

## **Specialist za mleko in sirarstvo (m / ž) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))**

Im BIS anzeigen



### **Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)**

Strokovnjaki za mleko in sirarstvo predelajo surovo mleko v mleko za pitje in različne mlečne izdelke, kot so jogurt, maslo ali sir. Vaše področje dejavnosti vključuje posamezne delovne korake ali celoten proizvodni proces od prevzema dostavljenega mleka, proizvodnje in po potrebi zorenja mlečnih izdelkov do njihove embalaže. Da bi zagotovili visoko kakovostne izdelke in zaščitili potrošnike, morajo strokovnjaki za mleko in sirarstvo pri svojem delu vedno upoštevati higienske smernice.

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.

### **Dohodek (Einkommen)**

Specialist za mleko in sirarstvo (m / ž) zasluži od 2.450 do 2.830 evrov bruto na mesec (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.450 bis 2.830 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : od 2.830 bruto evro (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.830 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 2.450 do 2.580 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo : 2.450 do 2.580 evro bruto (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.450 bis 2.580 Euro brutto)

### **Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Strokovnjaki za mleko in sirarstvo so zaposleni v združnih, komercialnih ali industrijskih mlekarnah in sirarnah. Poleg tega družinske kmetije ali mlekarne in sirarne ponujajo poklicne priložnosti.

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 prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)**

... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **28**  v sobo za e-delo AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### **Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Namestitve strojev in sistemov (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Upravljanje higiene v proizvodnji in predelavi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -

verarbeitung)

- Sir (Käsen)
- Predelava mleka (Milchverarbeitung)
- Nadzor proizvodnje (Produktionssteuerung)
- Čistilne sposobnosti (Reinigungskennnisse)
- Tehnologija nadzora in regulacije (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Odpravljanje težav s stroji in sistemi (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Tehnično spremljanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

## **Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Sir (Käsen)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
- Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie)
- Predelava mleka (Milchverarbeitung)

### **Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Delo z napravami, stroji in sistemi (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Tehnično spremljanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Polnilni stroji (Abfüllmaschinen) (z. B. Delovanje polnilnih strojev (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Pakirni stroji (Abpackmaschinen) (z. B. Delovanje pakirnih strojev (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kennnisse)
  - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Sušenje hrane (Lebensmittel Trocknung), Fermentacija (Fermentation), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o izdelkih in materialih, specifičnih za industrijo (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennnisse)
  - Hrana, izdelki iz kmetijstva in gozdarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mlečni izdelki (Milchprodukte))
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien), Higienske smernice za ravnanje s hrano živalskega izvora (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
  - Označevanje živil (Lebensmittelkennzeichnung) (z. B. Identifikacija serije (Loskennzeichnung))
  - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Predelava mleka (Milchverarbeitung) (z. B. Sir (Käsen))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
  - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlajenje hrane (Lebensmittelkühlung))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kennnisse)
  - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), Nadzor hladne verige po HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Čiščenje po HACCP (Reinigung nach HACCP), Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Zagotavljanje kakovosti v živilski industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Čistilne sposobnosti (Reinigungskennnisse)
  - Industrijsko čiščenje (Industriereinigung) (z. B. Čiščenje posod (Reinigung von Containern), Čiščenje sodov (Reinigung von Fässern), Čiščenje rezervoarjev (Reinigung von Tanks))
- Znanje procesnega inženiringa (Verfahrenstechnik-Kennnisse)

- Postopki (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Živinorejsko znanje (Viehwirtschaftskenntnisse)
  - Živinoreja (Tierhaltung) (z. B. Proizvodnja mleka (Milchproduktion))

**Splošne poklicne sposobnosti  
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Dober vonj (Guter Geruchssinn)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)
- Zanesljivost (Zuverlässigkeit)
  - Zavedanje kakovosti (Qualitätsbewusstsein)

**Digitalne veščine glede na DigComp  
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p><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.</p>							

**Podrobne informacije o digitalnih veščinah  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	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 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

**Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje  
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Tipične stopnje spretnosti  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Poklic z višjo poklicno šolo in tehnično izobrazbo (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Usposabljanje**

### **(Ausbildung)**

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

- Kvalificirani delavec v industriji mleka in sira (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsewirtschaft)
- Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### **Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Usposabljanje za someljeja sira (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

### **Nadaljnje izobraževanje**

#### **(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>vi</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

### **Znanje nemščine po 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.

### **Dodatne strokovne informacije (Weitere Berufsinfos)**

#### **Samozaposlitev (Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Milchtechnologie (Handwerk)

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

#### **Delovno okolje (Arbeitsumfeld)**

- Dviganje in prevoz tovora od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Mokrost (Nässebelastung)
- Težko fizično delo (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalna hoja (Ständiges Gehen)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

#### **Vprašalnik o kompetencah (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Kvalificirani delavec v mlekarški in sirarski industriji (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Delavec v tovarni sira (KäsereiarbeiterIn)

Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)

Tehnik v mlekarstvu (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Delavec v mlekarni (MolkereiarbeiterIn)

Specialist za mlekarstvo (Molkereifachmann/-frau)

Mlekarna in sirar (MolkerIn und KäserIn)

#### **Strokovne specializacije (Berufsspezialisierungen)**

\*Strokovnjak za mlečne izdelke (\*Dairy products expert)

Kvalificirani delavec v mlekarški in sirarski industriji (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Proizvajalec mlečnih izdelkov (MilchprodukteerzeugerIn)

Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)

Tehnik v mlekarstvu (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Specialist za mlekarstvo (Molkereifachmann/-frau)

Mlekarna in sirar (MolkerIn und KäserIn)

Kotel za kondenzirano mleko (KondensmilchsiederIn)

Homogenizator mleka (MilchhomogenisiererIn)

Pasterizator (PasteurisiertlerIn)  
Krema (SahnerIn)

Proizvajalec jogurta (JoghurtherstellerIn)

Butterer/Butterin (Butterer/Butterin)  
Delavec stroja za maslo (ButtermaschinenarbeiterIn)  
ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Ročni sirar (HandkäsebereiterIn)  
Trdi sirar (HartkäserIn)  
Ohišje za sir (KäsekonserviererIn)  
Delavec v tovarni sira (KäsereiarbeiterIn)  
Strokovnjak za sirarstvo (Käsereifachmann/-frau)  
Sirar (KäserIn)  
Topilnica sira (KäseschmelzerIn)  
Proizvajalec topljenega sira (SchmelzkäserIn)

Pomočnik pri izdelavi sira (Käsereigeilfe/-gehilfin)

Sirarski mojster (MeisterkäserIn)  
Glavni sirar (OberkäserIn)

Mojster mlekarske in sirarske industrije (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)  
Mojster mlekarske tehnologije (MolkereitechnologiemeisterIn)

Delavec v mlekarni (MilcharbeiterIn)  
Delavec v mlekarni (MolkereiarbeiterIn)

#### **Sorodni poklici (Verwandte Berufe)**

- Kvalificirani delavec v kmetijstvu (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Pomočnik pri pridelavi hrane (m / ž) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Živilski tehnik (LebensmitteltechnikerIn)

#### **Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

##### **Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**

- **Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

Kmetijstvo, vrtnarstvo, gozdarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Kmetijstvo, živinoreja, oskrba živali (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)




#### **Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 010509 Mlečni tehnik (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Delavec sira (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Mlečni delavec (Molkereiarbeiter/in)
- 367103 Specialist za mlekarstvo (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Proizvajalec mleka in sira (Molker/in und Käser/in)
- 367105 Kvalificirani delavec v industriji mleka in sira (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367106 Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)

- 367182 Kvalificirani delavec v industriji mleka in sira (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Mlečni tehnolog (Milchtechnologe/-technologin)


#### **Informacije v poklicnem leksikonu**

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

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

#### **Informacije v kompasu za vadbo**

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

-  Specialist za mleko in sirarstvo (m / ž) (Molkerei- und Käsefachkraft (m/w))



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)