

Mjólkurfræði - starfslýsing

Mjólkurfræðingar starfa við fullvinnslu mjólkurafurða í mjólkursamlögum og á öðrum viðurkenndum stöðum þar sem vinnsla mjólkur fer fram s.s við ísgerð, ostaframleiðslu o.fl. frá móttöku hrávöru, fullvinnslu þeirra og afgreiðslu til viðskiptavina. Mjólkurfræði er löggild iðngrein og rétt til starfa í mjólkuriðn hafa þeir sem leyst hafa til sín sveinsbréf í mjólkuriðn sem iðnaðarráðherra gefur út.

Hæfnikröfur

Mjólkurfræðingur:

- vinnur að almennum og sérhæfðum verkefnum við fullvinnslu mjólkur, s.s. framleiðslu á mjólk til neyslu, ostagerð, skyr, jógúrt, smjör, rjóma, ísgerð o.s.frv.
- vinnur eftir uppskriftum og notar viðeigandi vinnsluaðferðir við framleiðslu á mismunandi neysluvörum.
- metur ástand og gæði hráefnis og hjálparefna, m.t.t. örveru- eðlis- og efnafræðilegra þátta og með hliðsjón af umbúðamerkingum, geymsluskilyrðum og almennum gæðakröfum.
- reiknar út, staðlar og breytir magni hráefnis fyrir mismunandi framleiðsluvörur, getur sett saman uppskriftir og hefur tileinkað sér aðferðir til að hámarka nýtingu hráefnis.
- hefur umfangsmikla þekkingu á samsetningu mjólkur, hitameðhöndlun og framleiðslutækni og þekkir hvaða þýðingu innihald mjólkur hefur fyrir bragð, eiginleika og næringargildi þeirra afurða sem framleiddar eru.
- setur saman innihaldslýsingu á mjólkurvörum og reiknar út hollustu- og næringargildi þeirra.
- getur lagt mat á geymslþol og metið geymsluhætti viðkomandi vöru m.t.t. laga og reglugerða sem eru gildandi hverju sinni.
- setur saman verklýsingar fyrir vörur og verk, vinnur að vöruþróun og sér um áætlanagerð og verkefnastjórnun.
- hefur þekkingu á vélbúnaði sem notaður er við framleiðsluna og getur unnið við vélar, tæki, áhöld og handverkfæri sem í notkun eru hverju sinni, annast umhirðu þeirra og hreinsun.
- þrífur og sóttgreinsar húsnæði og búnað samkvæmt stöðluðum hreinlætiskröfum og ber ábyrgð á gæðastöðlum um innra eftirlitskerfi vinnustaðar sé framfylgt, tekur sýni úr framleiðslunni, gerir margvíslegar rannsóknir á afurðum fyrir eftirlit o.s.frv.
- hefur þekkingu til þess að tryggja örugga og hagkvæma framleiðslu með tilliti til gæða-, umhverfis- og efnahagslegra markmiða sem sett eru um framleiðsluna.
- getur reiknað út verð á vörum og þjónustu og metið arðsemi.
- getur tjáð sig og leiðbeint um fagleg málefni á íslensku og erlendum tungumálum.
- þekkir öryggisvarnir og getur brugðist við vinnuslysum, o.s.frv.
- getur átt samskipti við viðskiptavini, birgja og annað samstarfsfólk.
- getur unnið að áætlanagerð, nýsköpunarferli og verkefnastjórnun í mjólkursamlögum.
- getur metið, skilgreint og leiðrétt mistök sem kunna að koma upp tengt framleiðslunni.