

## Спеціаліст з переробки молока та сиру (м/ж) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

Im BIS anzeigen



### Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Фахівці з молочного та сироварського виробництва переробляють сире молоко на питне молоко та різноманітні молочні продукти, такі як йогурт, масло чи сир. Сфера вашої діяльності включає окремі робочі етапи або весь виробничий процес від приймання відданого молока, виробництва і, при необхідності, дозрівання молочних продуктів до їх пакування. Для забезпечення високої якості продукції та захисту споживачів працівники молочної та сироварної промисловості повинні завжди стежити за дотриманням гігієнічних правил у своїй роботі.

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.

### Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

На кооперативних, торгових або промислових молокозаводах і сироварнях працюють спеціалісти молочного та сироварного виробництва. Крім того, сімейні ферми або молокозаводи та сироварні пропонують можливості кар'єрного зростання.

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

### Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) [17](#) до кімнати eJob AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Налагодження машин і систем (Einrichten von Maschinen und Anlagen)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Сир (Käsen)
- Переробка молока (Milchverarbeitung)
- Контроль виробництва (Produktionssteuerung)
- Навички прибирання (Reinigungskennnisse)
- Технологія контролю та регулювання (Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Усунення несправностей машин і систем (Störungsbehebung bei Maschinen und Anlagen)
- Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)

### Інші професійні навички

## (Weitere berufliche Kompetenzen)

### Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- Сир (Käsen)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
- Харчові технології (Lebensmitteltechnologie)
- Переробка молока (Milchverarbeitung)

### Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Робота з приладами, машинами та системами (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Розливні машини (Abfüllmaschinen) (з. В. Експлуатація розливних машин (Bedienung von Abfüllmaschinen))
  - Пакувальні машини (Abpackmaschinen) (з. В. Експлуатація пакувальних машин (Bedienung von Abpackmaschinen))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (з. В. Сушка харчових продуктів (Lebensmitteltrocknung), бродіння (Fermentation), Консервування харчових продуктів (Lebensmittelkonservierung))
- Знання галузевих продуктів і матеріалів (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
  - Продукти харчування, продукти сільського та лісового господарства (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (з. В. Молочні продукти (Milchprodukte))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
  - Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
  - Маркування харчових продуктів (Lebensmittelkennzeichnung) (з. В. Ідентифікація партії (Loskennzeichnung))
  - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (з. В. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Переробка молока (Milchverarbeitung) (з. В. Сир (Käsen))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
  - складське господарство (Lagerwirtschaft) (з. В. Охолодження харчових продуктів (Lebensmittelkühlung))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Забезпечення якості в галузях (Qualitätssicherung in Branchen) (з. В. Зберігання за HACCP (Lagerung nach HACCP), Контроль холодного ланцюга за HACCP (Kühlkettenkontrolle nach HACCP), Очищення за HACCP (Reinigung nach HACCP), Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP), HACCP (HACCP), Забезпечення якості в харчовій промисловості (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))
- Навички прибирання (Reinigungskennnisse)
  - Промислове очищення (Industriereinigung) (з. В. Очищення контейнерів (Reinigung von Containern), очищення бочок (Reinigung von Fässern), Очищення резервуарів (Reinigung von Tanks))
- Знання технологічних процесів (Verfahrenstechnik-Kenntnisse)
  - Технологічні процеси (Verfahrenstechnische Prozesse)
- Знання тваринництва (Viehwirtschaftskennnisse)
  - тваринництво (Tierhaltung) (з. В. виробництво молока (Milchproduktion))

**Передача професійних навичок  
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Хороший нюх (Guter Geruchssinn)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)
- Надійність (Zuverlässigkeit)
  - Поінформованість про якість (Qualitätsbewusstsein)

**Цифрові навички згідно з DigComp  
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p><b>Опис:</b> Molkerei- und Käsefachkräfte 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>							

**Детальна інформація про цифрові навички  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte 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 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen, bewerten und in der eigenen Arbeit anwenden können.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen verschiedene digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation und Zusammenarbeit mit KollegInnen, Kundinnen und Kunden und PartnerInnen unabhängig anwenden können.
3 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte müssen digitale Inhalte, Informationen und Daten selbstständig erfassen und in bestehende digitale Tools einpflegen können.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	1	2	3	4	5	6	7	8	Molkerei- und Käsefachkräfte 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.

**Освіта, підвищення кваліфікації, кваліфікація  
(Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation)**

**Типові рівні кваліфікації  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Освіта**

## **(Ausbildung)**

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

- Кваліфікований робітник молочно-сирної промисловості (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- Технолог молокозаводу (Milchtechnologe/-technologin)

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

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

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

## **Неперервна освіта**

### **(Weiterbildung)**

#### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

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

#### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

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

#### **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

## **Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Стажування сирного сомельє (Ausbildung zum/zur KäsesommelierE)

## **Знання німецької мови згідно 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.

## **Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)**

### **Дохід**

#### **(Einkommen)**

Спеціаліст з переробки молока та сиру (м/ж) заробляти від 2.160 євро брутто на місяць (Molkerei- und Käsereifachkräfte (m/w) verdienen ab 2.160 Euro brutto pro Monat). Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Професія з учнівською підготовкою : від 2.260 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: ab 2.260 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 2.160 до 2.270 євро брутто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.160 bis 2.270 Euro brutto)
- Професія з вищою професійно-технічною освітою : від 2.160 до 2.270 євро брутто (Beruf mit höherer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 2.160 bis 2.270 Euro brutto)

### **самозайнятість**

#### **(Selbstständigkeit)**

Reglementiertes Gewerbe:

- Ingenieurbüros (Beratende IngenieurInnen)
- Milchtechnologie (Handwerk)

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

### **Робоче середовище**

#### **(Arbeitsumfeld)**

- Підйом і перенесення вантажів від 5 до 10 кг (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- Вологе навантаження (Nässebelastung)
- Важка фізична праця (Schwere körperliche Arbeit)
- Постійна ходьба (Ständiges Gehen)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

### **Професійні спеціальності**

#### **(Berufsspezialisierungen)**

\*Експерт з молочних продуктів (\*Dairy products expert)

Кваліфікований робітник молочно-сирної промисловості (FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Виробник молочних продуктів (MilchprodukteerzeugerIn)

Технолог молочного (Milchtechnologe/-technologin)

Технік молочного скотарства (MilchwirtschaftstechnikerIn)

Фахівець з молочних продуктів (Molkereifachmann/-frau)

Молочар-сировар (MolkerIn und KäserIn)

Варильник згущеного молока (KondensmilchsiederIn)

Гомогенізатор молока (MilchhomogenisiererIn)

Пастеризатор (PasteurisiertIn)

Сливочник (SahnerIn)

Виробник йогурту (JoghurtherstellerIn)

Butterer/Butterin (Butterer/Butterin)

Робітник маслоробної машини (ButtermaschinenarbeiterIn)

ButtermeierIn (ButtermeierIn)

Ручна сироварка (HandkäsebereiterIn)

Твердий сировар (HartkäserIn)

Консервація для сиру (KäsekonserviererIn)

Робітник сироварні (KäsereiarbeiterIn)

Експерт з виробництва сиру (Käsereifachmann/-frau)

Сировар (KäserIn)

Сироварка (KäseschmelzerIn)

Виробник плавлених сирів (SchmelzkäserIn)

Помічник сировара (Käsereihilfe/-gehilfin)

Майстер-сировар (MeisterkäserIn)

Головний сировар (OberkäserIn)

Магістр молочної та сироварної промисловості (MeisterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft)

Магістр технології молочних продуктів (MolkereitechnologiemeisterIn)

Молочарка (MilcharbeiterIn)

Молочарка (MolkereiarbeiterIn)

### **Суміжні професії**

#### **(Verwandte Berufe)**

- Кваліфікований робітник сільського господарства (м/ж) (FacharbeiterIn in der Landwirtschaft)
- Помічник з виробництва продуктів харчування (м/ж) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) (LebensmitteltechnikerIn)

### **Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп**

#### **(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

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

- **Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)**

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

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

### **Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)**




#### **(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 010509 Технік молочного виробництва (Ing) (Milchwirtschaftstechniker/in (Ing))
- 367101 Робітник сироварні (Käsereiarbeiter/in)
- 367102 Працівник молокозаводу (Molkereiarbeiter/in)

- 367103 Спеціаліст з молочних продуктів (Molkereifachmann/-frau)
- 367104 Молочна та сироварка (Molker/in und Käser/in)
- 367105 Кваліфікований робітник молочно-сирної промисловості (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367106 Технолог молокозаводу (Milchtechnologe/-technologin)
- 367182 Кваліфікований робітник молочно-сирної промисловості (Facharbeiter/in Molkerei- und Käsereiwirtschaft)
- 367183 Технолог молокозаводу (Milchtechnologe/-technologin)


#### Інформація у професійному словнику

##### (Informationen im Berufslexikon)

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

#### Інформація в навчальному компасі

##### (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Спеціаліст з переробки молока та сиру (м/ж) (Molkerei- und Käsereifachkraft (m/w))

#### 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.

Цей професійний профіль було оновлено 18. April 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.)