

Młynarz

751401

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Celem pracy młynarza jest mielenie ziarna zbóż na mąkę lub przerób zbóż na kasze i płatki. Zadaniem młynarza jest wyprodukowanie wyrobów spełniających oczekiwania konsumentów. Jego obowiązkiem jest zachowanie zasad technologicznych oraz przestrzeganie norm jakości wyrobów. Wyroby produkowane w młynach i kaszarniach najczęściej są surowcami do przerobu w piekarni, makaroniarni i gospodarstwie domowym. Surowcem do produkcji jest ziarno zbóż właściwych gatunków i odmian, również nasiona innych roślin, np.: gryki, grochu. Młynarz jest odpowiedzialny za właściwe wykorzystanie surowców i wyprodukowanie zdrowej żywności.

Odpowiedzialność jego polega również na prawidłowym eksploataowaniu maszyn i urządzeń, czyli właściwej obsłudze, ciągłym doglądaniu i solidnej regulacji elementów roboczych. Młynarz obsługuje maszyny i urządzenia produkcyjne usytuowane na różnych kondygnacjach, musi więc przemieszczać się z piętra na piętro kilka lub kilkanaście razy w ciągu zmiany. W czasie pracy dominują czynności oceny organoleptycznej polegające na ocenie surowca, odpadów, międzyproduktów i wyrobów gotowych. W czasie pracy młynarz jest odpowiedzialny za międzyoperacyjną ocenę jakości. W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości natychmiast zmienia pracę elementów roboczych maszyn, np.: sita w czyszczarni, czy parametry procesu, takie jak: ilość aspirowanego powietrza, ilość dodawanej wody, intensywność obłuskiwania, sposób mielenia, odsiewania itd. Dodatkowo młynarz przygotowuje sobie elementy wymienne maszyn, konserwuje je, naprawia i w razie potrzeby wymienia. Do jego zadań należy również ważenie surowca, odpadów, gotowych produktów, kontrola urządzeń pracujących automatycznie, obsługa tablic sterowniczych, a w nowoczesnych młynach ? sterowania komputerowego, i analiza wyników. W przypadku drobnych napraw młynarz posługuje się narzędziami ręcznymi nieprecyzyjnymi. Steruje urządzeniami produkcyjnymi, bezpośrednio je regulując. Posługuje się niekiedy ręcznym wózkiem, przewozi pełne worki lub ciężkie elementy maszyn. Młynarz powinien umiejętnie przyjąć zboże do młyna, oczyścić je, nawilżyć, następnie odpowiednio wielokrotnie rozdrobnić, międzyprodukty posortować, oczyścić, właściwie zakwalifikować pod względem jakości, wymieszać i zapakować. Zadania te są równorzędne, a efekt końcowy zależy od sposobu wykonania każdego z nich. Praca młynarza produkującego kasze lub płatki nieco się różni od wyżej opisanej. Wynika to głównie z zastosowania innych maszyn niż we młynie. W kaszarniach i płatkarniach do obowiązków młynarza może dodatkowo należeć obsługa maszyn parujących i suszących, a w związku z tym konieczność posiadania dodatkowych umiejętności.