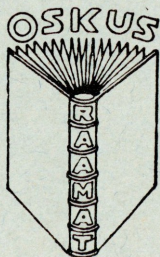


ÕPPINUD TÕOLISE JA MEISTRI
KUTSEEKSAAMI KAVAD
VORSTITOOSTUSE TÕOTALAL



Kirjastus-Kooperatiivühing „OSKUSRAAMAT”
Tallinn, 1939

ÕPPINUD TÖOLISE JA MEISTRI 2 KUTSEEKSAAMI KAVAD

Kava nr. 5 - XII.

Vorstitööstuse tööala.

A. Õppinud töölise eksami kava.

- I. Pikemaajalised katsetööd - jäävad ära.
- II. Lühemaajalised katsetööd.

1. Veise, sea ja vasika tapmine, verelaskmine, nülkimine, karvavõtmine, karvapuhastus, kõhu- ja rinnakoopa elundite väljavõtmine.

2. Veise ja sea soolte puhastamine.

3. Lamba soolte puhastamine, hapendamine, limakesta kõrvaldamine (schleimimine) ja soolamine.

4. Veise mao puhastamine ja käsitsemine kuni rupskiteks lõikamiseni.

5. Veise jalgade ja härjasuu kupatamine ja puhastamine.

6. Keelte konserveerimine.

7. Suitsuvorsti valmistamine: tarvismineva sea- ja loomaliha valimine, riivsoolas hoidmine (laager-

Tartu Ülikooli Raamatukogu
 ARHIIVKOGU

damine), täitmine (pritsimine), kuivatamine ja suitsetamine.

8. Mitmesuguste lihavorstide valmistamine eksamikomisjoni määramisel.

III. Töövõtted.

Tööoskusameti määramisel tuleb kutsetaotlejal näidata neid töövõtteid, mis ei esinenud lühemaajaliste katsetööde juures.

IV. Seletused katsetööde kohta.

Katsetööde arutamine materjali ja selle valiku, töökäigu ning tööaja suhtes.

V. Teoreetilised teadmised.

a) Kutsetaotlejaile, kes on lõpetanud tööstusõpilaste-kooli Haridusministeeriumi poolt vastavaks tunnustatud haru.

1. Vorstide valmistamiseks tarvitavate lihaliikide ja siseelundite tundmine. Uksikute loomaliikide liha füüsikalised ja keemilised omadused. Liha konserveerimise viisid ja alalhoidmine. Liha ja lihasaaduste rikkimine ja roiskumine. Vorstide alalhoidmine.

2. Vorstikestadeks tarvitavate siseelundite tundmine. Eriloomaliikide soolestiku tundmine ;

soolesortide tundmine ja nende kasutatavus vorstitööstuses.

Küsimusi vorstiretseptide ja vorsti valmistamise kohta.

3. Tähtsamad lihaga ja lihasaadustega inimestele ülekantavad haigused. Vorstimürgitus.

4. Liha ja lihasaaduste transport.

5. Vorstitööstuses tarvitavad tööriistad, masinad ja seadeldised. Nende otstarve, käsitsemine ja nende eest hoolitsemine.

6. Kehtivad seadused, määrused ning tervishoiunõuded vorstitööstuste ja lihaümbertöötamisasutuste kohta.

7. Lihakvaliteedi tundmine mitmesuguste lihaomaduste ja loomasoo järgi.

8. Lihatemplite tundmine.

b) Kutsetaotlejaile, kes ei ole lõpetanud tööstusõpilaste-kooli Haridusministeeriumi poolt vastavaks tunnustatud haru.

1.)
2.)
3.)
4.)
5.)
6.)
7.)
8.)

Vaata eelmine punkt V a.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 9. Eesti keel ja äriline kirjavahetus | } Vastavalt
tööstusõpilaste-
kooli õppe-
kavadele,
viimaste üldises
ulatuses. |
| 10. Joonistamine ja joonestamine. | |
| 11. Tehniline füüsika ja keemia. | |
| 12. Arvepidamine ja kalkulatsioon. | |
| 13. Kodaniku- ja käitisõpetus. | |

B. Meistrieksami kava.

I. Pikemaajalised katsetööd – jäävad ära.

II. Lühemaajalised katsetööd.

Poole sea jaotamine ja ettevalmistamine soolamiseks. Paremate vorstisortide valmistamine. Elus- härja või -sea hindamine elus- ja tapakaalu või töötlemiseks otstarbekohase kasutamise võimaluse järgi.

Soolte ja keelte valmistamine müügivalmis ja väljaveokaupadeks. Toorete soolekaupade ümbertöötamine tunnidesse soolamiseks. Soolte sorteerimine ja alalhoidmine.

III. Töövõtted.

Tööoskusameti määramisel tuleb kutsetaotlejal näidata neid töövõtteid, mis ei esinenud lühemaajaliste katsetööde juures.

IV. Seletused katsetööde kohta.

Katsetööde arutamine materjali ja selle valiku, töökäigu ning tööaja suhtes ühes täpse kalkulatsiooniga valmistatud esemete kohta.

V. Teoreetilised teadmised.

Vastavalt punkt A V a 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 7 all toodud kavale, kuid sügavamas ja laiemas ulatuses, ning peale selle:

1. Mitmesuguste vorstikaupade valmistamine ja omadused.

2. Sea õige jaotamise kirjeldamine ning eeltööd soolamiseks.

3. Soolamis- ja suitsetamistöõde kirjeldamine.

4. Veise ja sea tapakaalu arvutamine eluskaalu järgi.

5. Mitmesuguste tapalooma-liikide erinevuste kirjeldamine, ning nende kasutamise võimaluse määramine.

6. Avalikud haigusnähted elus- ja tapaloomade juures.

7. Tooreste ja keedetud vorstikaupade valmistamine ja nende käsitsemine.

8. Soolte käsitsemine kuni tarvitamiskõlblikkuseni.

9. Keelte käsitsemine kuni müügini, värskes või soolatud seisukorras.

10. Kaalukadu tooreste rupskikaupade kupatamisel või keetmisel.

11. Üksikute soolte pikkus ja jämedus ja nende kasutamise viisid.

12. Sisikonna haigused.
13. Tervishoidlikud määrused. Tapamaja määrused. Linna sundmäärused.
14. Kalkulatsioon.
15. Joonistused ja joonestused.
16. Käitisõpetus.
17. Arve- ja raamatupidamine.

} Vastavalt avaliku
tööstuskooli õppeka-
vadele, ametiala tar-
viduste kohaselt.

Seletuskiri eksamikavadele.

1. Õppinud töölise või meistri kutse taotlejaile määratakse töösokusameti poolt katsetööd p. A II või B II all toodud nimestikust.

2. Tööde hindamisel tuleb eriti arvestada töö valmistamiseks kulutatud aega, õigeid ja otstarbekohaseid töövõtteid ja -korralikkust, kusjuures eriti rõhutatakse neid teadmisi, mis moodustavad tähtsama ja kandvama osa kutsetaotleja tööalast.

3. Õppinud töölise kutse taotlejate teoreetiliste teadmiste kontrollimisel tuleb neilt kutse taotlejailt, kes on lõpetanud tööstusõpilaste-kooli Haridusministeeriumi poolt vastavaks tunnustatud haru, nõuda üldisi teadmisi ja piirduda üksikute küsimustega punkt A V a all toodud kava piires, kuna see aine on koolis juba hinnatud ja õpitud. Neilt kutsetaotlejailt, kes ei ole lõpetanud kooli, tuleb eksamil nõuda põhjalikumaid teadmisi eriainetes (A V a) ja peale selle üldises ulatuses üldainetes (A V b) tööstusõpilaste-koolide õppekavade alusel.

Meistrikutse taotlejailt tuleb nõuda B V all nimetatud ainete põhjalikku tundmist, samuti ka punktides B V 14, 15, 16 ja 17 all nimetatud teadmisi ja oskusi vastavalt tööstuskoolide õppekavade ulatusele, lähtudes ametiala tarvidusest, nagu näiteks müügivalmis vorstikaupade kulude ja tulude arve koostamine; ühe kilogrammi müügihinna arvutamine jne.

Kodaniku- ja käitisõpetuses, samuti ka eriala teoreetilisi teadmisi hinnatakse suuliste vastuste kaudu.

Teiste teoreetiliste ainete üle, kuivõrd neid tuleb hinnata suuliselt ja kuivõrd kirjalikult, otsustab tööoskusamet.

Exhib. Univ. Tart.

