

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.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy Miejscem pracy młynarza jest młyn, kaszarnia lub płatkarnia, a niekiedy makaroniarnia. Obiekty te są wielokondygnacyjne i podzielone na działy: magazyn, czyszczarnia, młyn właściwy (kaszarnia właściwa), mieszalnia i pakownia. W niektórych działach mogą wystąpić uciążliwe warunki pracy, np.: hałas, drgania, zapylenie. Nasilenie tych czynników zależy od stanu technicznego maszyn, rodzaju technologii oraz obsługi maszyn i urządzeń. Młynarz przebywający w tych pomieszczeniach sam dba o minimalizowanie czynników utrudniających pracę przez właściwe smarowanie maszyn czy dbałość o stan techniczny urządzeń odpylających. Przebywanie w zapyłonych pomieszczeniach może powodować podrażnienia oskrzeli lub uczulenia na pyły. Istnieje zagrożenie wypadkami podczas obsługi napędów.

Pomieszczenia magazynowe i młyńskie nie są ogrzewane ze względów technologicznych. Dla pracowników produkcyjnych są wydzielone pomieszczenia oszklone i ogrzewane, przeznaczone do odpoczynku. warunki społeczne Młynarz pracuje w małym zespole, a końcowy efekt jego pracy zależy od zaangażowania wszystkich pracowników produkcyjnych. Tylko w bardzo małych, prymitywnych młynach młynarz pracuje sam. W czasie pracy młynarze kontaktują się między sobą i uzgadniają przebieg procesu technologicznego. Kontakty z ludźmi są raczej rzadkie. Tylko kierownik zmiany, w zależności od wielkości zakładu, może negocjować z klientem, przełożonym lub właścicielem. warunki organizacyjne Czas pracy młynarza jest zmienny (praca dwu-, trzymianowa) i zależy od otrzymanego zlecenia. Praca młynarza może być nadzorowana, zależnie od stażu, wykształcenia i odpowiedzialności pracownika. W dużych młynach występuje funkcja młynarza zmianowego lub nadmłynarza, który ma za zadanie nadzorowanie pracy pozostałych. Możliwy jest nadzór laboratoryjny, sanitarny i kontrola inspekcji pracy. Pracę charakteryzują pewne stałe czynności, ale zbyt wielka rutyna przeszkadza w nowych przedsięwzięciach oraz we wprowadzaniu nowych rozwiązań technologicznych. Ze względu na dużą zmienność właściwości surowca (jego jakość zależy od odmiany, nawożenia, klimatu, pogody, sposobu przechowywania i konserwacji) proces technologiczny może ulegać zmianom nawet kilka razy w miesiącu. Młynarz odpowiada za maszyny i urządzenia, ich stan techniczny, parametry technologiczne oraz za surowiec, jego ilość i jakość. Duża odpowiedzialność spoczywa na młynarzu jako producencie żywności. W dużych młynach może on odpowiadać za pracę innych ludzi, np. personelu pomocniczego, pakowaczy, pracowników magazynu itp. Wymagane jest ubranie robocze, dostosowane do pracy przy maszynach.

Wymagania psychologiczne

Młynarz powinien mieć zainteresowania techniczne oraz umiejętność sprawnej oceny organoleptycznej. Ocena międzyoperacyjna wymaga oceniania zapachu, rozróżniania barw, czucia dotykowego (ocena stopnia rozdrobnienia), zręczności rąk i palców. Ponieważ wszystkie czynności związane z czyszczeniem i mieleniem wykonują maszyny, bardzo przydatny jest dobry słuch, koordynacja wzrokowo-ruchowa, spostrzegawczość i refleks. Przydatność tych cech zależy od stanowiska pracy. Zdolność koncentracji i podzielność uwagi, dobra pamięć oraz wyobraźnia jest niezbędna szczególnie na stanowiskach jednoosobowych i w młynach o dużym parku maszynowym. Jako że zatrudnienie w młynach i kaszarniach jest bardzo małe, przydaje się łatwość przerzucania się z jednej czynności na drugą. Właściwości surowca mogą się zmieniać, tak więc młynarz powinien umieć samodzielnie podjąć szybką decyzję co do zmian procesu technologicznego. Dokładność w ustawianiu parametrów maszyn zapobiega nadmiernemu zużywaniu elementów roboczych i zapewnia dobrą jakość wyrobów. Kandydat na młynarza powinien lubić wszystkie te przedmioty szkolne, dzięki którym może poznać budowę zbóż, skład chemiczny ziarna oraz jego właściwości fizyczne. Powinien też interesować się budową maszyn i ich obsługą. Młynarz powinien mieć zamiłowanie do porządku i czystości. Zachowanie czystości zapobiega rozwijaniu się szkodników zbożowo-mącznych i stwarza lepsze warunki pracy. Produkcja artykułów spożywczych wymaga dokładności i poczucia odpowiedzialności za zdrowie, a nawet życie konsumentów. Mąka, kasze, płatki, to produkty codziennego spożycia, co dodatkowo wymusza na pracownikach dbałość o wysoką jakość. Pewne cechy osobowości są niezbędne w pracy młynarza, np. dokładność, wytrwałość i cierpliwość. Skutki braku dokładności lub umiejętnej samokontroli mają negatywny wpływ na efektywność pracy, jakość i ilość gotowego wyrobu, a to z kolei rzutuje na wyniki finansowe młyna lub kaszarni i na płace młynarza.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Pracę młynarza można zaliczyć do średnio ciężkich. Stopień uciążliwości zależy od

stanowiska, stanu technicznego młyna, mechanizacji transportu wewnątrzzakładowego i innych czynników. Młynarz powinien być sprawny fizycznie ze względu na pracę w ruchu i konieczność przemieszczania się między piętrami (w niewielu młynach są windy). Z powodu konieczności ciągłego prowadzenia oceny organoleptycznej międzyproduktów młynarz powinien mieć dobry wzrok, odróżniać barwy, mieć dobry węch i właściwą sprawność zmysłu dotyku. Sprawność narządu słuchu umożliwia ocenę pracy maszyn. Prędkość ruchu elementów roboczych bywa tak duża, że są one prawie niewidoczne, a tylko słyszeć ich pracę. Główne przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie to: ? padaczka (ze względu na wirujące i poruszające się elementy maszyn) ? przewlekłe choroby oskrzeli ? uczulenie na pył zbożowy Osoby o pełnej sprawności psychofizycznej mogą podjąć pracę jako młynarze. Niewielka dysfunkcja kończyn dolnych, bez specjalnych ograniczeń chodzenia, nie jest przeszkodą do pracy w młynie, kaszarni lub płatkarni.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

W zawodzie młynarza preferowani są mężczyźni, chociaż 3/4 absolwentów szkół zawodowych to dziewczęta, które mają bardzo małe możliwości podjęcia pracy. W zależności od wielkości zakładu, stopnia automatyzacji, mechanizacji młynarz powinien mieć co najmniej wykształcenie zawodowe o specjalności przetwórstwo zboża, a większe szanse na pracę na niektórych stanowiska mają osoby z wykształceniem średnim ? technikum spożywcze o specjalności przetwórstwo zboża. Wykształcenie można zdobyć w kilku szkołach w kraju.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

W zawodzie młynarza istnieją dwie drogi awansu. 1. Po ukończeniu szkoły zawodowej o specjalności przetwórstwo zboża absolwent rozpoczyna pracę jako pomocnik młynarza, następnie najczęściej awansuje na stanowisko młynarza czyszczarnianego. Jeżeli wykazuje duże zainteresowanie zawodem, jest solidnym pracownikiem, może awansować na stanowisko młynarza odsiewaczowego, a w wyjątkowych wypadkach ? młynarza walcowego. Jeżeli uzupełni wykształcenie w technikum o specjalności spożywczej, może awansować na funkcję młynarza zmianowego lub nadmłynarza, a nawet kierownika młyna. 2. Po ukończeniu technikum o specjalności przetwórstwo zboża absolwent rozpoczyna pracę jako stażysta na kolejnych szczeblach: młynarz czyszczarniany, młynarz odsiewaczowy, młynarz walcowy; może pełnić funkcje młynarza zmianowego, nadmłynarza oraz kierownika młyna. Tempo zdobywania doświadczenia i awansowania jest indywidualną sprawą każdego absolwenta. Zawód młynarza ma „drożny” system kształcenia, tzn. można zacząć od szkoły zawodowej, potem ukończyć technikum, a następnie Akademię Rolniczą w Poznaniu czy SGGW w Warszawie (Wydział Technologii Żywności, specjalizacja technologia zbóż). Drogę kształcenia można też od razu rozpocząć od technikum. Zaczynając od kierownika młyna, można awansować na dyrektora, prezesa spółki itd. w zależności od uzyskanego poziomu wykształcenia.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Absolwenci kierunków pokrewnych mogą podjąć pracę na stanowiskach nieprodukcyjnych, np.: kierownika młyna, dyrektora, prezesa spółki, nawet do 50 roku życia. Na stanowiskach produkcyjnych dorośli o wykształceniu w specjalności spożywczej mogą być zatrudniani do 40 roku życia (konieczność uzupełnienia specjalizacji na kursach zawodowych).

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

technik przetwórstwa rolno-spożywczego technik technologii żywności operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego technolog żywności o specjalności technologia zbóż

Polecana literatura

Jurga R., Przetwórstwo zbóż cz. I i cz. II, Warszawa, WSiP 1995. Przegląd Zbożowo-Młynarski (Gazeta Młynarska) miesięcznik, Wyd. Sigma Sp. z o.o. Poradnik Młynarza, Red. prof. K. Bogaczyński, Toruń, IW „Gravis” 1995.