

Викладання Технолог молокозаводу (Milchtechnologe/-technologin)

[Im BIS anzeigen](#)



Молочні технологи обробляють сире молоко шляхом нагрівання, охолодження та змішування, щоб перетворити його на інші молочні продукти, такі як, наприклад. Як йогурт, масло або сир для виробництва.

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

Стажування: (Lehrzeit:) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 972 євро (972 Euro)

Що означає Технолог молокозаводу робити?

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

- Переробляти сире молоко в питне молоко та інші молочні продукти, наприклад, йогурт, масло або сир
 - Переробляти сире молоко за допомогою різних технологій, наприклад, нагрівання, охолодження, змішування
 - Експлуатація, обслуговування та ремонт систем виробництва, керованих комп'ютером, наприклад, для консервування та розливу молока продукти
 - Постійна перевірка якості молочних продуктів
 - розрахунок і застосування рецептів
 - проведення вимірювань сирого молока та молочних продуктів та оцінка даних
 - дезінфекція робочого обладнання та машин
-
- 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

Де працює Технолог молокозаводу ?

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

- Молозаводи
 - Сироварні
 - Ферми
-
- Molkereien
 - Kässereien
 - Landwirtschaftliche Betriebe

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)

- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Майстерність (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Бути нечутливим до запахів (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Скільки триває навчання?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 роки; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 роки

Шукайте та знайдіть учнівство

(Lehrstellen suchen und finden)

В даний час існує (Aktuell gibt es) **15** вакансій (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Дохід учня

(Lehrlingseinkommen)

Перший рік навчання: від € 972, останній рік навчання: від € 1817

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

Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)  до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Додаткова інформація:  до навчального компаса (zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?

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

Інтереси

(Interessensgebiete)

- **Харчування (Lebensmittel)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Розподіл на наступні професійні профілі

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Спеціаліст з харчової промисловості (м/ж) (LebensmitteltechnikerIn)

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

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

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

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

- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

Пов'язані навчання та кредитування

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
Brau- und GetränketechnikerIn	voll			
LebensmitteltechnikerIn	voll	voll		
Obst- und GemüsekonserviererIn	voll			

Заміна випускного іспиту на навчання

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' Milchtechnologe/-technologin ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 367183 Технolog молокозаводу (Milchtechnologe/-technologin)

Вид учнівства

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Статус вчительської професії

(Lehrberuf Status)

поточний (aktuell)

Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Milchtechnologie

Застарілі назви посад викладача (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Molkereifachmann/-frau (діє до (gültig bis) 31. Mai 2016)

- MolkerIn und KäserIn (діє до (gültig bis) 30. Juni 1993)

 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 Н.

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.**

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)