

ENE NFSV
RIIKLIKU PLAANIKOMISJONI LINNUTÖÖTLEMISTÖÖSTUSE
TEADUSLIKU UURIMISE KESKINSTITUUT

Linnutöötlemistööstuse tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmik

Eesti NSV Rahvamajanduse Nõukogu
Tehnilise Informatsiooni Büroo
Tallinn 1960

A-23393

Kinnitatud
NSV Liidu Ministrite Nõukogu
Riikliku Töö ja Töötasu Komi-
tee määrusega nr. 97
2. aprillist 1959. a.

Kooskõlastatud
Toiduainetetööstuse Tööliste
Ametiühingu Keskkomiteega
(Presiidiumi määrus nr. 39
16. augustist 1957. a.)

Linnutöötlemistööstuse tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmik

2
20070

Eesti NSV Rahvamajanduse Nõukogu
Tehnilise Informatsiooni Büroo
Tallinn 1960

2

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
50636

ARHIIVKOGU

ÜLDALUSED

Linnutöötlemistööstuse tariifi-kvalifikatsiooni teatmik on ette nähtud linnukombinaatide, suletöötlemistehaste, muna-pulbritehaste ja linnuvabrikute tööstuslike tsehhide (tapa-tsehhi, söodatsehhi, kusi-happetsehhi) töölistele.

Teatmikku pole võetud külmoone-, konservitööstuse, jäätist, pirukaid ja vorsti-kulinaartooteid (välja arvatud linnuliha valmistatavad tooted) tootvate tööliste kvalifikatsiooni iseloomustusi. Neid töid tarifitseeritakse liha- ja piimatööstuse tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmike järgi.

Remondi-mehaanikatehhide, töökodade, katlamajade, samuti ka seadmeid teenindavate ja remontivate tööliste tööd tarifitseeritakse NSV Liidu Ministrite Nõukogu Riikliku Töö ja Töötasu Komitee poolt põhikutsealade töölistele kinnitatud tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi.

Puittaara valmistamise ja remontimisega tegelevate tööliste töö tarifitseerimine toimub metsa- ja puidutööstuse tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi.

Käesoleva teatmiku järgi toimub tööliste töö tarifitseerimine kuuejärgulise tariifivõrgu järgi.

Tariifijärkude kindlaksmääramisel arvestatakse järgmisi asjaolusid:

a) tehnoloogilise protsessi, teenindatavate masinate ja seadmete keerukust;

b) tehnoloogilise protsessi täitmisel kindlaksmääratud režiimide järgimise täpsust;

c) iseseisvuse ja vastutuse astet;

d) vajalike tehniliste teadmiste ulatust ja tootmisalaseid kogemusi, õppeaja kestust ja antud tootmisoperatsioonide edukaks täitmiseks, masinate käsitsemiseks ja profülaktilise remondi läbiviimiseks vajalike oskuste omandamiseks kuluvat aega.

Kvalifikatsiooni iseloomustus koosneb kahest osast: «Tööde iseloomustus» ja «Peab tundma».

Teatmikus sisalduvad tööde iseloomustused pole ammendavad, vaid neis on toodud nii mehhaniseeritud kui ka käsitsitöödel kõige sagedamini kasutatavad töövõtted.

Tööde iseloomustusi võib täpsustada ja täiendada ettevõttes, arvestades kohalikke tingimusi.

Iga tööline vastutab oma tööloigus temale antud töö täitmise, toodete kvaliteedi, tooraine ja materjalide õige kasutamise, elektrienergia ja kütuse ökonoomse kulutamise ning samuti ka seadmete ja tööriistade säilitamise eest.

Peale tööde iseloomustuses ettenähtud töö ulatuse, vajalike oskuste ja teadmiste peavad kõik töölised, olenevalt tehtavast tööst, tundma ohutustehnika eeskirju, masinate tehnilise ekspluateerimise, veterinaar-sanitaarkontrolli, tuleohutuse ja isikliku hügieeni eeskirju ning hoidma oma töökoha puhta. Nad peavad tundma ametialaseid instruksioone ja õigesti organiseerima oma tööd.

Kõrgema kvalifikatsiooniga tööline peab peale oma töö iseloomustuses kirjeldatud tööde oskama ka kõiki sama eriala madalama kvalifikatsiooniga tööliste tööiseloomustustes kirjeldatud töid.

Töölise määramine brigadiriks ei anna õigust tema kvalifikatsioonijärgu tõstmiseks.

Kõikide erialade tööliste omistatakse tariifijärgud, kui nad on sooritanud katsed teoreetiliste teadmiste ja praktilise tööoskuse alal tootmis-tehnilise õppuse programmi alusel ning sooritanud proovitöö kvaliteetselt normeeritava aja kestel. Tariifijärgu omistab ettevõtte kvalifikatsioonikomisjon kooskõlas teatmikus ettenähtud tariifijärkudega.

Seejuures võidakse üksikutele töölistele omistada eriala omandamise ajaks ühe järgu võrra madalam tariifijärk, kui on teatmikus ette nähtud antud elukutse ja eriala jaoks.

Teatmikus avaldamata tööd tarifitseeritakse ettevõtetes analoogia alusel antud tööle lähedase eriala tööiseloomustust arvestades.

Kvalifikatsioonikomisjoni kuuluvad ettevõtte administratsiooni, ametiühingukomitee, töö- ja töötasuosakonna esindajad ja meistrid, kelle alluvuses tööline töötab. Komisjoni tööst võtavad osa ka töölised sellelt erialalt, milles sooritatakse katse.

Katse tulemused vormistatakse vastava protokolliga ja ettevõtte juhataja käskkirjaga ning kantakse töölise töö- ja pagaraamatusse.

Muudatusi kehtivas tariifi-kvalifikatsiooniteatmikus võivad edaspidi teha NSV Liidu Ministrite Nõukogu Töö ja Töötasu Komitee ja Toiduainetetööstuse Tööliste Ametiühingu Keskkomitee.

I. LINDUDE VASTUVÕTMINE JA NUUMAMINE

§ 1. SORTEERIJA — ELUSLINDUDE JA -KÜÜLIKUTE VASTUVÕTJA

6. järk

Tööde iseloomustus. Kaalub taara ja transpordipuudid, võtab linnud ja küülikud äraandjatelt vastu, võrreldes saatedokumente. Määrab kindlaks lindude ja küülikute tervisliku seisundi, toitumuse, sugupoole ja vanuse. Grupeerib linnud nuumale saatmiseks, eraldab mittekonditsioonilised ning haiged ja vigastatud linnud ja küülikud. Kaalub sorteeritud linnud gruppide viisi, kirjutab üles nende kaalu, kontrollib perioodiliselt kaalude õigsust. Saadab vastuvõetud linnud ja küülikud kas nuumale või tapaeelseks pidamiseks.

Kaalub konditsioonilised küülikud ja paigutab need eraldi puuridesse tapale või tapaeelsele pidamisele saatmiseks. Peab kindlaksmääratud arvestust.

Peab tundma: eluslindude ja -küülikute sordi määramist ning nende anatoomia aluseid.

§ 2. SÖÖTJA

*Masinanuuma puhul — 5. järk,
isenokkimisnuuma puhul — 4. järk*

Tööde iseloomustus. Võtab linnud vastu arvuliselt ja kaalu järgi, paigutab nad puuridesse, sorteerides neid seejuures sugupoole, vanuse ja toitumuse järgi. Iga söötmise eel vaatab linnud üle. Söötmise juures jälgib lindude söögiisu ja valib välja nõrgad linnud tapale saatmiseks.

Võtab vastu söödad ning valmistab need söötmiseks ette. Valmistab pehmesöödasegu.

Lindude masinanuuma puhul söödad linde, täites järgmisi töövõtteid: võtab abiliseelt linnu, haarates seljale kokku paigutatud tiibadest linnukeha lähedalt, avab noka, sirutab kaela, juhib söödajuha söögitoru kaudu pugusse. Kontrollinud pugu, vajutab jalaga nuumamasina pedaalile, täites linnu pugu söödaga, vältides pugu lõhkemist. Seejärel annab linnu abilisele tagasi. Täidab joogikünad veega, peseb inventari. Lindude nuumamisel isenokkimise teel paneb erisöödakünadesse teri, mineraal- ja mahlakaid söötasid. Iga söötmise järel loputab söödakünad puhtaks ja valab nendesse puhast vett. Koristab sõnniku

ja vahetab baasides allapanu. Nuumatud linnud annab üle arvu ja kaalu järgi tapmiseks. Peab kindlaksmääratud arvestust.

Peab tundma: lindude anatoomia aluseid, söödasegude koosseisu, pehmesöödasegude doseerimist, nuumamasina ehitust ja hooldamise eeskirju, eluslindude sordilisuse määramist.

§ 3. SÖÖTJA ABILINE

*Masinanuuma puhul — 4. järk,
isenokkimisnuuma puhul — 3. järk*

Tööde iseloomustus. Masinanuuma puhul võtab linnud puurist ja annab edasi söötjale, võtab temalt söödetud linnu ja asetab puuri tagasi. Hoiab linde traumaatiliste vigastuste eest.

Isenokkimisnuuma puhul kannab juurde tera- ja loomsed söödad (vee), peseb söödakünad, valab nendesse vee, vahetab baasides allapanu.

Peab tundma: lühiandmeid lindude anatomiast, nuumamasina ehitust ja hooldamist.

§ 4. SÖÖDAKEETJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Kannab juurde ja sordib lindude töötlemise jäätmed (sooled, pead, lõiked jm.), peseb need veega puhtaks, paneb need koos verrega keedukatlasse, kuumutab vee vajaliku temperatuurini ja keedab sööda valmis. Võtab keedetud sööda keedukatlast välja, laseb jahtuda ja peenestab lihahundi (kutteri) abil ning paigutab söötjatele väljaandmiseks vanni. Peale töö lõpetamist peseb seadmed.

Peab tundma: loomsete söötade keetmise temperatuuri-režiimi, söötade peenestamise masinate ehitust ja tehnilise hooldamise eeskirju.

§ 5. SÖÖDASEGAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Valab segajõusööda vanni (segamisnõusse), valab vajaliku koguse vett (puljongit) juurde ja segab, kuni saab ühtlase segu ning jätab sööda imalduma.

Lisab pehmesöödasegule loomsed söödad, pärimi, soola ja segab uuesti hästi segamini, hoiab ära kõrvaliste lisandite satumise söödasse. Peseb inventari.

Peab tundma: söötade pärmistamise ja imaldamise tehnoloogilist režiimi, loomsete söötade, pärimi ja soola doseerimist.

§ 6. PUURIDE PUHASTAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab puurist välja sõnnikupanni, eemaldab sellelt kraabiga sõnniku kärusse või sellele asetatud kasti.

Paigutab sõnnikust puhastatud ja turbapuruga (saepuru või liivaga) kaetud ning kustutatud lubjaga ülepuistatud sõnniku panni korralikult puuri tagasi, hoidudes vigastamast linde.

§ 7. DESINFЕКТОР

2. järk

Tööde iseloomustus. Monteerib lahti puuride sisustusosad ja kannab need välja, paigutab vanni (basseini, anumasse), valab veega üle kuivanud sõnniku lahtileotamiseks. Peseb puuride seinad veega puhtaks, eemaldab kraabiga sõnniku. Desinfitseerib pestud puurid ja sisustusosad desoainetega. Peseb söödakünad pärast nende desinfitseerimist hästi puhtaks. Puuride kuivatatud sisustusosad kannab tsehhi ja monteerib kohale.

§ 8. ВАКТСИНЕЕРИЈА

4. järk

Tööde iseloomustus. Vaktsineerib linde: koos abitöölisega süstib vaktsiini süstlaga lihaskoesse või hõõrub vaktsiini naha sulenäsadesse. Pärast vaktsineerimist saadab linnud kas nuumale, täiendavale kasvatamisele või tapaeelseks hoidmiseks.

Peab tundma: lühiaidmeid lindude anatoomiast, profülaktiliste süstimiste õigeid võtteid.

II. LINDUDE TAPMINE JA TÖÖTLEMINE

§ 1. ELUSLINDUDE VASTUVÕTJA

4. järk

Tööde iseloomustus: Võtab linde vastu vastuvõtu-uumatsehhis, kaalub neid partiide viisi, märgib vastuvõturaamatusse kaalu ja peade arvu, kontrollib perioodiliselt kaalude õigsust.

Grupeerib kaalutud linnud vanuse ja kaalu järgi ja saadab tapatsehhi. Tööpäeva lõpuks võtab kokku tapmiseks vastuvõetud lindude üldarvu ja -kaalu, võrdleb lindude üleandjaga lindude arvu ja kaalu.

Veelinde võtab vastu eelhoidmise baasides, kaaludes neid spetsiaalsetes kastides.

Kaalutud linnud ajab partiide viisi tapatsehhi konveierliini ruumi.

Peab tundma: lindude grupeerimist toitumuse, vanuse ja kaalu järgi.

§ 2. LINDUDE KONVEIERILE RIPUTAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab linnud (kanad või lihatibud) puurist välja, haarates tiibadest, annab linnu ülesriputamiseks (veelindudel eelnevalt tiivad teineteise taha keerates), või võtab linnu vastu, haarates tiibadest ja riputab jalgupidi konveierile, seljaga konveieri liikumise suunas.

§ 3. LINDUDE ELEKTRIGA UIMASTAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab konveierile riputatud linnu pea ning spetsiaalse elektriseadmega uimastab linnu.

Peab tundma: lühiaandmeid lindude anatoomiast ja veelindude uimastamise elektriseadme ehitust.

§ 4. TAPJA

6. järk

Tööde iseloomustus. Võtab linnu pea, avab noka, lõikab kääridega veresooned läbi ja torkab kääriotstega suulaest läbi ajukesse. Veelindudel vabastab peale tapmist tiivad.

Kui pole põhitööga täielikult koormatud, tõmbab tiibadest välja hoosuled ja annab linnu töötlemiseks edasi.

Peab tundma: lindude anatoomia aluseid, lindude tapmise õigeid võtteid.

§ 5. AURUKAMBRI APARAADITÖÖLINE

4. järk

Tööde iseloomustus. Riputab lihakehad konveierile (või käsitsi laadimise puhul konveierile riputamise seadme harkidele), lülitab tööle konveieri mootori või laadib aurukambri käsitsi. Laseb kambrisse auru ja jälgib lihakehade auruga töötlemisel temperatuurirežiimi. Hoiab ära nahapõletuse. Pärast auruga töötlemist laadib kambri tühjaks, seisanud konveieri,

suleb aurukraani. Võtab lihakehad konveierilt ja paigutab riiulitele või riputab liikuvatele konksudele.

Peab tundma: lindude töötlemise aurukambri ehitust ja töötamise põhimõtet, lindude auruga töötlemise soojusrežiimi.

§ 6. SULEVÕTMISMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Kanade ja tibude lihakehadelt sulgede eemaldamiseks hojab konveieril rippuvat lindu ja asetab (ilma vajutamiseteta) sulevõtmisemasina pöörleva trumli kummi-sõrmedele linnu selja, küljed ja rinna.

Sulgede võtmisel veelindudelt eemaldab suled lihakeha kõikidelt osadelt trummelmasinal (Tšernuhhini masin). Lihakehale jäänud üksikud suled ja udusuled (või vaha) eemaldab kamm-masinal. Udusulgede eemaldamisel talitab eriti ettevaatlikult, hoidudes naha vigastamisest.

Teistsuguse töötehnoloogia puhul eemaldab suled ja udu-suled (või vahaga kaetud suled) lihakeha kõikidelt osadelt kombineeritud plaat-kannumasinal.

Valvab masina tehnilise korrasoleku järele ning puhastab selle sulgedest.

Peab tundma: masina ehitust, lühiandmeid sulgede ehitusest, lihakeha eri osadelt sulgede ja udusulgede või vahaga kaetud sulgede eemaldamise õigeid töövõtteid.

§ 7. SULEKITKUJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Lindude töötlemisel konveieril (või liikuvatel konksudel) tõmbab ära hoosuled kummaltki tiivalt eraldi, seejärel sabasuled, rikkumata linnu nahka.

Veelindudel vabastab eelnevalt tiivad nahaaluste verevalumite ärahoidmiseks.

Suled heidab sulekogujasse, lihakeha aga võtab konveierilt ära ja asetab riulile jahtuma (või riputab konksude otsa).

Konveieri puudumisel võtab lihakeha, riputab töölaua kohale (või paneb riuli peale), eemaldab suurema osa sulgi kõikidelt kehaosadelt, eemaldab verisuled ning veelindudel eemaldab udusuled (või vahaga kaetud suled).

Pärast sulgede võtmist masinal eemaldab kõik suled ja udu-suled lihakeha kõikidelt osadelt (järeokitkumine).

Peab tundma: lühiandmeid sulgede ehitusest, sulgede, udu-sulgede või vahaga kaetud sulgede eemaldamise õigeid töövõtteid; veelindude lihakehade auruga töötlemisel — auru-kambri ehitust.

§ 8. LIHAKEHADE VAHATAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab konveierilt linnu ja kastab kaks korda vedelasse vahasse, laseb liigsel vahal nõrguda katlasse tagasi ja laseb selle läbivoolava külmavee vanni. Jälgib vaha temperatuuri ja konsistentsi, puhastab perioodiliselt töökohta vahajäätmetest.

Võtab hangunud vahaga lihakeha jahutusvormist välja, peseb noka puhtaks, eemaldades nokast hangunud vere, koputades nokka vastu kummivõlli ja riputab lihakeha konveierile. Kontrollib vee temperatuuri ja aeg-ajalt eemaldab vees ujuvad hangunud vahatükid.

Peab tundma: lihakehade vahaga katmise tehnoloogilist protsessi ja temperatuurirežiimi ning sulavaha kvaliteedi nõudeid.

§ 9. LIHAKEHADE TUALETI TEGIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Teeb töölaual lihakehadele tualetti. Eemaldab soolestikust sinna jäänud rooja, peseb sooja veega jalad, suuõõne, loputab verest puhtaks, peseb noka, ja paneb suhu pabertampooni.

Mähib pea ja kaela ülaosa paberisse. Kui pabertampoon imbub kiiresti verega läbi, asendab selle uuega.

§ 10. LINDUDE SORTEERIJA (KONTROLÖR)

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab lihakeha konveierilt, vaatab selle üle, määrab töötlemise kvaliteedi ja paneb sorteerimislauale. Lihakehal sulgede (udusulgede, vaha) või teiste töötlemisdefektide avastamisel annab need tööliste kätte, kelle süü läbi defekt tekkis.

Konveieri puudumisel korjab töölaudadelt töödeldud lihakehad kokku, vaatab need üle ja töötlemisdefektide avastamisel tagastab need lihakehad sulgede kitkujatele, kelle süü läbi defekt tekkis.

Hästi töödeldud lihakehad annab edasi tualetitegijale või riputab liikuvatele konksudele.

Annab sulekitkujatele kvaliteetselt töödeldud lihakehade eest vastavad žetoonid ning väljapraagitud lihakehade eest spetsiaalsed talongid vastavalt töödeldud lihakehade arvule või märgib sulekitkujate arvestuskaardile kvaliteetselt töödeldud ja praagiks arvatud lihakehade arvu. Peab arvestust sulekitkujate väljatöötuse kohta.

Peab tundma: lihakehade töötlemise kvaliteedi määramise võtteid ja sulekitkujate väljatöötuse arvestamise korda.

§ 11. SISUSE EEMALDAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Eemaldab osaliselt sisuse (sooled) konveieril ripuvast või töölauale paigutatud lihakehast. Teeb noaga ringlõike ümber kloaagi ja pikilõike kõhunahasse kuni rinnaku kiiluni. Eraldab kaksteistsõrmiksoole näärme maost, eemaldab soolestiku ja paneb kõhuõõnde pabertampooni.

Peab tundma: poolpuhastatud lihakehade töötlemise tehnoloogilist instruksiooni ja lihakehade tualeti tegemist.

§ 12. LIHAKEHADE VORMIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Võtab veelinnu lihakeha sisuse eemaldajalt ja vormib selle järgmiselt: väänab tiiva küünarliigestest ja jalad kannaliigestest välja ning paigutab nad seljale. Vormitud lihakehad asetab ridadena lauale.

§ 13. TAPETUD LINDUDE SORTEERIJA

6. järk

Tööde iseloomustus. Võtab kastist jahutatud või jahtunud kanade ja lihatibude lihakehad ning asetab sorteerimislauale; sorteerib lihakehad kvaliteedi, kaalu ja vanuse järgi. Sorteerimisel määrab linnuliha kategooria GOST-i alusel, selgitades välja töötlemisdefektid: naharebendid, sulenäsade verevalumid ja lihaskoe traumaatilised vigastused.

Paigutab sorteeritud lihakehad kategooriate viisi paberisse pakkimiseks.

Peab tundma: tapetud lindude GOST-i.

§ 14. TAPETUD LINDUDE PAKKIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Paneb lauale kolmnurgaks kokkukeeratud pakkimispaperi lehe, asetab sellele linnu lihakeha ja, surudes paperi vastu lihakeha, pakib selle paberisse, hoiab ära paperi lõhkumise ja lahtikeerdumise pärast pakkimist. Linnu pea pöörab seljale, jalad surub vastu rinda. Paberisse pakitud linnud paneb kasti.

Peab tundma: lindude lihakehade vormimise ja paberisse pakkimise õigeid töövõtteid.

§ 15. KONVEIERI REGULEERIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Valvab lindude pideva konveierile paigutamise järele; jälgib sulevõtmisaparaadi veetemperatuuri ja lindude töötlemise kvaliteeti konveieri eri masinatel.

Jälgib kõikide mehhanismide tööd ja kõrvaldab seadmete töös esinevad defektid.

Peab tundma: lindude tapatsehhi tehnoloogilist protsessi, kõigi konveieri mehhanismide töötamise printsiipi.

§ 16. VAHA REGENEREERIJA TÖÖLINE

4. järk

Tööde iseloomustus.

a) Vahamassi valmistamine. Kannab vaha töökohale, purustab vaha tükkideks, paigutab need vee- või auru- küttega katlasse (paaki) ning sulatab vaha tarviliku temperatuuri juures.

b) Vahamassi regenereerimine tsentrifuugi abil. Sulatab sulgede võtmiseks kasutatud vaha (vee- või auruküttega) katlas väikeste kogustena, seda kogu aeg hoolikalt segades. Eraldab sulavaha sulgedest auruga või kuuma veega soojendatava tsentrifuugi abil. Eemaldab suled tsentrifuugist.

c) Vahamassi regenereerimine ilma tsentrifuugita. Sulatab sulgede võtmiseks kasutatud vaha metallnõus. Metallvõrgu abil surub sulavahas olevad suled nõu põhja, hoidudes sulgede põhja külge kõrvetamisest. Puhta vaha kas valab üle nõu ääre või tõstab kulbiga nõust välja. Valab nõusse kuuma vett ja korjab ära veepinnale kerkinud vaha jäägi.

Peab tundma: vahamassi valmistamise ja regenereerimise tehnoloogilist protsessi ning vahamassi peamisi omadusi.

§ 17. SULGEDE TSENTRIFUUGIJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Veab masinate juurest kokkukorjatud suled pesemisvannide juurde. Täidab vannid puhta veega, lisab veele normi järgi kloorlubja lahust. Segab perioodiliselt vette pandud sulgi ja vahetab pesemisvannis vett.

Pestud suled paigutab vastavas koguses tsentrifuugi ja lülitab sisse mootori. Lõpetanud sulgedest vee väljatsentrifugimise, lülitab mootori välja ja aeglustab tsentrifuugi käiku piduriga kuni selle täieliku seiskamiseni. Võtab suled tsentrifuugist välja ja paneb kasti.

Peab tundma: tsentrifuugi ehitust ja töötamise põhimõtet; tsentrifuugi hooldamise eeskirju ja suletooraine kohta kehtestatud tehnilisi tingimusi.

§ 18. SULGEDE KUIVATAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Laseb auru sulgede kuivatamismasinas. Laadib suled, millest on eelnevalt veri välja surutud, masina söötekolusse. Võtab suled masina punkrist välja ja laotab need ühtlase kihina konveierilindile (võrgule). Jälgib sulgede kuivatamise temperatuurirežiimi ja reguleerib aururõhku masinas. Kõrvaldab perioodiliselt väikeste sulgede hulgast kõrvalised lisandid ja suured suled. Puhastab vajaduse korral masinat. Valmistab kuivatatud suled ette pakkimiseks.

Peab tundma: sulgede kuivatamismasina ehitust ja töötamise põhimõtet, masina hooldamist, suletooraine tehnilisi tingimusi.

III. KÜÜLIKUTE TAPMINE JA TÖÖTLEMINE

§ 1. KÜÜLIKUTE TAPJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Võtab küüliku puurist välja ja riputab tagumisi jalgu pidi konksude otsa. Hoides küülikut ühe käega, uimastab selle, hoidudes verevalumite ja nahavigastuste tekitamisest. Eemaldab noaotsaga ühe silma, et veri täielikult välja voolaks. Pärast vere täielikku väljavoolamist võtab ühe käega küüliku kõrvadest ja, teise käega kergelt surudes, tühendab kusepõie uriinist.

Peab tundma: küülikute anatoomia aluseid, küülikute tapmise ja naha esmase töötlemise tehnilisi tingimusi.

Tööde iseloomustus.

a) Naha nülgimisel «toruna» teeb ringlõike küüliku tagajalgade hüppeliigete ümber ja lõike ühe kannaliigese juurest teiseni sääre ning reie siseküljelt saba alt läbi. Eemaldab naha tagajalgadelt ja sabalt. Paneb jalapuu tagajalgade kõõluste ning luude vahele ja riputab küüliku üles. Võtnud nahast mõlema käega, tõmbab seda saba poolt pea poole. Lõikab esikäppadel naha ringlõikega randmeliigete kohalt lahti. Tõmbab naha üle pea, tehes lõiked silmade, nina ja mokaade ümber, hoidudes sisselõigete ja rebendite tekkimisest, samuti ka rasvkoe naha külge jätmisest ning naha sisepinnast väljalõigete tegemisest. Eemaldab nahalt kõrvakõhred. Riputab naha jahtuma.

b) naha nülgimisel «vaibana» teeb lõike piki kõhtu, rinda ja kaela, teised operatsioonid toimuvad samuti kui «toruna» nülgimisel.

Peab tundma: küülikute anatoomiat, küülikute tapmise ja nahkade esmase töötlemise tehnilisi tingimusi.

§ 3. LAHIJA

Tööde iseloomustus. Teeb küüliku kõhuseinasse väikese lõike vaagnaluude kohal, hoides kõhuseina sooltest eemale, lõikab selle lahti rinnakuni. Eemaldab ettevaatlikult kuse- ja sapipõie. Eraldab lihastest pärasoole ning eemaldab soolestiku ja mao. Lõikab kaela läbi kuklaluu ja esimese kaelalüli vahelt.

Eemaldab kopsud, hingekõri ja sögitoru. Hoiab ära lihakeha määrdumise soolte ja maosisaldistega.

Peab tundma: küülikute anatoomiat, küülikute tapmise tehnilisi tingimusi.

§ 4. TUALETITEGIJA (KUÜLIKUTEL)

Tööde iseloomustus. Võtab lihakeha jalapuult maha, pühib puhtaks, puhastab käpad villajäänustest, teeb sisselõiked rinnaku kõrvale kummalegi poole ja lükkab nendesse esijalad. Ühe tagajala lükkab läbi kannaliigesesse tehtud sisselõike ja pöörab nad väljapoole. Töödeldava lihakeha riputab konksule ning annab edasi jahutamiseks.

§ 5. KÜÜLIKUTE SORTEERIJA

6. järk

Tööde iseloomustus. Küülikute sorteerimisel vaatab iga lihakeha üle. Määrab kindlaks defektid: vere mittetäieliku väljavoolamise, riknemise ja löökidest saadud vigastused. Kontrollib lahimise kvaliteeti ja lihakeha vormimise vastavust nõuetele. Sorteerib kvaliteetsed lihakehad kategooriate viisi ja lööb igale neist templi vastavalt liha kategooriale.

Peab tundma: lihakehade sordilisuse ja väljanägemise kiire määramise praktilisi töövõtteid, ranges kooskõlas GOST-i nõuetega.

§ 6. NAHAPUHASTAJA

5. järk

Tööde iseloomustus. «Toruna» nülitud jahtunud naha tõmbab sümmeetriliselt vormimishargile karvaga sissepoole (ilma kortsudeta); nahka mitte ülemäära pingutades kinnitab selle peente naeltega pingutuskohtadest vormimishargile (tagajalgadest, sabajuurest ja mokaadest). Puhastab nüri noaga või spetsiaalse metallkaabitsaga naha rasvast ja lihalõigetest, hoidudes nahasse lõigete tegemisest ning alusnaha pinna vigastamisest. Vaatab üle kõrvad ja saba ning eemaldab vajaduse korral kõrvadest kõhrejäänused ja sabast sinna jäänud sabalülid.

Peab tundma: GOST-i nõudeid küülikunahkade kohta, küülikute tapmise ja nahkade esmase töötlemise tingimusi.

§ 7. NAHKADE SOOLAJA

2. järk

a) Kemikaalide segu valmistamine. Jahvatab veskiga soola pulbriks. Valmistab soolast, happest ja kemikaalidest retseptikohase segu. Pärast segamist paigutab valmis segu lahtistesse kastidesse.

b) Nahkade konserveerimine. Võtab küüliku naha ja laotab selle lauale (vaibana) alusnahaga ülespoole. Võtab vajaliku koguse kemikaalide segu ning paneb selle naha keskele. Hõõrub segu mõlema käega nahasse, keskelt äärte poole. Hõõrumisest ülejäänud kemikaalide segu riputab ühtlaselt õhukese kihina üle kogu naha. Nahad konserveeritakse kihtidena ja paigutatakse ühesuuruste pakkidena riiulitele.

Peab tundma: kemikaalide segu retsepti, küülikunahkade konserveerimise tehnoloogiat.

§ 8. NAHKADE KUIVATAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab konksudelt vormimishargile tõmmatud rasvast puhastatud nahad ning paigutab need kuivatusruumi. Riputab nahad spetsiaalsete parte abil mitme korruksena. Valvab selle järele, et nahad ei puutuks üksteise vastu ning kuivaksid ühtlaselt; kuivamise protsessis sirutab nahkade ääri. Hoiab ruumis õhutemperatuuri vajalikul tasemel ja tuulutab ruumi. Kuivanud nahad võtab vormimisharkidelt maha ja kõrvaldab võimaluse piires märgatud defektid. Rasva ärasdamiseks hõõrub nahku kuiva saepuruga. Valmis küülikunahad annab sorteerimiseks edasi.

Peab tundma: GOST-i nõudeid küülikunahkade kohta ja nende esmase töötlemise instruksiooni.

§ 9. NAHKADE SORTEERIJA

6. järk

Tööde iseloomustus. Võtab kuivatatud küülikunahad, kontrollib nende ülevaatuse käigus elastsust ja mokaade ning kõrvade jäikust. Määrab naha suuruse alusnaha poolelt, mõõtes selle pikkuse silmade vahelt sabajuureni ja selle laiuse (ümbermõõdu) keskelt. Olenevalt karvkatte ja alusnaha kvaliteedist jagab nahad sortidesse, kooskõlas GOST-iga. Määrab kindlaks defektid ja nende suuruse. Eraldab ainult nahkgalanterii toodeteks kõlblikud nahad ja praaknahad. Peab valmisproduktiooni kohta arvestust.

Peab tundma: GOST-i nõudeid küülikukarusnahkade ja toorkarusnahkade kohta; nahkade esmase töötlemise tehnilisi tingimusi.

§ 10. NAHKADE PAKKIJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab sorteeritud küülikunahad, loeb välja kasti pakkimiseks vajaliku arvu nahku. Paneb nahad tihedate ridadena, ilma neid kokku murdmata kasti, paigutades vaheldumisi pea- ja sabapoolsed otsad. Kasti kaane alla paneb pakkimislehe, millele on kantud GOST-i andmed.

Pehmesse taarasse pakkimisel paneb pakkimislehe kotti ja õmbleb pakkimisnõoriga ühtlaste tihedate pistetega kotisuu kinni.

Õmbleb kõik õmblused kontrollniidiga läbi ja asetab selle otstele plommi. Olenevalt koti (palli) suurusest, köidab selle ümber risti ühe- või kahekordselt nõõri, mille otsad sõlmib ja plommib. Valmis pallid laob staablisse.

Peab tundma: GOST-i nõudeid küülikunahkade pakkimise ja markeerimise osas.

IV. KULINAARTOODETE JA POOLFABRIKAATIDE TOOTMINE

§ 1. LINDUDE LIHAKEHADE KÕRVETAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Kõrvetab lihakehalt udusulgi gaasi-leegi kohal (või jootmislambi kohal) kuni udusulgede ja sule-näsade täieliku eemaldamiseni. Kõrvetamise protsessis regulee-rib leegi intensiivsust, hoidudes naha kõrvetamisest (põletami-sest).

Peale kõrvetamist annab lihakeha edasiseks töötlemiseks edasi.

Peab tundma: gaasipõleti (või jootmislambi) ehitust ja töö-tamise põhimõtet.

§ 2. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE RAIUJA

2. järk

Tööde iseloomustus: a) paneb linna lihakeha puitpakule, eraldab pea teise kaelalüli, tiivad küünarliigese ja jalad jooksmeliigese kohalt; pea ja jalad paneb ühte, tiivad teise kasti. Töödeldud lihakeha annab edasi lahijale;

b) küülikute lahtiraiumisel paneb lihakeha puitpakule, eraldab eesmised ja tagumised jalad ning vajaduse korral raiub läbi vaagnaluu piki lüüsisammast. Jalad asetab kasti, lihakeha aga annab edasi luudelt liha eraldamiseks.

Peab tundma: lühidalt lindude ja küülikute anatoomiat.

§ 3. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE LAHIJA

4. järk

Tööde iseloomustus: a) lindude lahimisel paneb lihakeha lauale, avab kõhuõõne ja võtab välja sisikonna, hoidudes sapi-põie vigastamisest. Sisikonna annab sorteerimiseks edasi.

Vajaduse korral teeb pikilõike kaela alla nahasse ja eemaldab pugu. Sorteerib lahitud lihakehad kvaliteedi, kaalu ja vanuse järgi ning jagab need kahte partiisse.

Uhe neist saadab eritaaras töötlemiseks ja kotlettide valmistamiseks, teise aga praadimiseks;

b) küülikute lahimisel paneb jahtunud lihakeha pärast soolestiku eemaldamist lauale, eemaldab kõhuõõnest neerud koos neid ümbritseva rasvaga ning vajaduse korral eemaldab ka söögitoru. Eemaldatud sisikonnad asetab eritaaradesse ja saadab need külmkambrisse.

Peab tundma: lühidalt lindude ja küülikute anatoomiat.

§ 4. SISIKONDADE SORTIJA

2. järk

Tööde iseloomustus: Võtab sisikonna, eraldab sellest mao, südame, maksa ja maksast sapipõie. Maod paneb vette, peseb need ja lõikab ükshaaval pikuti lõhki, eemaldab mao limaskesta (kutiikula) koos maosisusega. Töödeldud mao peseb uuesti puhtaks ja asetab taarasse.

Harutab lahti sooled, lõikab noaga soolesidemete küljest lahti soolerasvad ja asetab need ühte, rasvast puhastatud sooled aga teise toosi. Küllaldase koguse sisikondade kogunemisel kaalub rasva ja sisikonnad ning annab üle külmkambrisse.

§ 5. LIHAKEHADE PESIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Paneb lahitud lihakehad soojaveevanni, peseb need hoolikalt puhtaks, asetab nad siis külmaveevanni, peseb teistkordselt ja seejärel paneb nad kolmandasse vanni nõrguma.

§ 6. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE LÕIKAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab küüliku (linnu) lihakeha, paneb selle töötlemiskohale (eelnevalt nülib lindudel naha), teeb lõike piki selgroogu kogu keha pikkuses. Kiirete ja täpsete võtetega eraldab liha luudest, hoidudes peente liharaasude tekitamisest. Teeb luud lihast täiesti puhtaks. Liha paneb tagasi, vajaduse järgi kaalub selle. Luud heidab vastavasse kasti.

Töö kestel teritab vajaduse järgi terasluisul nuga.

Peab tundma: küüliku (lindude) luustiku ja lihaskoe anatoomilist ehitust, liha väljatuleku norme, lihalõikamise õigeid võtteid.

§ 7. LINDUDE PRAADIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Paneb pliidi küdema ja valab rasva pannidele ning paneb need pliidile. Kannab juurde linnud, hõõrub neid soolaga, paneb pannidele keeva rasva sisse. Jälgib lindude praadimist, neid perioodiliselt pöörates, hoiab ära kõrbemise. Võtab praetud linnud pannilt, laseb liigsal rasval nõrguda pannile tagasi ning paneb linnud lauale.

§ 8. LIHAKEHADE VORMIJA

- a) *lihakeha vormimisõmbluste tegemisel* — 3. järk,
- b) *õmbluste eemaldamisel* — 2. järk

Tööde iseloomustus. Paneb lihakeha lauale, viib nõela abil peene nõöri läbi jalalihaste ja, tõmmanud nõöri pingule, sõlmib kinni. Samade töövõtetega tõmbab tiivad vastu selga ning jalad vastu kõhtu.

Praetud lindudel lõikab nõöri läbi ja eemaldab nõöriotsad ilma linnu nahka vigastamata. Töödeldud linnud annab edasi pakkimiseks.

Peab tundma: lihakehade vormimise õigeid töövõtteid ja GOST-i nõudeid selles osas.

§ 9. PRAETUD JA TÜKELDATUD LINDUDE PAKKIJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Paneb pakkimislauale lehe tsellofaani (või parafineeritud paberit), sellele etiketi eesküljega allapoole, võtab konveierilt linnuliha portsjonid, mähib need tihedalt tsellofaanisse ja köidab sidumisnõöriga kinni. Valmis portsjonid paneb ridadena eelnevalt pakkimispaberiga kaetud põhjaga kasti.

Praetud lindude pakkimisel eemaldab esmalt suletüükad. Võtab kasti, katab selle sisemuse poolpergamendiga (või parafineeritud paberiga) ja paneb sellesse praetud linnud koos töötlemise kvaliteedile vastava markeerimisetiketiga. Täis pakitud

kastid kannab külmkambrisse või edasisaatmiseks realiseerimisele.

Peab tundma: lindude pakkimise tehnilisi tingimusi ja praetud lindude markeerimise kohta kehtivaid GOST-i nõudeid.

§ 10. HAKKLIHA VALMISTAJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Hakklihakotlettide valmistamisel veab juurde lahtilõigatud liha ja laseb selle läbi lihahundi. Lisab hakklihale retsepti järgi leotatud saia, mune ja soola. Saadud massi paneb hakklihasegajasse ja segab seda käsitsi kuni tarviliku konsistentsi saavutamiseni.

Peab tundma: lihahundi ja hakklihasegaja ehitust ja töötamise põhimõtet, hakklihakotlettide valmistamise tehnoloogiat ja tehnilisi tingimusi.

§ 11. KOTLETITEGIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. a) Hakkimata lihast kotlettide valmistamiseks toob taaraga linnu fileeliha tükid ja peseb need läbi. Võtab luutükiga lihatüki, lõikab selle lahti, eemaldab noaga kelmed ja kõõlused, purustab liha noaseljaga, raiub luutüki lühemaks, lisades lihatükikesi, viib kotleti kaalu normini, vormib kotleti, andes sellele ovaalse kuju.

b) Hakklihakotlettide valmistamisel täidab poolautomaadi valmis hakklihaga, vormib kotletid poolautomaadi abil (või käsitsi noaga), kaalub need ja pöörab paneerimiskuivikujahus. Valmis kotlette määrab munaga, paneerib ja paneb koos etiketiga spetsiaalsetesse kastidesse.

Peab tundma: hakkimata ja hakk-kanaliha kotlettide (poolfabrikaadi) kohta kehtestatud tehnilisi tingimusi; kotletivalmistamise poolautomaatmasina ehitust ja töötamise põhimõtet, lihaskoe anatoomilist ehitust ja kotlettide valmistamise tehnoloogilist protsessi.

§ 12. LINDUDE TÜKELDAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Asetab liha mehaanilise noa alla, hoides kätega kinni, raiub piki lülisammast kaheks võrdseks osaks, seejärel kummagi poole veelkord pooleks. Saadud tükid paneb konveierile edasiseks pakkimiseks (paberisse mähkimiseks).

Lihatibude, kukkede, partide, noorpartide lihakehad raiutakse pikuti pooleks, hanede või kalkunite lihakehad neljaks või kaheksaks tükiks, olenevalt nende kaalust.

Peab tundma: lindude tükeldamise tehnoloogilist instruksiooni, lühidalt lindude anatoomiat, mehaanilise noa ehitust.

§ 13. RASVASULATAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Veab käsikäruga külmkambrist toorrasva kohale ja paneb vanni, peseb külma voolava veega hoolikalt rasvad puhtaks ja asetab ribipõhjaga vanni nõrguma. Pestud rasvad laseb läbi lihahundi, seejärel paneb toorrasva rasvasulatuskatlasse. Jälgib temperatuuri ja rasva sulamist ega lase seda kõrbema minna. Võtab sulatatud rasva ja valab settimisnõusse. Valmis rasva valab nõudesse, kaalub ja veab külmkambrisse. Rasvasulatusjäägid tõstab kateldest kasti.

Peab tundma: toiduks tarvitatava linnurasva sulatamise tehnilisi tingimusi, rasvasulatus temperatuurirežiimi, rasvasulatuskatla ehitust ja hooldamist.

V. MELANŽI JA MUNAPULBRI TOOTMINE

§ 1. MUNADE VASTUVÕTJA-SORTEERIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Pärast 10% munade ovoskopeerimist sorteerib hoolikalt kogu munade partii, neid kategooriatesse jagamata. Eraldab toiduks kõlbmatud ja tehniliste defektidega munad (mõranenud, aukudega, plekkidega jne.), paneb need eriarvestuskastidesse, grupeerides liigituse järgi. Toidumunad sorteerib täiendavalt puhtuse järgi, eraldades määrduvad munad ning hoidudes munadele mõrade ja aukude tekitamisest; võtab sorteeritud munad arvele ja paigutab nad arvestuskastidesse. Munadega täidetud kasti paneb lipatsi. Peab kindlaks määratud arvestust.

Munade partii markeeringul märgitud kvaliteedi kontrollimiseks võtab pakendite arvust kategooriate viisi 10% munade partii üldarvust.

Avab väljavaliitud kastid ja võtab igaihest 10% mune. Sorteerib need vastuvõtueeskirjade kohaselt kategooriate viisi. Lõpetanud töö, pakib prooviks võetud munad kastidesse tagasi.

Peab tundma: GOST-i kanamunade kohta.

§ 2. MUNADE PESIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Toob sorteerimistsehhist kastid määratud munadega ja paneb need veega täidetud vanni ja peseb harjaga munad vajaliku puhtuseni, hoidudes munadele mõrade ja aukude tekitamisest, paneb munad teise kasti ja viib klooreerimiskonveierile.

Munade desinfitseerimiseks valab vanni vett, lisab vastavalt kehtivale instruksioonile kloorlupja, segab hoolikalt ja laseb lahusel selgida. Saadud lahuse (ilma setteta) valab teise vanni ning lisades puhast vett, reguleerib kontsentratsiooni vajaliku tasemeni.

Desinfitseerimiseks paneb munad arvestuskastidega vanni ja hoiab mune lahuses täpselt kindlaksmääratud aja kestel. Seejärel paigutab munad ribiriulitele kuivama. Pärast munade kuivamist annab need üle avamisosakonda.

Peab tundma: külmutatud ja kuivade munatoodete valmistamise instruksiooni munade desinfitseerimise osas.

§ 3. MUNADE AVAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Avab munakoored, võtab kastist muna, lööb koore katki vastu spetsiaalset nuga, valab sisu ühte või kahte tassi (rebu ja munavalge eraldi), raputab mõlemad koorepooled tühjaks; kontrollinud muna kvaliteeti välimuse, värvuse ja lõhna järgi, valab selle tassist paaki, hoiab ära ebakvaliteetsete munade sattumise kvaliteetse munamassi hulka. Koored viskab vastavasse nõusse.

Peab tundma: GOST-i nõudeid melanži ja munapulbri kohta.

§ 4. MUNAMASSI FILTREERIJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Kontrollib munamassi kvaliteeti ja valab selle paagist pumba letrisse (filtreerimiseks), lülitab pumba tööle. Jälgib filtreerimise protsessi. Filtreerib munamassi kordamööda kahe filtri abil, vahetades sõelu, olenevalt nende lisanditega täitumisest, uute steriliseeritud sõeltega. Lülitab tööle ja seiskab pumba melanži pumpamiseks kuivatusseadme vastuvõtupaaki.

Lõpetanud töö, peseb ja desinfitseerib seadmed (sõelad, filtrid, kuivatusseadme vastuvõtupaagi jt.), monteerib lahti, peseb ja desinfitseerib torujuhtme.

Peab tundma: GOST-i nõudeid melanži ja munapulbri kohta, tervete munade töötlemise tehnilis-tootmisnäitajaid.

§ 5. MELANŽIVALAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Jälgib melanži ümbervalamist, määrab melanži struktuuri. Täidab segaja jaotusklapist purgi melanžiga, kaalub purgi, lisades melanži normini. Täidetud purgi katab kaanega ja annab edasi kinnijootmiseks. Lõpetanud töö, peseb ja desinfitseerib seadmed.

Peab tundma: GOST-i nõudeid melanži kohta, melanžisegaja ehitust ja töötamise põhimõtet ning selle hooldamist.

§ 6. MUNAKUIVATUSSEADME TÖÖLINE

5. järk

Tööde iseloomustus. Lülitab tööle kuivatusseadme pihusti, reguleerib kuivatuspaaki juhitavat melanžijuga.

Jälgib munamelanži kuivatamise tehnoloogilist protsessi, kuivatuspaagi temperatuuri ning kontroll-mõõteriistade tööd. Määrab munapulbri kvaliteedi, määrab kindlaks (ligikaudselt) selle niiskusesisalduse.

Perioodiliselt kirjutab vahetusžurnaali mõõteriistade näidud.

Peab tundma: GOST-i nõudeid melanži ja munapulbri kohta, kuivatusseadme töötamise põhimõtet.

§ 7. MUNAKUIVATUSSEADME SEADISTAJA — APARAADI TÖÖLINE

6. järk

Tööde iseloomustus. Teeb sama tööd mis aparraadi tööline, peale selle aga jälgib kuivatusseadme tehnilist seisundit, selgitab selle töös esinevad defektid ja kõrvaldab need, teostab väikese jooksva remondi, võtab osa kuivatusseadme profülaktiliste remontide teostamisest.

Peab tundma: kuivatusseadme ehitust, selle hooldamise eeskirju, GOST-i nõudeid melanži ja munapulbri kohta.

§ 8. MUNAPULBRI PAKKIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Kaalub tühja tunni ja märgib kaanele taara kaalu. Katab tunni seestpoolt poolpergamendiga (või parafineeritud paberiga), täidab tunni munapulbriga, peab silmas munapulbri kvaliteeti, määrab (ligikaudselt) munapulbri niiskusesisalduse.

Kaalub munapulbriga täidetud tunni, viib selle nettokaalu normini, katab munapulbri pealt poolpergamendiga (või parafineeritud paberiga), peale paneb lipatsi, kleebib tunni kaanele etiketi ja täidab selle GOST-i kohaselt, annab tunni edasi sulgemiseks.

Peab tundma: GOST-i nõudeid kuiva munapulbri kohta.

§ 9. TÜNNIDE SULGEJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab tunnil ülemise vitsa ära ja lõdvendab teist ülemist vitsa, paneb tunnikaane serva tihedalt tunnilaudade väljalõikesse, paneb äravõetud vitsa peale ja lööb vitsad tihedalt peale, jätmata pilusid laudade vahele. Suletud tunni paigutab virna.

Peab tundma: GOST-i nõudeid kuiva munapulbri pakkimise kohta.

§ 10. PURKIDE JOOTJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab kuiva munapulbriga täidetud purgi, joodab kinni valtsitud põhja ja kaane, selleks määrab jootmiskoha kampoli ja piirituse lahusega, joodab kaane ja põhja purgiseinaga ühtimise koha ümberringi spetsiaalse sulamiga, hoidudes munapulbri prügistamisest, pühib jooteõmbluse lapiga üle, kontrollib jootmise kvaliteeti. Kinnijoodetud munapulbri purgid laob riita.

Peab tundma: kuivade munatoodete tootmise instruksiooni osa «purkide kinnijootmine ja markeerimine».

§ 11. PURKIDE STERILISEERIJAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab purgid (melanži jaoks), peseb need tulise veega ja kuivatab kuivatuskapis kindlaksmääratud temperatuuril, mis tagab purkide täieliku steriilsuse. Lõpetanud steriliseerimise, võtab kuivatuskapist purgid välja ja paneb lauale.

Vajaduse korral kontrollib purkide hermeetilisust.

Peab tundma: kuivatuskapi ehitust ja selle hooldamise eeskirju, lühidalt munataara steriliseerimist.

§ 12. MUNAKOORTE TÖÖTLEJAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Täidab ühtlaselt munakoorte kuivatusseadet, valvab pidevalt söe põlemise järele koldes ja jälgib munakoorte kuivatamise tehnoloogilist protsessi ning temperatuuri. Kuivad munakoored peenestab haamerveskis ja pakib jõupaberist kottidesse. Määrab munakoorte kuivatamise ja peenestamise kvaliteedi ja niiskusesisalduse (ligikaudselt).

Peab tundma: peenestatud munakoorte kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, kuivatusseadme ja haamerveski töötamise põhimõtet.

VI. SULETÖÖTLEMISTÖÖSTUS

§ 1. SULGEDE PESEMISMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Valmistab sulgede pesemise lahuse, valab selle pesemismasina vanni, lahjendab seda veega ja lülitab tööle mootori. Toob laost koti sulgedega ja laob suled (käsitsi) masinasse. Jälgib, et pesemine toimuks õigesti. Laseb vannist musta vee kanalisatsiooni ja valab sinna puhta vee ja peseb suled teistkordselt läbi.

Paneb pestud suled vee väljasurumiseks tsentrifuugi; tsentrifuugitud suled paneb kotti ja viib kuivatusosakonda. Jälgib seadmeid, kõrvaldab töös esinevad defektid.

Peab tundma: sulgede pesemise lahuse koostist, pesemismasina ehitust ja töötamise põhimõtet.

§ 2. SULGEDE KUIVATAMISMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Paneb suled ühtlase kihina kuivatamasina konveierilindile. Jälgib sulgede kuivatamise temperatuuri, reguleerib kuivatamismasinas aururõhku, määrab (ligikaudselt) valmistoodangu niiskusesisalduse.

Kuivatatud suled paneb (käsitsi) kottidesse ja paigutab kotid virna.

Valvab seadmete seisundi järele, kõrvaldab nende töös esinevad defektid.

Peab tundma: masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamist.

§ 3. DUMPFERMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Täidab masina toorainega, jälgib sulgede kuivatamise ja desinfitseerimise režiimi. Kuivatatud suled pakib väljalaadimismehhanismi abil kottidesse ja laob kotid virna. Jälgib seadmete seisundit, kõrvaldab nende töös esinevad defektid, määrab (ligikaudselt) valmistoodangu niiskusesisalduse. Lõpetanud töö, puhastab seadmed sulgedest.

Peab tundma: sulgede kuivatamise ja desinfitseerimise režiimi, masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamist.

§ 4. SULGEDE PEENESTAMISMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Riputanud koti tiivasulgedega peenestamismasina söötmisspunkri kohale, lülitab tööle elektrimootori ja täidab ühtlaselt masina toorainega. Jälgib seadmete seisundit ja kõrvaldab nende töös esinevad defektid.

Lõpetanud töö, puhastab masina sulejäätmetest.

Peab tundma: masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamise eeskirju.

§ 5. SORTEERIMISMASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Riputab koti sulgedega sorteerimismasina söötmisspunkri kohale, lülitab tööle elektrimootori, laseb suled masinasse. Sorteeritud suled ja udusuled paneb väljalaadimismehhanismi abil kottidesse. Tiivasuled pannakse kotti-

desse käsitsi. Jälgib, et sorteerimine toimuks õigesti, reguleerib ventilaatori abil õhujoa tugevust, kontrollides perioodiliselt sulgede niiskusesisaldust.

Peab tundma: suletooraine klassifikatsiooni, masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamist.

§ 6. SULGEDE TOLMUST PUHASTAMISE MASINA MASINIST

5. järk

Tööde iseloomustus. Täidab masina toorainega. Jälgib sulgede tolmust puhastamise protsessi. Pakib suled väljalaadimismehhanismi abil. Jälgib seadmeid ja kõrvaldab nende töös esinevad defektid. Lõpetanud töö, puhastab seadmed.

Peab tundma: masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamise eeskirju.

§ 7. VATIKRAASIMISMASINA MASINIST

4. järk

Tööde iseloomustus. Pakib lahti vatipallid ja laseb vati ühtlaselt vatikraasimismasinasse. Töödeldud vati pakib kottidesse.

Peab tundma: masina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamist.

§ 8. TAARAPUHASTUSMASINA MASINIST

3. järk

Tööde iseloomustus. Lülitab tööle taarapuhastusmasina elektrimootori, võtab pehme suletaara (kotid) ja puhastab selle sulgedest ja tolmust, hoidudes selle rebenemisest ja taara sattumisest masinasse. Jälgib puhastamise kvaliteeti ja masina töötamist.

Puhastatud taara paneb riita. Töö lõpetanud, seiskab mootori.

Peab tundma: masina ehitust ja selle hooldamise eeskirju.

§ 9. JUURDELÕIKAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Pakib lahti riidekanga ja haagib selle haakidele, lõikab kääridega standardsete mõõdetega kanga laidudeks, valides riidet värvivarjundite ja -toonide järgi, ökonoomselt ja õigesti juurde lõigates.

Peab tundma: kanga juurdelõikamise tehnilisi tingimusi.

§ 10. ÕMBLEJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Õmbleb riide tekikottideks ja padjakottideks ning madratsikottideks, hoides ära viltutõmbumise, vahelejätmised ja looked. Valvama, et tike oleks ühtlane, kõrvaldab töös esinevad defektid, annab valmis kotid täitmiseks edasi.

Sulgedega täidetud padja (teki) asetab lauale, õmbleb seesmise padjakoti suu masinaga kinni. Korraldab pealmise padjakoti ääred ja õmbleb kokku koos etiketiga. Paneb valmis padja konveierile.

Peab tundma: padjakottide õmblemise tehnilisi tingimusi, õmblusmasina ehitust, töötamise põhimõtet ja hooldamise eeskirju.

§ 11. PATJADE, TEKKIDE JA MADRATSITE TÄITJA

4. järk

a) Masinaga töötamisel

Tööde iseloomustus. Kinnitab padjakoti masinale, hoidudes sellesse rebendite ja aukude tekitamisest; lülitab sisse sulgede ja udusulgedega segu etteandmise. Täidetud padjakoti annab kaalumiseks.

Tekkide täitmisel pöörab püüri ümber, kaalub selle, kinnitab masinale, täidab teki kindlaksmääratud kaaluni sulgedega ja annab edasi kinniõmblemiseks. Jälgib masina seisundit, puhust ja kõrvaldab selle töös esinevad defektid.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, masina automaatkaalude ehitust ja nende hoolet.

b) Käsitsi töötamisel

Tööde iseloomustus. Täidab tekid udusulgedega käsitsi, kaalub tarviliku koguse sulgi ja puistab tekiriidesse. Madratsi täidab käsitsi, kaalub selle, paneb lauale ja õmbleb õmblusmasinaga kinni. Korraldab suled madratsis ja paneb siis riita.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, õmblusmasina ja kaalude ehitust ning nende hooldamise eeskirju.

§ 12. SULESEGU KOOSTAJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Valmistab sulgedest ja udusulgedest segu. Kaalub padja, lisades või sulgi ära võttes viib selle kaalu normini. Paneb padja konveierile.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, kaalude ehitust ja nende hooldamist.

§ 13. PATJADE JA TEKKIDE PUHASTAJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Puhastab masina abil padjad ja annab need edasi pakkimisosakonda. Tekke puhastab harjaga. Tekkidel teeb sõlmed niitide katkemise kohal; puhtad tekid paneb neljaks kokku ja viib praakijale.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, valmistoodete puhastamise masina ehitust ja hooldamise eeskirju.

§ 14. VATITEKKIDE LAOTAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Kaalub vati, laotab selle ühtlaselt teki sisemisele kotile ja õmbleb teki ääred üleääre.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, kaalude ehitust ja nende hooldamise eeskirju.

§ 15. TRAAGELDAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Olenevalt teki suuruselt haagib kokkuõmmeldud riidelaiud neljast nurgast haakidele. Ögvendab kääridega servad, õmbleb need üleääre, võtab haakidelt maha ja paneb kõrvale.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi.

§ 16. RAAMIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Laotab teki lauale, ühtlustab sulekihi, paneb teki ärtele plaadid ja kinnitab teki klambritega raami külge. Asetab tekile šablooni, kannab tekile kriidiga mustri, annab raamitud teki tikkimiseks.

Võtab valmisteki raamilt maha, õmbleb etiketi külge ja paneb kokku.

Peab tundma: tekkide raamile tõmbamise õigeid töövõtteid mustri sümmeetrilisuse tagamiseks.

§ 17. TIKKIJA

5. järk

Tööde iseloomustus.

a) Paneb sulgedega täidetud madratsi töölauale-pingile, korraldab suled ühtlaseks kihiks, paneb madratsile raami, kinnitab raami klambritega tööpingile. Tikib nõelaga madratsi sidumisnööri läbi ja kinnitab pikeed. Vabastab raami tööpingilt, paneb valmis madratsi virna.

b) Tekkide tikkimisel paneb töölauale-pingile raamile tõmmatud teki ja tikib tikkimismasinaga teki mustri järgi läbi, silmas pidades mustri sümmeetrilisust ja õigsust.

Peab tundma: valmistoodete kohta kehtivaid tehnilisi tingimusi, masina ehitust ja hooldamise eeskirju.

§ 18. SULETOODETE PAKKIJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Laotab pakkimismaterjali (pakkimisriie ja -paber) lauale, pakib tehnilistes tingimustes ettenähtud arvu suletooteid.

Mähib valmistoodangu riidesse ja paberisse, paneb pakendisse pakkimislehe. Õmbleb pakkimisriide väljastpoolt neljast küljest kinni, valmispakendid seob nööriaga kinni ja paneb virna.

Peab tundma: valmistoodangu pakkimise tehnilisi tingimusi.

VII. LAIATARBETOODETE TOOTMINE

§ 1. KARKASSITEGIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Valmistab kübarakarkasse tihedast targeldatud riidest, lõikab neid juurde teatud šabloonide järgi, tõmbab vormile, kandib nad ja õmbleb (kleebib) sisse siidvoodri.

Peab tundma: mitmesuguste kübaramudelite karkasside valmistamise ja vormimise võtteid.

§ 2. KÜBARATEGIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Valib suled ja lõikab parajaks, kleebib need mitmesuguste kübaramudelite karkassile, kinnitab ilustused ja kummipaela.

Peab tundma: sulgede valikut ja kleepimist mitmesugustele kübaramudelitele.

§ 3. SULGEDE VALIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Valib suled suuruse ja kuju järgi, sorteerib valitud suled eri taarasse toodete liikide järgi.

Peab tundma: lühidalt sule ehitust ja sulgkatte paiknemist eriliiki lindude lihakehadel.

§ 4. SULGEDE VÄRVIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Vabastab suled rasvast vastava pesemisvahendiga, valmistab mitmetoonilisi värve, värvib suled kuumas aniliinvärvis. Pärast värvimist kastab suled värvi kinnitajasse, peseb suled teistkordselt algul soojas, siis külmas vees ja kuivatab kuivatuskapis.

Peab tundma: värvide koostamist, sulgede värvimise ja kuivatamise tehnoloogiat.

§ 5. SULGEDE STANTSIJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Lõikab sorteeritud sulgedes stantsi abil erineva suurusega õielehed, stantsitud õielehed annab edasi lilletegitajatele.

Peab tundma: lühidalt sule ehitust, stantside ehitust.

§ 6. LILLETEGIJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Valib väikesi värvitud sulgi värvuse järgi, aurutab need pehmeks, lõikab parajaks ja koolutab ära. Ettevalmistatud sulgedest seob kokku mitmesuguseid eri liiki ja suurusega lilli.

Peab tundma: kunstlillede valmistamise tehnoloogiat ja mitmesuguste elavate lillede ehitust.

VIII. MUU TÖÖSTUSLIK TOOTMINE

§ 1. MÖLDER

4. järk

Tööde iseloomustus. Teenindab teravilja ümbertöötamise masinaid: püülivalitse, haamerveskit, koorijat, sõelumismasinat ja teisi mehhanisme. Käivitab ja seiskab seadmeid, reguleerib terade pealevoolu masinatesse, jälgib jahvatamise kvaliteeti vahepealsete tööoperatsioonide ajal. Võtab osa seadmete jooksva ja profülaktilise remondi läbiviimisest. Väikese võimsusega veskites peab tooraine ja valmistoodangu arvestusdokumentatsiooni.

Peab tundma: eri söödateraviljakultuure, nende töötlemise tehnoloogiat, teravilja kvaliteeti ja hoidmise eeskirju, eri vanusegrupi lindude söödaratsioonide koostist, plahvatusohutuse eeskirju, tooraine ja valmistoodangu arvestamise dokumentatsiooni pidamise korda.

§ 2. MÖLDER-SEADISTAJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Teeb sama tööd mis möldergi, peale selle aga: jälgib kõikide mehhanismide töötamist ja tehnilist seisundit, võtab isiklikult osa ja juhib seadmete jooksvat ja profülaktilist remonti, jälgib seadmete eksploatatsiooni tehniliste eeskirjade täitmist, teritab kive ja seab neid üles, seadistab ja remondib seadmed ning kõrvaldab nende töös ilmnevad defektid.

Peab tundma: teravilja ümbertöötamise tehnoloogilist protsessi, eri vanusegruppide lindude söödaratsioonide koostist, teravilja ümbertöötamise mehhanismide ehitust, nende eksploateerimise eeskirju, teravilja kvaliteeti ja säilitamise eeskirju; dokumentatsiooni pidamist veskites.

§ 3. SÖÖTADE DOSEERIJAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Teenindab doseerimismasinaid, reguleerib ratsiooni kuuluvate söötade pealeandmist. Valvab õiget doseerimist ja söötade ühtlast pealejooksu. Jälgib doseerimismehhanismide tehnilist seisundit, võtab osa nende remontimisest. Jälgib söötade kogust punkrites.

Peab tundma: doseerimismehhanismide ehitust, töötamise põhimõtet ja eksploateerimise tehnilisi eeskirju, söödaratsioonide koostist.

§ 4. SÖÖDASEGAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Koostab kuivsöödasegud eri vanusega lindudele. Segab labidaga segusse kuuluvad teraviljasöödad. Paneb söödasegu kottidesse.

Peab tundma: eri vanuses lindude söödasegude koostist, söödasegude valmistamise eeskirju.

§ 5. ELEVAATORITÖÖLINE

3. järk

Tööde iseloomustus. Veab (kannab) teravilja või selle segu kolu juurde, puistab kolusse, valvab kappelevaatori korrapärase töö järele jne., suunab teravilja vajalikku punkrisse. Puhastab kolu sõela. Korjab kokku ja hoiab alal kotid. Jälgib transportmehhanismide tehnilist seisundit, kõrvaldab väikesed defektid.

Peab tundma: söödateravilja liike ja söödasegusid, mitmesuguste söödatsehhi söötade transportimise mehhanismide ehitust ja töötamise põhimõtet, punkrite paiknemist, teravilja voolu sulgemise siibreid.

§ 6. SÖÖTADE PURUSTAJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Paneb juurvilja pesemismasinasse, valab vee peale, peseb juurvilja, eemaldab töötlemiseks kõlbmatu juurvilja ja haljassööda (mädanenud, hallitanud jne.). Pestud juurvilja (haljassööda) laeb juurviljapurustajasse (silolõikajasse). Purustatud juurvilja või haljassööda paneb tsehhi-desse saatmiseks taarasse. Jälgib mehhanismide tehnilist seisundit.

Peab tundma: mitmesuguse juurvilja ja haljassööda pesemise ja töötlemise tehnoloogiat, mehhanismide ehitust ja töötamise põhimõtet.

§ 7. PÄRMIJUURETAJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Valab toobrisse (söödaaurutajasse) vee, lisab kriidi, superfosfaadi lahuse, laseb torudesse auru või kuuma vee. Peale lahuse soojenemist teatud temperatuurini valab sisse purustatud või jahvatatud odra, tõstab temperatuuri kindlaksmääratud tasemeni, suleb kaane ja imaldab toobris

oleva segu. Pärast seda jahutab saadud massi vajaliku temperatuurini ja lisab pagaripärmi. Pärast käärimisprotsessi lõpetamist valab vedela pärimi spetsiaalsesse taarasse tsehhidesse saatmiseks. Jälgib vedela pärimi valmistamise tehnoloogiat ja seadmete seisundit.

Peab tundma: vedela pärimi valmistamise eeskirja, kõigi segusse kuuluvate ingredientide koostist ja omadusi, pärimi valmistamise eri staadiumidel toimuvaid biokeemilisi protsesse.

§ 8. HÜDROTAATOR

5. järk

Tööde iseloomustus. Valab leelivanni vett, lülitab tööle mehaanilise segaja, lisab leelist, segab lahust. Paneb vanni väljaheitel, segab uuesti, laseb settida. Valab lahuse läbi filtri happevanni. Vanni jäänud sette laseb kogumiskaevu. Lülitab tööle happevanni segaja, segab lahuse, valab vanni soolhapet, määrab indikaatoriga reaktsiooni lõppemise. Seiskab segaja, laseb lahusel settida. Pärast settimist valab vedela osa ära, põhja settinud kusihaape paneb pealt pesemisevanni. Peseb mitu korda, kuni saab nõutava puhtusega kusihaape. Laseb pesemisevannist vee välja. Eemaldab kusihaapest tsentrifuugi abil vee. Teeb kindlaksmääratud kirjed tootmisžurnaali. Hoiab tehnilised seadmed puhtad.

Peab tundma: kehtivat kusihaape tootmise eeskirja, kõigi kasutatavate mehhanismide käivitamist ja seiskamist.

§ 9. ORGAANILISE HAPPE KUIVATAJA

5. järk

Tööde iseloomustus. Kuivatab kusihaape pannidel spetsiaalsetes söega, puudega või elektriga köetavates kuivatuskappides.

Hoiab kappides vajalikku temperatuuri, jälgib kappide ventileerimist, segab perioodiliselt kusihaape. Pärast kuivatamist sõelub kusihaape läbi spetsiaalse sõela. Sõelale jäänud jämedad osad jahvatab veskis või purustab käsitsi pulbriks.

Võtab kusihaapest proovi ja annab analüüsimiseks. Valmistoodangu kaalub ja pakib spetsiaalsesse taarasse, markeerib taara.

Peab tundma: kusihaape kuivatamise ja peenendamise tehnoloogiat, kusihaape tootmise tehnilisi tingimusi.

IX. ÜLDKUTSEALAD

§ 1. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE LIHAKEHADE ETIKETTIJA (MARKEERIJAJ)

1. järk

Tööde iseloomustus. Lindude markeerimisel lõikab trükitud etiketid lahti, valmistab liimi. Kleebib linnu jala ümber etiketi, millele on märgitud liha kategooria.

Markeeritud lihakehad paneb lauale kategooriate ja linnuliikide viisi.

Küülikute markeerimisel võtab veterinaarselt kontrollitud ja sorteeritud lihakeha ja põletab jala välisküljele elektripõleti abil veterinaartempli.

Elektrienergia puudumisel tembeldab küülikud eraldi värvitempliga.

Peab tundma: tapetud lindude ja küülikute pakkimise ja markeerimise eeskirju.

§ 2. TAPETUD LINDUDE JA KÜÜLIKUTE KAALUJA

4. järk

Tööde iseloomustus. Võtab sorteeritud linnud (küülikud) hulgal, mis on vajalik ühe kasti täitmiseks; valib enam-vähem ühesuguse kaaluga lihakehad ja kaalub need. Määrab netokaalu, arvab maha kaalukao (jahutamisel, külmutamisel ja säilitamisel) kooskõlas kinnitatud normatiividega. Seab kaalu tasa kaalu, kontrollides näidu õigsust.

Pärast kaalumist kannab lipikule GOST-i järgi nõutavad andmed.

Kaalutatud linnud paneb pakkimiseks lauale.

Peab tundma: tapetud lindude ja küülikute pakkimise ja markeerimise eeskirju.

§ 3. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE PAKKIJA

3. järk

Tööde iseloomustus. Võtab kastid markeerijatelt vastu ja paneb pakkimiseks lauale. Laotab kasti pakkimispaperi ja paneb sinna lihakehad kahes reas; küülikute pakkimisel paneb iga lihakeha vahele paperi. Võrdleb lindude (küülikute) arvu lipikule ja etiketile kirjutatud arvuga. Katab lihakehad pealt paberiga, paneb kasti lipiku ja annab edasi kinnilöömiseks.

§ 4. KASTIDE KINNILÖÖJA

2. järk

Tööde iseloomustus. Võtab standardmõõtudega kastilauad, asetab lihakehadega täidetud kastile ja lööb mõlemast otsast naeltega kinni, jättes laudade vahele väikesed vahed.

Kinnilöödud kasti paneb virna või kärule külmhoonesse saamiseks.

Peab tundma: valmistoodangu kastide kinnilöömise õigeid töövõtteid.

§ 5. KASTIDE JA TUNNIDE MARKEERIJAJA

1. järk

Tööde iseloomustus. Võtab virnast kasti, asetab selle püsti. Markeerib selle templiga vastavalt GOST-i nõuetele, samuti toimib ka kasti teise otsaga. Markeeritud kasti annab edasi pakkijatele.

Tunnide markeerimisel kasutab valmisvärvi (pastat) ja harja. Paneb šablooni tunni (kasti) kaanele, värvib markeeringu vastavalt GOST-i nõuetele, hoidudes vigadest.

Peab tundma: GOST-i nõudeid markeerimise kohta, värvi (pasta) valmistamise retsepti, tapetud lindude pakkimise ja markeerimise eeskirju.

§ 6. ABITÖÖLINE

a) 1. järk

b) 2. järk

Tööde iseloomustus. Teeb mitmesuguseid abitöid tooraine, taara, inventari, söötade, poolfabrikaatide ja valmistoodangu vedamise, kandmise, ettevalmistamise ja töötlemise alal, koristab ruume, kuid samuti teeb vajalikke töid kvalifitseeritud tööliste juhendamisel.

a) **Abitööline** teeb lihtsaid töid:

lindude tapmisel ja töötlemisel — lihakehade kätteandmine tapjale, paberi lahtilõikamine, lindude riulitele panemine;

kulinaartoodete valmistamisel — lindude defrosterimise töid;

suletoodete valmistamisel — padjapüüride (sisemise ja välimise) ettevalmistamine, patjade täitmine sulgedega, madratsitele pikeede valmistamine, riidest lipikute väljalõikamine ja valmistamine.

b) Abitööline teeb raskuste tõstmise ja teisaldamise töid lihtsate abinõudega või käsitsi, milleks on vaja vastavat ettevalmistust ja õigete töövõtete tundmist, teeb kvalifitseeritud tööliste juhendamisel abitöid:

lindude vastuvõtmisel ja nuumamisel — lindude transpordi, kaalumise, söötade ja inventari transpordi baasides allapanu koristamise ja vahetamise, taara kaalumise, vee vedamise ja kandmise töid;

kulinaartoodete valmistamisel — valmistoodangu, poolfabrikaatide, subproduktide, taara jne. transportimise töid;

melanži ja munapulbri tootmisel — muna-kastide kandmise, nende avamise, desinfitseerimise, taara pesemise ja desinfitseerimise, munade kaalu, munakoorte korjamise ja äravedamise jt. töid;

suletoodete valmistamisel — valmistoodangu pakkide laadimise, kandmise (vedamise) töid;

söötade töötlemise töödel — lahtise ja kotistatud sööda töötlemiskohale laadimise, kandmise, vedamise töid;

kõikide tootmisprotsesside juures — tootmis- ja abiruumide abitöölised koristamise, puhastamise, desinfitseerimise, lao- ja hoovitöid.

Linnutöötlemistööstuse tööliste põhikutsealade muudetud nimetuste loetelu

Linnutöötlemistööstuse tööliste kutsealade nimetused 1936. a. loetelu järgi	Tariifi-kvalifikatsiooni teatmikuk kasutatavad kutsealade nimetused
Lindude praakija	Kontrolör (lindude praakija)
Pakkija	Lindude lihakehade pakkija
Köögitööline	Söötade keetja
Jalgade pesija	Tualetitegija
Pea paberisse mähkija	Tualetitegija
Jalgade pühkija	Tualetitegija
Nõudevedaja	Abitööline
Melanžipurkide jootja	Purkide jootja
Melanžipurkide kaante jootja	Purkide jootja
Lindude tapjale kätteandja	Abitööline
Lindude ja melanži juurdevedaja	Abitööline
Munade juurdevedaja käruga	Abitööline
Melanži tsentrifuugi juurdevedaja	Abitööline
Munade juurdekandja	Abitööline
Kitkujatele lindude jagaja	Abitööline
Munade sorteerija	Munade vastuvõtja-sorteerija
Kerge füüsilise töö mustatööline	Abitööline
Nokkade puhastaja	Tualetitegija
Nuumapuuride puhastaja	Puuride puhastaja
Sulekitkujad mehaanilisel kitkumisel	Sulevõtmismasina masinist

Tähestikuline sisujuht

	Lk.	Järk
Abitööline	36	1—2
Aurukambri aparaadi tööline	8	4
Desinfektor	7	2
Dumpfermasina masinist	26	5
Elevaatoritööline	33	3
Eluslindude vastuvõtja	7	4
Hakkliha valmistaja	20	5
Hüdrotaator	34	5
Juurdelõikaja	27	4
Karkassitegija	30	5
Kastide kinnilööja	36	2
Kastide ja tünnide markeerija	36	1
Konveieri reguleerija	12	5
Kotletitegija	20	4
Kübarategija	31	5
Küülikute sorteerija	15	6
Küülikute tapja	13	5
Lahija	14	4
Lihakehade tualetitegija	10	2
Lihakehade vahataja	10	4
Lihakehade vormija	11	2
Lihakehade vormija	19	3—2
Lihakehade pesija	18	2
Lilletegija	31	5
Lindude konveierile riputaja	8	3
Lindude elektriga uimastaja	8	4
Lindude sorteerija (kontrolör)	10	4
Lindude lihakehade kõrvetaja	17	3
Lindude tükeldaja	20	3
Lindude praadija	19	5
Lindude ja küülikute raiuja	17	2
Lindude ja küülikute lahija	17	4
Lindude ja küülikute lihakehade etikettija (markeerija)	35	1
Lindude ja küülikute lõikaja	18	4
Lindude ja küülikute pakkija	35	3
Melanži valaja	23	3

	Lk.	Järk
Munade avaja	22	3
Munade pesija	22	2
Munakuivatusseadme tööline	23	5
Munakuivatusseadme seadistaja — aparadi- tööline	23	6
Munapulbri pakkija	24	2
Munade vastuvõtja, sorteerija	21	4
Munakoorte töötaja	25	4
Munamassi filtreerija	22	3
Mölder	32	4
Mölder-seadistaja	32	5
Naha puhastaja	15	5
Nahkade kuivataja	16	4
Nahkade soolaja	15	2
Nahkade sorteerija	16	6
Nahkade pakkija	16	3
Nülgija	14	4
Orgaanilise happe kuivataja	34	5
Patjade ja tekkide puhastaja	29	2
Patjade, tekkide ja madratsite täitja	28	4
Praetud ja tükeldatud lindude pakkija	19	3
Purkide jootja	24	4
Purkide steriliseerija	25	3
Puuride puhastaja	7	3
Pärmijuuretaja	33	4
Raamija	29	4
Rasvasulataja	21	4
Sisikondade sortija	18	2
Sisuse eemaldaja	11	4
Sorteerija — eluslindude ja -küülikute vastu- võtja	5	6
Sorteerimismasina masinist	26	5
Sulgede stantsija	31	4
Sulgede valija	31	4
Sulgede värvija	31	5
Sulgede pesemismasina masinist	25	5
Sulgede kuivatamismasina masinist	26	5
Sulgede kuivataja	13	4
Sulepeenestamise masina masinist	26	5

	Lk.	Järk
Sulgede tolmust puhastamise masina masinist	27	5
Sulesegu koostaja	29	2
Suletoodete pakkija	30	2
Sulevõtmismasina masinist	9	5
Sulekitkuja	9	4
Sulgede tsentrifuugija	13	3
Söödakeetja	6	4
Söödasegaja	6	3
Söödasegaja	33	3
Söötade doseerija	32	3
Söötade purustaja	33	3
Söötja	5	5—4
Söötja abiline	6	4—3
Taarapuhastusmasina masinist	27	3
Tapja	8	6
Tapetud lindude sorteerija	11	6
Tapetud lindude pakkija	12	4
Tapetud lindude ja küülikute kaaluja	35	4
Tikkija	30	5
Traageldaja	29	3
Tualetitegija (küülikute)	14	2
Tünnide sulgeja	24	3
Vaha regeneraator tööline	12	4
Vaktsineerija	7	4
Vatikraasimismasina masinist	27	4
Vatitekkide laotaja	29	3
Õmbleja	28	4

Trükkimisele antud 12. X 1960. Trükipoognaid 2,75. Trükiarv 400 eks.
Tell. nr. 613. MB-07770.

ENSV MN Asjadevalitsuse Trükikoda, Tallinn.

TASUTA

TASUTA

A-23393

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00367064 5