobu syrov (Käsereifachmann/-frau)
Syrár (KäserIn)
Tavica na syr (KäseschmelzerIn)
Výrobník taveného syra (SchmelzkäserIn)

Pomocník na výrobu syra (Käsereigehilfe/-gehilfin)

Majster syrár (MeisterkäserIn)
Hlavný syrár (OberkäserIn)

Majster mliekarenského a syrárskeho priemyslu (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
Majster mliečnej technológie (MolkereitechnologiemeisterIn)

Mliekareň (MilcharbeiterIn)
Mliekareň (MolkereiarbeiterIn)

Súvisiace profesie **(Verwandte Berufe)**

- Kvalifikovaný pracovník v poľnohospodárstve (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Asistent výroby potravín (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Potravinársky technik (LebensmitteltechnikerIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)**

Poľnohospodárstvo, záhradníctvo, lesníctvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poľnohospodárstvo, chov zvierat, starostlivosť o zvieratá (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 010509 Mliekarenský technik (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Pracovník na syr (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Mliekareň (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Špecialista na mlieko (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Výrobca mlieka a syrov (Molker/in und Käser/in)

- 367105 Kvalifikovaný pracovník v mlékarenském a syrářském průmysle (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367106 Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Kvalifikovaný pracovník v mlékarenském a syrářském průmysle (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Mliečny technolog (Milchtechnologe/-technologin)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Špecialista na výrobu mlieka a syrov (m / f) (Molkerei- und Käsefachkraft (m/w))



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)