

Nauczanie Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Technolodzy mleka przetwarzają surowe mleko poprzez podgrzewanie, schładzanie i mieszanie w celu wytworzenia innych produktów mlecznych, takich jak: Np. jogurt, masło lub ser.

Milchtechnologen/-technologinnen bearbeiten Rohmilch durch Erhitzen, Kühlen und Mischen, um daraus andere Milchprodukte, wie z. B. Joghurt, Butter oder Käse, herzustellen.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 972 Euro (972 Euro)

Co daje Technik mleczarstwa ?

(Was macht ein/eine Milchtechnologe/-technologin?)

- Przetwarzaj mleko surowe na mleko pitne i inne produkty mleczarskie, np. jogurt, masło lub ser
 - Przetwarzaj mleko surowe różnymi technikami, np. ogrzewanie, chłodzenie, mieszanie
 - Systemy produkcyjne sterowane komputerowo, np. do konserwowania i napełniania produktów mlecznych, obsługują, konserwują i naprawa
 - Ciągłe sprawdzanie jakości produktów mlecznych
 - obliczanie i stosowanie receptur
 - wykonywanie pomiarów mleka surowego i produktów mlecznych oraz ocena danych
 - dezynfekcja narzędzi i maszyn
-
- Rohmilch zu Trinkmilch und anderen Milchprodukten verarbeiten, z.B. Joghurt, Butter oder Käse
 - Rohmilch mit verschiedenen Techniken bearbeiten, z.B. Erhitzen, Kühlen, Mischen
 - Computergesteuerte Produktionsanlagen, z.B. zum Haltbarmachen und Abfüllen der Milchprodukte, bedienen, warten und reparieren
 - Die Qualität der Milchprodukte laufend kontrollieren
 - Rezepte berechnen und anwenden
 - Messungen an Rohmilch und Milcherzeugnissen durchführen und Daten auswerten
 - Arbeitsgeräte und Maschinen desinfizieren

Gdzie działa Technik mleczarstwa ?

(Wo arbeitet ein/eine Milchtechnologe/-technologin?)

- Mleczarnie
 - Fabryki sera
 - Gospodarstwa
-
- Molkereien
 - Käsereien
 - Landwirtschaftliche Betriebe

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Zręczność manualna (Handwerkliche Geschicklichkeit)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Być niewrażliwym na zapachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **11** wakaty (offene Stellen) [🔗](#) [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 972 , ostatni rok nauki 1817

(Erstes Lehrjahr: ab €972, Letztes Lehrjahr: ab €1817)

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[🔗](#) do leksykonu zawodowego AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji: [🔗](#) do kompasu treningowego

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

• Żywność (Lebensmittel)

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

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

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

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

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

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
LebensmitteltechnikerIn	voll	voll		

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Milchtechnologe/-technologin ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 367183 Technik mleczarstwa (Milchtechnologe/-technologin)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Milchtechnologie

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Molkereifachmann/-frau (ważne do (gültig bis) 31. Mai 2016)
- MolkerIn und KäserIn (ważne do (gültig bis) 30. Juni 1993)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA 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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 09. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 09. April 2024.)