

NSVL RIIKLIKU PLAANIKOMITEE JUURES ASUV
TEADUSLIKU UURIMISE JA PROJEKTEERIMISE KESKINSTITUUT
ÜLELIHDULINE LIHATÖÖSTUSE TEADUSLIKU UURIMISE INSTITUUT

LIHATÖÖSTUSE ETTEVÕTETE TÖÖLISTE
TARIIFI-KVALIFIKATSIOONI
TEATMIK

EESTI NSV RAHVAMAJANDUSE NÕUKOGU
TEHNILISE INFORMATSIOONI BÜROO
TALLINN 1960

AKH



A-23145

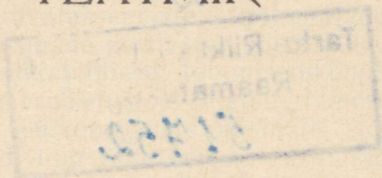
Kinnitanud

NSVL Ministrite Nõukogu
Riiklik Töö- ja Palgaküsi-
muste Komitee (Määrus nr.
776 6. oktoobrist 1959. a.)

Kooskõlastatud

Toiduainete Tööstuse Töölise-
te Ametiühingu Keskkomitee-
ga (Keskkomitee Presiidiumi
määrus nr. 39 16. augustist
1958. a.)

LIHATÖÖSTUSE ETTEVÖTETE TÖÖLISTE
TARIIFI-KVALIFIKATSIOONI
TEATMIK



ARHIIVKOGU

EESTI NSV RAHVAMAJANDUSE NÕUKOGU
TEHNILISE INFORMATSIOONI BÜROO

TALLINN 1960

Originaali tiitel:

Главниипроект при Госплане СССР
Всесоюзный Научно-Исследовательский Институт
Мясной Промышленности

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ
СПРАВОЧНИК
ДЛЯ РАБОЧИХ
ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва — 1959 г.



ARHIIVKOGU

Ladumisele antud 12. VIII 1960. Trükkimisele antud 14. X 1960. Paber 60×84, 1/16.
Trükipoognaid 8,5. Trükiarv 400. MB-08019. Tellimise nr. 7567. Hans Heidemanni
nimel. trükikoda, Tartu, Ülikooli 17/19. I

Tasuta

ÜLDEESKIRJAD

1. Tariifi-kvalifikatsiooni teatmik on määratud kõigi lihatööstuse ettevõtete (lihakombinaadid, liha-konservikombinaadid, liimi, želatiini ja tehnilise rasva tööstuse utiliseerimistehased) põhitootmistöölise tööde ja kutsealade (erialade) tarifitseerimiseks.

2. Allpool loetletud tootmisettevõtete töölise tööd ja kutsealad (erialad) tarifitseeritakse järgmiselt:

a) noatööstuse ja abitootmisettevõtete (remondi- ja mehhanika-, remondi- ja ehitus-, õhukompressorite, külmutus- ja kanalisatsiooniseadiste) töölised; vee-, auru-, soojus- ja elektrivarustuse (arteesiakaevude, kuivatusseadiste, katlamajade, soojuselektritsentraalide, elektrijaamade ja alajaamade) töölised; kontrollmõteriistade ja automaatikatöölised; tootmiselukondlike alade (pesumajade, duširuumide, eririietuse ja jalatsite remondi- ning õmblustöökodade) töölised; tehnoloogiliste masinate, aparaatide ja teiste seadmete korrastajad ning reguleerijad — üldkutsealade töölise ühtse tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

b) linnutöötlemise ettevõtetes — linnutöötlemise tööstuse töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

c) meditsiiniliste preparaate, kätguti ja kirurgilise siidi tootmise ettevõtetes — meditsiinilise tööstuse, keemia ja farmaatsiapreparaate, antibiootikute, sidumis- ja hambaravi materjalide tootmise ettevõtete töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

d) jäätise tootmise ettevõtetes — linna piima-, piima-konservitehaste ja sulatatud juustu tehaste töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

e) kala- ja aedviljakonservide tööstuse ettevõtetes — vastavalt kalatööstuse ja konservi-, toidukontsentraatide ja aedviljakuivatuse tööstusharude töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

f) seebi tootmise ettevõtetes — õli- ja rasvatööstuse töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

g) puitkastide ja tünnide tootmise ettevõtetes — laua- ja puidutööstuse töölise tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

h) paberikottide, kartongkarpide ja gfreeritud kartongtaara

tootmise ettevõtetes. — kartonaaž- ja gofreeritud taara tootmise tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi;

i) plekktooside, plekijäätmetest toodete ja elektrolüütide tootmise ettevõtetes ning litograafiatööstuses — konservitööstuse plekk-karpide tootmise tööliste tariifi-kvalifikatsiooni teatmiku järgi.

3. Käesolevas teatmikus ettenähtud tööliste tarifitseerimine põhineb kuuejärgulisel võrgul.

4. Tariifijärgkude kehtestamisel on võetud arvesse järgmisi põhitegureid:

a) tehnoloogilise protsessi ja teenindatavate masinate ning seadmete keerulisus;

b) iseseisvuse ja vastutuse aste töös;

c) vajalike teoreetiliste ja erialaste teadmiste ning oskuste ulatus.

5. Tariifi-kvalifikatsiooni teatmikus esitatud lühikesed tööde kirjeldused ei ole anmendavad; need on määratud vaid kutsealade üldiseks iseloomustamiseks ja neid ei või võtta aluseks tööde mahu määramisel.

Tööde konkreetne maht ja kord määratakse ettevõtetes kindlaks tööjuhenditega.

6. Peale põhinõudmiste, mis esitatakse kvalifikatsiooni iseloomustustes vastava kvalifikatsiooniga tööliste teoreetiliste ja erialaste teadmiste taseme suhtes, peab tööline tundma ja silmas pidama:

a) teenindatava seadme tehnilise ekspluateerimise eeskirju;

b) tehnoloogilise protsessi režiimi ja tööjuhendit;

c) kasutatava tooraine, materjalide ja poolfabrikaatide põhilisi omadusi;

d) sooritatavate tööde kvaliteedi suhtes esitatavaid tehnilisi nõudeid, praagi liike, selle ennetamise ning kõrvaldamise viise;

e) tooraine, materjali ja poolfabrikaatide kulunorme;

f) oma töökoha organiseerimise korda; hoidma korras oma töökoha ja talle kinnistatud seadmed, tööriistad ning -inventari; brigaadiviisilise töö puhul peavad kõrgema kvalifikatsiooniga tööliised tundma oma brigaadi või tööliste rühma töö organiseerimise meetodeid;

g) tööliste tööga seoses olevaid ohutustehnika eeskirju, tuleohutuse abinõusid, tööstustervishoidu ja isiklikku hügieeni.

7. Kõrgema kvalifikatsiooniga tööline peab peale kvalifikatsiooni iseloomustuses loetletud tööde tundma ja oskama teha kõiki töid, mis on ette nähtud sama kutseala madalama kvalifikatsiooniga tööliste kvalifikatsiooni iseloomustuses.

8. Töölise määramine brigadiriks, ilma et teda tööst vabastataks, ei anna põhjust tema tariifijärgu tõstmiseks.

9. Juhul kui tootmise organiseerimisest tingituna rakendatakse ettevõttes detailsemat tööjaotust, kui see on ette nähtud kvalifikatsiooni iseloomustustes, tarifitseeritakse tööd, mida tehakse eraldi, mõne järgnevalt esitatud meetodi järgi:

a) kvalifikatsiooni iseloomustustes ettenähtud tariifijärgu järgi, mis on kehtestatud nendele töödele eraldi täitmise puhul;

b) käesoleva teatmiku XXV osas loetletud abitöödele ettenähtud tariifijärgu järgi.

Neil juhtudel, kui eraldatud töid ei saa tarifitseerida mõne ülaltoodud meetodi järgi, tarifitseeritakse need tööd analoogia põhjal teiste kutsealade tööliste poolt tehtavate samaliigiliste töödega, kuid mitte kõrgema kui põhikvalifikatsiooni alusel kehtestatud järguga.

Kui tootmise organiseerimise tingimuste tõttu tehakse koha-kaasluse alusel töid, mida tarifitseeritakse madalamate järkudega, siis kõrgema kvalifikatsiooniga töölise järk ei lange.

10. Töid, mis ei ole teatmikus ette nähtud, võib ettevõtetes tarifitseerida analoogia põhjal teatmikus ettenähtud teiste kutsealade tööliste poolt sooritatavate samaliigiliste töödega; tariifijärgud tulevad sel puhul esitada kinnitamiseks.

11. Tööliste kvalifikatsiooni kindlaksmääramist ja neile järgu omistamist teostab kvalifikatsioonikomisjon, pärast seda kui tööline on kätte õppinud tootmise ja sooritanud teoreetilistes teadmistes tootmisalase väljaõppe programmi ulatuses katsed ning vastavate kvaliteetsete tööde vajaliku praktilise oskuse proovi.

Kvalifikatsioonikomisjon koosneb administratsiooni ja ametiühingu komitee esindajaist, tööküsimustega tegelevatest töötajatest, vahetuse ülemast või meistrist, kelle alluvusse tööline kuulub, ja selle kutseala (eriala) töolistest, milles tööline katseid sooritab.

Katsete tulemused vormistatakse vastavates protokollides ja ettevõtte käskkirjadega.

Töölisele omistatud järk kantakse tema töö- ja palgaraamatusse.

12. Administratsioonil on õigus kooskõlas ametiühingu komiteega üksikuid töölisi tarifitseerida, arvesse võttes nende erialase ettevalmistuse taset ja tehnoloogiliste protsesside kätteõppimise astet, kindlaks tootmise kätteõppimise ajaks (perioodiks) ühe järgu võrra madalamalt, kui see on käesolevas teatmikus vastavale kutse- ja erialale ette nähtud.

13. Tariifi-kvalifikatsiooni teatmikus ettenähtud kutsealade

nimetused on üldkohustuslikud. Teisi kutsealade nimetusi ei ole lubatud kasutada.

14. Kehtivates koosseisude nimestikes üksikute kutsealade puudumine ei anna alust nende sisseviimiseks.

15. Muudatuste ja täienduste tegemine käesolevasse tariifi-kvalifikatsiooni teatmikku toimub NSV Liidu Ministrite Nõukogu Riikliku Töö- ja Palgaküsimuste Komitee poolt kooskõlas Toiduainete Tööstuse Töölise Ametiühingu Keskkomiteega.

I. LOOMADE TAPAEELNE PIDAMINE

1. LOOMADE VASTUVÖTJA

Töö iseloomustus. Jaotab töö brigaadide vahel ja võtab vahetult osa loomade mahalaadimisest, vastuvõtmisest, teisale ajamisest, kaalumisest, sorteerimisest, loomade paigutamisest sulgudesse (baasidesse, väljakuile, lautadesse, sigalatesse), söötmisest, jootmisest, söötade väljaandmisest ja valmistamisest, ruumide ja künade puhastamisest, sõnniku koristamisest ja väljavedamisest. Jälgib loomade seisukorda ja allesolekut, eraldab ja isoleerib haiged ning nõrgad loomad.

Peab tundma: zootehnika ja veterinaaria aluseid, söötmise ja jootmise tehnikat ning režiimi (tähtaegu, norme), loomade talitamise eeskirju ja nende käitumisviise ajamisel ning laudas pidamisel, traumatismi, loomade nahavigastuste ärahoidmise viise, lihtsamaid loomade haigestumise ja nõrkuse väliseid tunnuseid ning loomade lõppemise vältimise viise.

5. järk

2. LOOMADE TALITAJA

Töö iseloomustus. Ajab loomad kohale mahalaadimise või vastuvõtukohtadest ja karjamaalt, koondab loomad sorteerimisel liikide, rammususe kategooriate, soo ja vanuse järgi, ajab nad kaaludele ja pärast kaalumist sealt ära, paigutab loomad sulgudesse (baasidesse, väljakutele, lautadesse, sigalatesse), kütkendab ja päästab loomad lahti latrites, jälgib automaatkõidikute ja kettide korrasolekut.

Veab või kannab kohale ja vajaduse korral valmistab ette söödad (peenendab, kupatab jms.), jagab need välja kehtestatud normide kohaselt söötmiskünade järgi.

Joodab loomad, jälgib veevärgi ja automaatjootjate korrasolekut, ajab loomad joogikohtadele, veab või kannab kohale vee ja valab selle jooginõudesse. Ajab loomad karjamaale.

Jälgib loomade seisukorda, isoleerib haiged ja nõrgad loomad, vahetab allapanu. Puhastab ruumid, vahekäigud ja söötmiskünad, vajaduse korral veab kohale allapanu, veab välja sõnniku, valmistab ette transpordivahendid ja teostab peale- ning mahalaadimist või ajab transpordivahendid mahalaadimise mehhanismide juurde.

Peseb ruumid, põrandad, trepid, kanalisatsioonitrepid, desinfitseerib ruumid ja sulud, seadmed ning inventari, sooritab mitmesuguseid loomade vastuvõtu, talitamise ja tapmisele viimisega seotud abi-, veo- ja transporttöid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja loomade vastuvõtja või meistri juhistele.

Vajaduse korral lüpsab lehma, kogub karvu, pügab ja kogub turja- ning otsmikukarvu.

Laadib loomad maha vagunitest ja autodelt. Ajab loomad sulgudesse või kaalumiskohale. Puhastab vagunid, ajab kokku sõnniku, tühjendab vagunid sisseseadest ja söötadest ning toimetab need kindlaksmääratud kohta. Mõõdab loomade kehatemperatuuri, eraldab haiged loomad, ajab sanitaartapamajasse või karantiini. Valmistab ette materjalid, koostab värvi ja märgistab loomad vastuvõtmisel või vagunist väljalaadimisel.

Vastavalt tootmise organiseerimisele ajab loomad vajaduse korral tapa- või uimastamiskohale.

3. järk

Tööde eraldi sooritamisel tarifitseeritakse loetletud töid järgmiselt:

a) loomade kehatemperatuuri mõõtmine ja loomade markeerimine — **2. järk**;

b) turja ning tuka pügamine ja karva kogumine — **1 järk**;

c) tapapunktis kõigi loomade vastuvõtu ja nende täieliku teenindamise ning talitamise seotud tööde tegemine või vahetuses kuni 50 looma talitamine — **4. järk**.

3. KEERDISTAJA

Töö iseloomustus. Annab välja söödad ja peab söötade kulu- tuse kohta arvestust, paneb heinad ja õled kuhja ning teostab vajaduse korral nende pressimist.

Peab tundma: heinte ja õlgede liike, nende säilitamise viise ja kuhjapanemise ning pressimise eeskirju.

3. järk

Eraldi tegemisel kuulub heina kuhjapanemise töö **3. järku**.

4. SÖÖTADE KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Kannab kohale ja valmistab ette tooraine, loomade töötlemisjäätmel, toidujäätmel (sööklast), õlleraba jt., purustab teravilja, lõikab masinal või käsitsi kore- ja haljassööta. Täidab ja tühjendab katlad (tõrred), reguleerib vee, auru või kütuse andmist, segab söötasid käsitsi või mehaanilise segistiga. Annab loomade söötmiseks välja valmissöödada.

3. järk

II. LOOMADE TAPMINE JA TÖÖTLEMINE

a) Veised

1. VEISTE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus toodangu kvaliteedi suhtes esitatakse eriti kõrgendatud nõudeid — nühbib naha kõhult, rinnalt ja paremalt ning vasakult küljelt. Kui puuduvad mehaanilised nahanülgimise seadised, nühbib naha maha käsitsi. Võtab välja siseelundid (konveierlaudadel), saab või raiub pikuti pooleks kered, peseb, puhastab ja õlitab saed ning instrumendid.

Peab tundma: veiste anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning keha kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid, loomade tapmisel ja töötlemisel tekkivaid tootmisrikkeid, nende vältimise võtteid ja viise; tööriistade — nuga, staalide ja saagide (raiekirveste) kasutamise eeskirju; nuga teritamise ja ihumise viise.

6. järk

2. VEISTE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus tooraine kvaliteedi suhtes esitatakse kõrgendatud nõudeid — laseb välja vere, nühbib naha tagajalgade sisepoolt, kubemetelt, küünarvartelt, abaluudelt ja kaela paremalt ning vasakult poolt; võtab välja siseelundid (stационаarsel laual töötades), pestes kõhuõõnt enne ja pärast siseelundite väljavõtmist.

Peab tundma: veiste anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning keha kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid; tehtaval tööil tekkivaid tootmisrikkeid, nende vältimise võtteid ja viise; tööriistade — nuga ja staalide kasutamise eeskirju; nuga teritamise ja ihumise viise.

5. järk

3. VEISTE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Uimastab looma, paneb külge köidikketi ja haagib uimastatud loomad vintsi konksu külge. Võtab naha täielikult maha peadelt, eemaldab kõrvad ja teeb peale ringlõike. Avab Ahhilleuse kõõlused, lõikab lahti saba naha, lõikab läbi päraku lihased. Nülib naha ees- ja tagajäsemetelt. Naha mehaanilisel nulgimisel kinnistab kered iga tüüpi seadistele. Vabastab Moskva ja Leningradi lihakombinaadi seadistele kinnistatud kered. Jälgib naha mehaanilist nulgimist iga tüüpi seadistel, ennetab ja kõrvaldab võimalikud rasva ja lihaste rebestused. Saeb (raiub) läbi rinnaluu ja vaagnaliiduse, võtab välja liivrid ja eraldab söögitoru kõrist.

Peab tundma: veiste anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning keha kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid kere neis kohtades, kus sooritatakse vastavaid operatsioone; sooritatavatel operatsioonidel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise; tööriistade — nugade, staalide ja saagide (raiekirveste) kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

4. järk

4. VEISTE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Tõstab kere mehaanilise või käsivintsi vere väljalaskmise teele. Laseb vintsi trossi haakimise kohale algseisundisse. Eraldab sõrgatsliigese, kõõlused ja toruluud. Avab söögitoru ja teeb sellele enne vere väljalaskmist ligatuuri. Eraldab pea kerest, lõikab läbi ja keerab välja keele. Saeb või raiub maha sarved, lõikab välja keele ja kõri. Asetab kered ümber naha lahtilõikamise teele. Lõikab naha lahti kõhu valget joont mööda. Lülitab sisse ja välja ning reguleerib naha mehaanilise nulgimise kiirust Moskva ja Leningradi lihakombinaadi seadistel. Vabastab kinnistatud kered mehaanilisel nahanulgimisel iga tüüpi seadistelt (välja arvatud Moskva ja Leningradi lihakombinaadi seadised) ja eraldab rasviku kõhust. Lõikab piki selgrootülilide ogajätkeid läbi selgrootlihased.

Peab tundma: veiste anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning keha kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid, tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise kere neis kohtades, kus sooritatakse vastavaid operatsioone; seadmete ja tööriistade — nugade, staalide ja saagide (raiekirveste) kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

3. järk

5. VEISTE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Lülitab sisse ja välja mehaanilise nahanülgimise mootori iga tüüpi seadistel (välja arvatud Moskva ja Leningradi lihakombinaadi seadised). Jälgib nahanülgimise käiku, muudab ja reguleerib rebestuste ilmnemisel signaali abil (või nõudmisega) kiirust või seiskab nülgimise kuni rebestuste täieliku kõrvaldamiseni, laseb vankri (trossi) pärast naha mahavõtmist algseisundisse. Reguleerib kerede andmist pinguldamisele ja jälgib mehaanilist pinguldamist konveieril.

2. järk

b) Sead

6. SIGADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus toodangu kvaliteedi suhtes esitatakse eriti kõrgendatud nõudeid — nülib naha kere külgedelt, küünarvartelt ja abaluudelt; eemaldab siseelundid (konveierlaual), lõikab naha lahti rinnalt ja kõhult, tagajalgade siseküljelt ja kubemete paremalt ning vasakult küljelt. Töötleb selgroogu, lõikab piki selgroolülide ogajätkeid läbi selgroolihased. Saeb või raiub kere pikuti pooleks; kupatab kered ja kõrvetab neid kõrvetusahjudes.

Peab tundma: sigade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid; teostatavatel operatsioonidel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise; seadmete ja tööriistade — saagide (raiekirveste), nugade ja staalide kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

5. järk

7. SIGADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus toodangu kvaliteedi suhtes esitatakse kõrgendatud nõudeid; paneb külge köidikketi ja haagib sead elevaatori külge; uimastab, laseb välja vere; nülib naha otsmikult, põskedelt ja kaelalt. Kinnistab kered, nülib nahad (vintsiga), ennetab ja kõrvaldab rasva ning lihaste rebestused; võtab välja siseelundid (statsionaarsel laual). Teostab põrsaste (nahaga) täielikku töötlemist (tapmine, kupatamine, siseelundite väljavõtmine); puhastab lõplikult kere pinna kõrbenud epidermisest ja peseb kere.

Peab tundma: sigade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning

kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid neis kere osades, kus sooritatakse määratud operatsioone; operatsioonidel tekkivaid tootmisvigu, nende ennetamise võtteid ja viise, tööriistade — nugade, staalide ja saagide (raiekirveste) kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

4. järk

8. SIGADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Paneb külge köidikketid ja haagib uimastatud sead. Nülib naha taga- või esijäsemeilt, lõikab läbi rinnaluu. Teeb peale ringlõike ja lõikab lahti keele, lõikab torkekohast alalõualuu poole läbi kaela, lõikab keelt vigastamata läbi keeleluulihased, eraldab keele peast, jättes selle kõri külge. Lõikab kaelalülide kohalt läbi pea, jättes selle kaelalihaste külge. Võtab välja liivri. Toimetab kere kupatamistõrre juurde ja laseb tõrde.

Puhastab kere pärast kupatamist harjastest või pärast kraapmasinaga töötlemist harjaste jäänustest ja avab tagajalgade kõõlused; paneb neisse jalakonksud, kinnitab rulli (trolle) külge, tõstab kere pärast kupatamist või puhastamist elevaatoriga (vintsiga, taliga) rippteele ning lükkab edasisele töötlemisele. Kõrvetab gaasipõletiga harjaste jäänused. Lõikab läbi lihased pärasoole krooni ümber. Valmistab ette rullid ja jalakonksud ning teostab kerede ümberpaigutust.

Peab tundma: sigade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid, tootmisriike, nende ennetamise võtteid ja viise neis kere kohtades, kus sooritatakse määratud operatsioone; tööriistade — nugade ja staalide kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

3. järk

9. SIGADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Lõikab läbi sidemed hüppeliigese kohalt. Eraldab kere küljest pea ja jäsemed ning lõikab nisade joont mööda lahti naha.

2. järk

c) Väikeloomad

10. VÄIKELOOMADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus toodangu kvaliteedi säilitamise suhtes esitatakse eriti kõrgeid nõudeid — nülib naha kõhult, rinnalt, külgedelt, abaluudelt, kubemelt, tagajalgadelt, tagaosalt ja paremalt ning vasakult küljelt.

Peab tundma: väikeloomade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid; loomade tapmisel ja töötlemisel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise.

5. järk

11. VÄIKELOOMADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Teeb selliseid töid, kus toodangu kvaliteedi suhtes esitatakse kõrgendatud nõudeid -- lõikab naha lahti ja nülis selle küünarvartelt ja kaelalt. Võtab välja siseelundid. Lõikab läbi saba ja kurdjuki naha ning päraku lihased. Nülis naha (mehaanilistel seadistel), jälgib, ennetab ja kõrvaldab võimalikud lihaste ja rasva rebestused. Mehaaniliste seadiste puudumisel nülis naha maha käsitsi.

Peab tundma: väikeloomade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid, sooritatavatel operatsioonidel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise; seadmete ja tööriistade — nugade ja staalide kasutamise eeskirju; nugade teritamise ning ihumise viise.

4. järk

12. VÄIKELOOMADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Paneb külge ja haagib köidikketid. Laseb välja vere ja lõikab maha pea. Lõikab lahti esija tagajäsemete naha, riputab kered töötlemisteele, eraldab söögitoru kõrist ja seob selle. Võtab välja liivrid. Riputab kered rammususe järgi raamidele (rippvankrile). Saeb (raiub maha) sarved.

Peab tundma: väikeloomade anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid kohtades, kus sooritatakse määratud operatsioone; sooritatavatel operatsioonidel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise; tööriistade — nugade ja staalide kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise võtteid.

3. järk

13. VÄIKELOOMADE TAPJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Lõikab naha lahti valget joont mööda ja tagajäsemel ning töötleb kõõluseid. Eraldab sõrgatsliigese.

2. järk

d) Üldised kutse ja erialad kõigi loomaliikide tapmisel ning töötlemisel

14. VERE DEFIBRINEERIJAJA JA KONSERVEERIJAJA

Töö iseloomustus. Kogub vere taarasse või pühib kokku rennist, defibrineerib vere mehaanilise defibrineerijaga või käsitsi, kallab fibriini ja vere eraldi taarasse. Toiduvere kogumisel kleebib numbrid bidoonidele ja keredele.

Konserveerib vere, valab taarasse, suleb selle ja markeerib.

3. järk

Tööde eraldi tegemisel kuulub verekogumine 2. järku.

15. UNIVERSAALNE TAPJAJA

Töö iseloomustus. Sooritab täies ulatuses kõigi loomaliikide tapaoperatsioonid.

Peab tundma: kõigi loomaliikide anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid, loomade tapmisel ja töötlemisel tekkivaid tootmisrikkeid, nende ennetamise võtteid ja viise; tööriistade — nugade, staalide ja saagide (raiekirveste) kasutamise eeskirju; nugade teritamise ja ihumise viise.

6. järk

16. TAPJAJA NING SANITAARPRAAGI TÖÖTLEJAJA

Töö iseloomustus. Kõrvaldab arsti korraldusel abtsessid. Raiub vajaduse korral välja kere nakatatud osad, võtab välja siseelundid. Kogub konfiskaadid taarasse ja annab need ära eriluukidel (vajukitel).

Saadab kered pärast puhastamist külmhoonesse (jahtumisruumi).

Peab tundma: kõigi loomaliikide anatoomiat, lihas-, rasv- ja sidekoe ning kattenaha omadusi, luude seostumist ja siseelundeid.

4. järk

17. SANITAARTAPATSEHHIDE UTILISEERIMIS- JA STERILISEERIMIS-SEADISTE TÖÖLINE

Töö iseloomustus

a) Töötades «Hartmann» tüüpi seadistel.

Kogub vere ja konfiskaadid, täidab katla, jälgib temperatuuri ja rõhku katlas. Tühjendab protsessi lõppemisel katla ja valab rasva välja. Puhastab aparaadid ja määrab mehhanisme.

b) Töötades «Freibank» tüüpi seadistel.

Saadab tinglikult kõlbliku liha ja subproduktid töötlemiskohale, peseb ja täidab katla, steriliseerib kindlaksmääratud režiimi järgi, jälgib temperatuuri ja rõhku katlas. Tühjendab protsessi lõppemisel katla, jahutab toodangu ja asetab selle taarasse. Valmistab ette ja steriliseerib taara. Puhastab aparate ja määrab mehhanisme.

Peab tundma: konfiskaatide ja tinglikult kõlbliku liha koostist, steriliseerimise otstarvet ja režiime; rõhu all töötavate auruseadiste konstruktsiooni, ekspluateerimise ja järelevalve eeskirju.

a) «Hartmann» tüüpi seadiste teenindamisel — 5. järk;

b) «Freibank» tüüpi seadiste teenindamisel — 4. järk.

18. NAHKADE MEZDREERIJA

Töö iseloomustus

a) Masinal töötades. Seab masina töövalmis ja nahad masina valtside alla. Jälgib masina õigesti töötamist, lihalõigete ja rasva täielikku eemaldamist ning kogumist. Asetab nahad pärast mezdreerimist vankrile, viib vajuki luugile või annab edasisele töötlemisele. Puhastab ja määrab masina.

b) Käsitööl töötades. Laotab naha mezdreerimispuumile (pukile), lõikab vikatiga maha liha- ja rasvalõiked, paneb need taarasse ning annab naha edasisele töötlemisele.

Peab tundma: nahkade omadusi olenevalt loomade liigist, soost ja vanusest, nahkade lahtilõikamise ja nülgimise kontuure tapmisel, rikkeid ja töötlemise eeskirju olenevalt elupuhustest ja nülgimisel tehtud rikestest; masina konstruktsiooni; ekspluateerimise ja järelevalve eeskirju (masinal töötamisel).

5. järk

19. NAHKADE PUHASTAJA

Töö iseloomustus. Toob nahad töökohale ja laotab lauale (stellaazile) või puumile. Kõrvaldab nahalt lihaste ja rasvalõiked, paneb need eraldi taarasse ja annab edasisele töötlemisele.

Vastavalt tootmise organiseerimisele võtab vajaduse korral nahalt maha kinnitusketid, lõikab ära saba ning jalgade ja peanaha otsad. Puhastab seanahad rasva- ja lihalõigetest (pärast mezdreerimismasinal töötlemist).

Peab tundma: nahkade lahtilõikamise ja nülgimise kontuure tapmisel ning töötlemise eeskirju olenevalt rikestest.

- a) Veiste ja väikeloomad naha puhastamisel — 4. järk;
b) seanahkade puhastamisel pärast mezdreerimisemasinal töötlemist — 3. järk.

20. ENDOKRIINTOORAINE KOGUJA

Töö iseloomustus. Eraldab ja kogub meditsiiniliste preparaatide valmistamiseks endokriinnäärmed, fermendid, silmad, seljaaju ja teised toorained, puhastab need kiledest ja rasvalõigetest, paneb taarasse, konserveerib või saadab külmutamisele. Vastavalt tootmise organiseerimisele laotab vajaduse korral tooraine plaatidele (kandelaudadele, liudadele, pannidele), paneb endokriin- ja teised toorained külmutuskambrisse, võtab need sealt välja, pakib ja annab külmoone kambritesse säilitamiseks, ärasaatmiseks või töötlemiseks.

Peab tundma: endokriinnäärmete liike, nende asukohti, kogumise ja puhastamise eeskirju, mis tagavad säilitamisel meditsiiniliste preparaatide aktiivsuse.

3. järk

21. ENDOKRIINTOORAINE KÜLMUTAJA

Töö iseloomustus

a) Kiirkülmutuskappides külmutamisel. Kaalub tooraine, asetab selle plaatidele (kandelaudadele) ja paigutab külmutuskappi. Lülitab sisse ja välja külmutusseadise, jälgib seadise töötamist, temperatuuri kapis ja tooraine külmumist. Võtab tooraine kapist välja ning plaatidelt maha, pakib selle konteineritesse ja annab külmoone kambritesse säilitamiseks, ärasaatmiseks või töötlemiseks.

b) Külmoone külmutuskambrites külmutamisel. Toob tooraine ja liudad (plaadid, kandelaudad, pannid), laob tooraine liudadele, paigutab riiul-vankrile ja annab külmutuskambrisse või toob tooraine ja liudad, laob tooraine nendele ja paigutab külmutuskambri stellaažidele. Võtab külmutatud tooraine liudadelt (plaatidelt, kandelaudadelt, pannidelt), paigutab taarasse ja annab külmoone kambrisse säilitamiseks, ärasaatmiseks või töötlemiseks.

Peab tundma: endokriintooraine külmutamise ja töötlemise eeskirju ning režiime olenevalt nende omadustest ja otstarbest; kiirkülmutuskappides külmutamisel kiirkülmutuskappide konstruktsiooni ja ekspluaterimise eeskirju.

- a) Kiirkülmutuskappides külmutamisel — 4. järk;
b) külmoone külmutuskambrites külmutamisel — 3. järk.

22. KEREDE TUALETTIJA

Töö iseloomustus. Teeb keredele märg- ja kuivtualetti, puhastab kere esi- ja tagaosa, kõrvaldab peksukohad ja verevalumid, lõikab maha kiled ja narmastiku, eraldab saba, peenise ja udara.

Peseb kere (poolkere) vooliku või hüdroharja abil, pühib kerelt maha vee, hõõrub üle marliga (käterätikuga). Eraldab neerud ja neerurasva ning asetab vajukile (luuki), taarasse (lauale) või riputab konksudele. Eraldab kerelt kurdjuki, valmistab ette sidumismnööri, lõikab läbi kaelasoone, seob kaela ja esijalgade ümber silmuse. Kõrvaldab kindlaksmääratud kereosadelt rasva. Märgistab kered (poolkered) sordimärgiga.

3. järk

23. HARJASTE PÜGAJA

Töö iseloomustus. Pügab selja- ja küljeharjased või kisub need välja seadiste abil.

Puhastab ja määrab masina.

2. järk

24. TRIHHINOVAATLUSEKS PROOVIDE VÕTJA

Töö iseloomustus. Lõikab proovid, asetab need pannile (paneel nõela otsa), kinnitab lipiku proovikere numbriga ja saadab laboratooriumi.

2. järk

25. KÕRVAKARVA KOGUJA

Töö iseloomustus. Täidab kupatamistõrre (paagi) veega ning soojendab vee. Toob kõrvad ja paneb need pesemistrumlisse, paigutab pestud kõrvad korvi ja laseb selle kupatamistõrde, võtab kõrvad tõrrest, kisub (lõikab) neist välja karvad, sorteerib värvuse järgi, seob kimpudesse ja paigutab kasti.

1. järk

III. KÕIGI LOOMALIIKIDE SUBPRODUKTIDE TÖÖTLEMINE

I. SUBPRODUKTIDE KUPATAJA

Töö iseloomustus

a) Kupatades trumlites või tsentrifuugides. Täidab trumli veega ja soojendab selle, reguleerib auru andmist ja temperatuuri, paneb subproduktid trumlisse, käivitab ja seiskab

trumli ning juhib kupatamise protsessi. Laadib subproduktid tsentrifuugi, käivitab ja seiskab selle, reguleerib auru andmist, puhastab ja peseb subproduktid pärast kupatamist.

b) Kupatades kateldes. Täidab katla (paagi, tõe) veega, soojendab vee, reguleerib auru andmist või tulekütet, asetab subproduktid korvidesse (restidele, võrkudesse) ja laseb korvid katlasse või paneb subproduktid otse katlasse, segab aeg-ajalt mõlaga, juhib kupatamise protsessi, võtab subproduktid katlast, puhastab need käsitsi või trumli (tsentrifuugis) ja peseb puhtaks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele tühjendab vajaduse korral maod sisaldisest, peseb subproduktid enne kupatamist, võtab jalgadelt maha sõrad, kõrvetab jootmislambi või gaasipõletiga karva (harjaste) jäänused. Raiub läbi seapead ja võtab välja ajud.

Peab tundma: karvaste ja limaste subproduktide kupatamisel ettenähtud temperatuurirežiime; masinate ja aparaatide ekspluaterimise ja järelevalve eeskirju niiskuses ja kõrges temperatuuris.

4. järk

2. SUBPRODUKTIDE KÕRVETAJA

Töö iseloomustus

a) Kõrvetades katkestamatu töötsükliga ahjudes. Täidab trumlipunkri subproduktidega, lülitab sisse gaasi, seab töövalmis põletid, käivitab ja seiskab trumli ning kontrollib kõrvetamise kvaliteeti. Jälgib subproduktide juurdeandmist või täidab pesemistrumli (tsentrifuugi) subproduktidega, tõstab need pärast pesemist trumlist taarasse. Määrib ja puhastab kõrvetusahju ning tsentrifuugi.

b) Kõrvetades ahjudes või gaasipõletiga. Paneb subproduktid ahju, pöörates neid aeg-ajalt tangidega, riputab pead kõrvetamisrõnga või konveieri konksude külge. Tõstab subproduktid pesemistrumlisse (tsentrifuugi) või paaki (tõe) ja peseb käsitsi voolavas vees või aeg-ajalt vett vahetades.

Vastavalt tootmise organiseerimisele puhastab vajaduse korral subproduktid karvade (epidermise) jäänustest.

Peab tundma: karvaste subproduktide kõrvetamise temperatuurirežiimi; masinate ja seadmete ekspluaterimise ja hooldamise eeskirju kõrges temperatuuris.

4. järk

3. SUBPRODUKTIDE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus. Lõikab lõhki vatsa, eemaldab sisaldise, peseb (duši all, kraani all või vannis), lõikab maha rasvajäänused, võtab vatsa klambrite vahelt maha ning tõstab vajuki luugile või taarasse (vankrisse). Valmistab vannis ette vee ja vahetab seda.

Eraldab vatsa küljest kiideka, libediku ja rasvajäänused, koristab konfiskaadid siseelundite harutamise laualt ja annab vajuki luugile või tõstab taarasse (vankrisse).

Toob veiste ja sigade pead töökohale, raiub need masinaga või käsitsi lõhki, võtab välja ajud ja paneb need vanni või laob liuale. Peseb ja määrib masina. Toob töökohale ja nülüb täielikult naha väikeloomade peadelt.

Kogub ja harutab koostisosadeks sigade ning väikeloomade maod ja kõik limased subproduktid, eemaldab sisaldise, peseb, eraldab rasva ja sorteerib.

3. järk

4. SUBPRODUKTIDE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus. Lõikab masinal või käsitsi maha sõrad, puhastab kõik subproduktid, välja arvatud vats ja pea. Puhastab pärast kupatamist karvased subproduktid. Eraldab sooled magudest ja paneb ligatuuri kaksteistsõrmiksoolele.

2. järk

5. SUBPRODUKTIDE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus. Eraldab kile kõõlustest, sorteerib kõõlused sortide järgi, peseb, seob kuivatamiseks nõõri külge või paneb taarasse. Eraldab veisepeadelt mokad ja seapeadelt kärsad.

1. järk

6. SUBPRODUKTIDE PESIJA

Töö iseloomustus. Peseb pead konveieritel vooliku abil, eemaldab vereklombid ja puhastab määrdunud kohad.

a) Pesemisel trumlis (tsentrifuugis). Lülitab tsentrifuugi, avab veekraani ja reguleerib vee temperatuuri. Täidab tsentrifuugi subproduktidega. Kannab (veab) subproduktid kohale ja jälgib pesemist ning puhastamist pärast kupatamist või kõrvetamist. Tühjendab tsentrifuugi, kontrollib töötlemise kvali-

teeti, annab teistkordseks kõrvetamiseks või puhastab, peseb ja paneb taarasse (vankrisse, kibusse). Peseb ja määrib tsentrifuugi (trumli).

b) Pesemisel tõrtes (vannides, paakides). Täidab tõrre (paagi) veega, paneb subproduktid pärast kupatamist või kõrvetamist tõrde ja segab neid mõlaga, peseb voolavas vees või vahetab perioodiliselt vett. Tühjendab tõrre, kontrollib töötlemise kvaliteeti, annab teistkordsele kõrvetamisele või puhastab, peseb ja asetab taarasse (vankrile, kibusse).

2. järk

7. PEADE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus. Peseb pead käsitsi (vannis), kõrvaldab vereklombid ja määrduvad kohad. Toob pead töökohale (riputab konksu külge), lõikab lõplikult välja keele ja kõrisõlme ning paneb taarasse. Võtab välja ja lõikab ära silmamuna ja silmaaluse rasva.

Vastavalt tootmise organiseerimisele võtab vajaduse korral välja ajud, eraldab peast mokad ja lõikmed, peseb pead, keeled ja lõikmed. Asetab pea masinahamba alla ja tõmbab välja alalõualuu või lõikab läbi oimuloo lihased ja eraldab lõualuu koljust. Annab lõualuud ja pead edasiseks töötlemiseks. Peseb ja puhastab ning määrib masina.

2. järk

8. SÜDAMEPAUNADE JA -KESTADE KOGUJA

Töö iseloomustus. Lõikab rasvajäänused südamekestalt, laotab laiali, kuivatab kuivatis, kogub kuivatatud kestad, komplekteerib pakkidesse ja pakib. Valmistab ette materjalid, inventari, tööriistad, taara ja sooja veega vanni. Lõikab maksalt ära kile, annab edasi soontest vabastamiseks või laob taarasse. Puhastab kile narmastikust ja maksajäänustest ning peseb soojas vees. Kontrollib kile suurust standardi järgi, hõõrub sisse vaakuumsoolaga, keerutab kiled kokku, seob kimpudesse ja asetab taarasse.

1. järk

9. KEELTE PUHASTAJA

Töö iseloomustus. Seab tsentrifuugi töövalmis, toob töökohale ja täidab tsentrifuugi kindlaksmääratud koguses soojade, jahtunud või jahutatud keeltega, reguleerib temperatuuri ja vee andmist tsentrifuugi. Jälgib töötlemise ettenähtud kestust ja keelte valmidust, võtab puhastatud keeled välja, paneb taarasse (vankrisse) ja saadab edasisele töötlemisele.

3. järk

IV. TOIDURASVA TOOTMINE

1. TOORRASVA SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Sorteeri kõik toorrasva liigid, kõrvaldab lihalõiked, kiled, näärmed ja määrdunud kohad, tükeldab suured rasvatükid. Annab lõiked ja määrdunud rasva tehnilise toodangu valmistamiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele võtab vajaduse korral tsehhiidest (osakondadest) vastu toorrasva, kaalub selle, paneb tõrde (vanni), segab mõlaga ja peseb. Tõstab rasva pesemistõrrest jahutamistõrde (vanni), viib rasva hundi juurde, peenendab ja paneb sulatamiseks katlasse. Riputab searasva jahutamiseks raamidele või laob pannidele (plaatidele). Laseb vee välja ja vahetab vett pesemisel ning jahutamisel.

3. järk

2. RASVALÕIKAJA

Töö iseloomustus. Toob rasva töökohale või võtab selle vastu transportöörilt, paneb pekilõikaja, hundi või kutri kolusse ja lõikab viiludeks (suurteks tükkideks) või peenendab. Käivitab ja seiskab masina, võtab selle lahti, puhastab, paneb kokku ja õlitab.

Vastavalt tootmise organiseerimisele sorteeri vajaduse korral rasva enne suurteks tükkideks lõikamist, paneb pesemis- või jahutamistõrde, jälgib pesemist ja jahutamist, võtab rasva välja pesemis- või jahutamistõrrest ning laotab vee nõrgumiseks laiali. Peenendab käsitsi suured tükid, toob peenendatud rasva ja paneb katlasse.

3. järk

Käsitsi rasva lõikamisel — 2. järk.

3. RASVASULATAMISAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Seab katla (aparaadi) töövalmis (vajaduse korral peseb, täidab veega ja soojendab). Täidab katla või jälgib ettevalmistustööd ja toorrasva panekut katlasse. Reguleerib auru andmist või kütmist, juhhib rasva sulatamise protsessi, käivitab ja seiskab segisti või segab perioodiliselt käsitsi mõlaga. Vajaduse korral teostab väljasoolamise ja kõrvaldab niiskuse, seab selitamiskatlad töövalmis, valab neisse rasva, juhhib selitamiskatlast, jälgib temperatuuri, tõstab kõrned katlast välja,

valab ära puljongi ja jälgib kontide väljavõtmist katlast. Peab tehnoloogilist žurnaali, puhub katlad läbi, puhastab ja peseb need.

Vastavalt tootmise organiseerimise tingimustele teeb vajaduse korral kõik tööd rasva sulatamise alal: sorteerib, uhub, jahutab ja peenendab rasva hundis, töötleb kõrned (väljapigistamine, kuumutamine jm.), valab rasva selitamiskatlast taarasse ja markeerib selle. Saeb ja purustab kondid, täidab nendega katla, tühjendab katla ning uhub konte enne ja pärast rasva sulatamist ning utiliitsehhi andmist.

Peab tundma: kehtestatud temperatuurirežiimi toidurasva väljasulutamisel mitmesugustest tooraine liikidest ja tooraine ning sulatatud rasvade standardeid; rõhu all töötavate aparaatidega töötamise eeskirju; auru, veekommunikatsioonide ja rasvatorustiku konstruktsiooni ja juhtimise skeeme.

a) Toidurasvade väljasulutamisel kinnistes kateldes ja vooltootmise meetodil aparaatides — **6. järk**;

b) toidurasvade väljasulutamisel lahtistes kateldes ja kondirasvade väljasulutamisel iga tüüpi kateldes — **5. järk**;

c) rasvade sulutamisel kõrnetest või teistest tooraine liikidest ja rasvade väljasulatamise töödel (kõigi aparaatidega) osaliselt või kellegi juhtimisel — **4. järk**.

4. RASVA SEPAREERIJA

Töö iseloomustus. Soojendab vee, puhub auruga läbi torustiku ja peseb tootmisliini. Soojendab rasva selitamiskatlas, lülitab sisse separaatori ja reguleerib masina tööd. Võtab rasvaproove ja annab laboratooriumi analüüsimiseks. Kui on olemas jahutamisseadis (friiser), paneb rasva seadisesse. Võtab separaatori lahti, puhastab ja peseb selle ning paneb kokku.

Peab tundma: mitmesugust tüüpi separaatorite konstruktsiooni ja eksploateerimise eeskirju; rasvaproovide valiku korda.

4. järk

Katkestamatu töösükliga separaatoriga töötamisel — **5. järk**.

5. RASVA ÜMBERVERLAJA

Töö iseloomustus. Valmistab taara ette rasva ümbervalamiseks, valab rasva pärast settimist läbi jahutamisseadise (friiseri) kopsikutega või doseerimisaparaadi kaudu klaasidesse ja konteineritesse ning annab edasi korkimiseks. Tõstab rasvaga täidetud taara

kaalule, kaalult maha, asetab virna, transpordib säilitamiskohale ja märgib taarale markeeringu.

Vastavalt tootmise organiseerimisele valab vajaduse korral rasva katlast selitamisnõusse, juhib selitamisprotsessi, töötleb kõrneid, peseb ja aurutab tunnid, taarastab need ja annab proovid analüüsimiseks.

3. järk

Eraldi sooritamisel kuulub taara markeerimistöö 1. järku.

6. RASVAPAKKIJA (TÜNDERSEPP)

Töö iseloomustus. Valib tunnid välja ja viib töökohale, lõdven-dab vitsad, võtab välja põhja, paneb pärast silikaatimist põhja tagasi ja kinnitab enne rasva sissevalamist vitsad. Suleb tunni, paneb kohale korgi, kinnitab pärast rasva sissevalamist tunni mõlemas otses vitsad. Vahetab ja sobitab vitsu. Praagib välja määrdunud, kõrvaliste lõhnade ja hõredate laudade ning põhja-dega tunnid.

Vastavalt tootmise organiseerimisele silikaadib vajaduse korral tunne.

Peab tundma: rasva pakkimiseks määratud tunnide kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid; vitste sobitamise ja laudade ning põh-jade tiheduse kindlustamise eeskirju.

4. järk

7. RASVA JA KONTIDE PESIJA

Töö iseloomustus. Toob rasva pesemistõrre juurde, täidab tõrre rasvaga, segab, peseb ja jahutab või toob jahutamistõrre juurde ja valab sellesse. Sorteeri rasva pärast jahutamist, paneb nõrguma ja laadib transportõrile või paigutab vankrile (taarasse) ja viib hundi või vaakuumkatelde luukide juurde ning täidab kat-lad. Reguleerib jahutamisel vee temperatuuri.

Laadib läbikeedetud kondid pesemistruumisse või tõrde (vanni, katlasse), lülitab sisse mootori ja peseb konte kuumas või külmas vees. Kogub rasva selitamisnõudesse, laob kondid taarasse (punk-risse, vajukisse jne.). Lööb enne pesemist torukontidest välja kon-dirasva jäägid ja paneb need katlasse rasva väljasulatamiseks. Vahetab vett ja laseb tarvitatud vee välja. Puhastab ja peseb trumli.

2. järk

8. KÖRNETE PRESSIJA

Töö iseloomustus. Täidab pressi kõrnetega, lülitab sisse mootori, reguleerib pressi tööd, jälgib rasva ja kõrnete väljatulekut. Kogub läbipressitud kõrned taarasse ja paneb rasva selitamiseks nõusse.

Peab tundma: tigupresside ja teiste pressitüüpide konstruktsiooni ja ekspluateerimise eeskirju, kehtivaid rasva väljatuleku ja kõrnetes rasva jääkide norme.

5. järk

9. KONDISAAGIJA

Töö iseloomustus. Toob kondid töökohale, lülitab sisse sae ja saeb maha kondipead, puurib torukondid või saeb katki reakondid. Peseb saetud kondid ja paneb taarasse.

3. järk

10. KONDIPURUSTAJA

Töö iseloomustus. Laadib kondid purustusmasinasse, käivitab ja seiskab masina, reguleerib masina tööd, jälgib taara täitumist purustatud kontidega. Annab kondid taara täitumist mööda rasva väljasulatamisele. Puhastab, peseb ja määrab masina. Vastavalt tootmise organiseerimisele saeb vajaduse korral konte.

Peab tundma: purustusmasinate konstruktsiooni ja ekspluateerimise eeskirju; kontide purustamist kindlaksmääratud kaliibrite järgi rasva täieliku väljasulamise tagamiseks.

4. järk

11. KATELDE TÄITJA (TÜHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Toob purustatud või saetud kondid kohale, paneb need perforeeritud korvi või otse katlasse. Pärast väljasulatamist tühjendab katla ja annab kondid pesemiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele peseb vajaduse korral kondid, kogub rasva ja annab kondid edasiseks töötlemiseks.

3. järk

12. RASVA TSENTRIFUUGIJA

Töö iseloomustus. Täidab koti keedetud kontidega ja asetab tsentrifuugi. Käivitab ja seiskab tsentrifuugi, jälgib rasva eraldumist ja taara täitumist. Tühjendab, puhastab ja peseb tsentrifuugi.

3. järk

V. SOOLTE TÖÖTLEMINE

1. SOOLTE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus. Teostab kõigi sooleliikide valikut ja valmis-tooteks töötlemist. Tööjaotuse korral sooritab järgmisi üksikuid töid: veise kõversoolte keskmest eraldamine, umbsoolte väljalõikamine ja jäme-kõversoolte eraldamine, veise sirgsoolte sorteerimine, veisesoolte kalibreerimine, õhuga läbipuhumine, kvaliteedi ja diameetri kindlaksmääramine, vigastuste avastamine, rebenenud kohtade läbilõikamine, sortide ja kaliibrite järgi liigitamine, eritellimuste järgi kõigi sooleliikide komplekteerimine ja pakkimine GOST-i nõuete kohaselt (kimpude soolamistaarast väljavõtmine, soolajääkide kõrvaldamine, sortide ja kaliibrite järgi sorteerimine, järelsoolamine, taarasse asetamine ülelugemisega, tihendamine ja lipikute väljakirjutamine, märkides viimastele kimpude arvu sortide ja kaliibrite järgi, ning taara markeerimine pärast sulgemist). Veise sirgsooltest rasva ärastamise kvaliteedi kontrollimine — õhuga läbipuhumine, rebenenud kohtade avastamine ja ülelugemine, tööliste väljatöötuse ülesmärkimine (sortide järgi).

Peab tundma: iga liiki toor- ja töödeldud soolte standardeid, kõigi praagiliikide tundemärke ja nende avastamise viise.

5. järk

2. SOOLTE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Sooritab soolte töötlemisel järgmisi operatsioone: sea kõversoolte eraldamine keskmest; kõver-, sirg- ja umbsoolte rasva ärastamine masinal või käsitsi; kõigi loomaliikide kõversoolte lima ärastamine masinal või käsitsi; sea ja lamba kõversoolte sorteerimine ja kalibreerimine kvaliteedi, kategooria ning diameetri (kaliibri) järgi, veise kõver- ja sirgsoolte otste pikkuse mõõtmine; soola ja soolamisinventari ettevalmistamine, soolte laotamine kimpudena laudadele, soolaga hoolikalt sissehõõrumine ja taarasse ladumine; veise kõversoolte täielik töötlemine valmis-tooteks, alates leotamisest kuni soolamiseni (kaasa arvatud).

Reguleerib, puhastab, peseb ja määrab masinaid (masinatel töötades).

Peab tundma: soolte töötlemise eeskirju ja viise.

4. järk

3. SOOLTE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Sooritab soolte töötlemisel järgmisi operatsioone: kõigi loomaliikide kõversoolte, veise kõversoolte, jäme-kõversoolte ja umbsoolte pesemine ja sisaldise eemaldamine; lamba kõversoolte eraldamine keskmest, sirgsoolte, pärasoolte, jäme-kõversoolte, veise ja lamba umbsoolte limaskestast eraldamine (lima ärastamine) masinal või käsitsi, sea ja lamba kõversoolte otste pikkuse mõõtmine; kõigi loomaliikide soolte ümberpööramine, veiste pärasoolte ja söögitorude (pikaalide) täielik töötlemine; sea pärasoolte ja krauside eraldamine keskmest, nende pesemine, sisaldise eraldamine ja täielik töötlemine; veise ja lamba umbsoolte täielik töötlemine rasva ärastamise protsessist kuni soolamiseni (kaasa arvatud); lamba umb- ja sirgsoolte sorteerimine; veise- ja seapõite täielik töötlemine alates pärasooltest eraldamisest kuni soolamiseni või kuivatamiseni ja täielik töötlemine pärast kuivatamist (kaasa arvatud); kõigi soolaliikide komplekteerimine ja pakkimine kohaliku tootmise tellimuste järgi; umbsoolte serooskestast (kile) mahavõtmine, pikkuse, kvaliteedi ja diameetri järgi sorteerimine, soolamine ja vajaduse korral rasva ärastamine; soolte ettevalmistamine vorstide tootmiseks; leotamine, pesemine, defektide avastamine ja kalibreerimine, kindlaksmääratud pikkusega batoonideks lõikamine jne.

Peab tundma: soolte töötlemise eeskirju ja viise.

3. järk

4. SOOLTE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Sooritab soolte töötlemisel järgmisi operatsioone: sea ja lamba kõver- ja umbsoolte leotamine ning sellele järgnev sorteerimine; lamba umbsoolte pesemine ja sisaldise eemaldamine; lamba sirg- ja umbsoolte täielik töötlemine; keskmest otste rasva ärastamine; soolte sidumine kimpudesse või pakkidesse (kindlaksmääratud sõlmede arvuga), märkides ära sordilisuse; soolte lahtiharutamine pärast sooldumist, laotamine sortide ja kaliibrite järgi ning ülelugemine; sooldunud soolte väljavõtmine taarast, pesemine soolalahuses ja pakkimine sortide ning kaliibrite järgi.

2. järk

5. SOOLTE TÖÖTLEJA

Töö iseloomustus (tööjaotuse korral). Sooritab soolte töötlemisel järgmisi operatsioone: sea, lamba ja veise kõversoolte käsitsi

järepuhastamine pärast masinal rasva ärastamist; soolte käsitsi järepuhastamine pärast masinal lima ärastamist; soolte täispuhumine kuivatamiseks.

1. järk

VI. NAHKADE KONSERVEERIMINE

1. NAHKADE VASTUVÕTJA JA ÜLEANDJA

Töö iseloomustus. Võtab nahad vastu tapa- ja töötlemistsehhist, vaatab nahad üle, määrab kindlaks ja võtab arvele nende tootmis- ja elupuhused rikked. Laadib vajaduse korral nahad käsivankrile ja viib konserveerimistsehhi.

3. järk

2. VÄIKELOOMANAHKADE (PINNA) MÕODISTAJA

Töö iseloomustus. Mõõdab naha pikkuse ja laiuse ning määrab kindlaks pindala. Vastavalt tootmise organiseerimisele markeerib vajaduse korral nahad värviga või kinnitab nahale lipiku.

Peab tundma: nahkade kontuure, standardeid, õigesti mõõtmise ja joonlauaga pindala arvutamise võtteid ja viise.

4. järk

3. NAHALT SÕNNIKU ÄRASTAJA

Töö iseloomustus

a) Töötades sõnniku ärastamise masinal. Toob nahad töökohale, seab need valtside vahele ja laseb masinast kaks korda läbi; käivitab, seiskab, puhastab ja määrab masina.

b) Ärastades sõnnikut käsitsi. Seab üles poomi, laotab sellele naha ja kõrvaldab nüri puhastamisrauaga sõnniku, paneb naha kokku sisepinnaga vastamisi või riputab pukile. Vastavalt tootmise organiseerimisele sorteerib vajaduse korral nahad määrdumise järgi, niisutab ja peseb sõnnikused nahad.

Peab tundma: masina ekspluateerimise ja järelevalve eeskirju; nahkade edasiseks töötlemiseks ettevalmistamise kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid.

a) Masinal töötades — 5. järk;

b) käsitsi töötades — 4. järk.

Eraldi sooritamisel kuulub sõnnikuste nahkade niisutamise töö 1. järku.

4. NAHKADE PESIJA

Töö iseloomustus. Laotab naha stellaažile (lauale) või riputab pukile, peseb ja puhastab naha karvase pinna ning annab edasi-seks töötlemiseks.

2. järk

5. NAHKADE SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Laotab naha sorteerimispingil (laual) laiali. vaatab hoolikalt mõlemalt poolt üle, teeb kindlaks rikked ja määrab standardi järgi sordilisuse. Määrab kindlaks väikeloomanahkade villkarva kvaliteedi, nahkade otstarbe ja pindala. Märgib sordilisuse näitajad lipikule ja kinnitab selle naha külge või annab edasi kaalujale. Laob nahad sortide järgi.

Vastavalt tootmise organiseerimisele kaalub vajaduse korral nahad, märgib kaalu lipikule ja koostab kaaluandmiku, võtab virna lahti, annab nahad üle saaja lattu arvu; liikide ja sordi järgi, töötleb nahad täielikult ja saadab ära.

Peab tundma: nahkade ja karusnahkade standardeid, sordilisuse tunnuseid ja kõigi loomanahkade praagi liike.

6. järk

6. NAHKADE SOOLAJA (SOOLVEEGA)

Töö iseloomustus. Toob soola kohale, täidab sellega soolahustamisnõu, valmistab soolvee ja pumpab selle nahkade soolamiseks gašpilisise või tõrde. Jälgib nahkade sooldumist, reguleerib gašpilide tööd, pumpab kasutatud soolvee regenereerimiseks või laseb kanalisatsiooni. Puhastab ja peseb gašpilid või tõrred.

Vastavalt tootmise organiseerimisele kaalub vajaduse korral nahad ja kinnitab lipikud.

Peab tundma: soolvee retseptuuri, mitmesuguste loomade nahkade soolveega soolamise tehnoloogilist režiimi, vee ja soolveekommunikatsioonide konstruktsiooni ja juhtimise skeemi, kasutatud soolvee regenereerimise eeskirju, sooldunud tooraine valmiduse tunnuseid.

5. järk

7. GASPILIDE (TÖRTE) TÄITJA (TUHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Toob nahad käsivankritel või liikuvatel pukidel ja stellaažidel kohale ning paigutab gašpilidesse (törtesse). Võtab sooldunud nahad gašpilidest (törttest) välja, riputab pukki-dele või seab nõrgumiseks üles stellaažid.

Vastavalt tootmise organiseerimisele riputab vajaduse korral nahkadele enne gašpilidesse paigutamist õhukese soolakorra.

3. järk

8. NAHKADE SOOLAJA

Töö iseloomustus. Konserveerib laialilaotatud nahad kuiva soolaseguga või teostab järelsoolamist pärast nahkade märgsoolamist. Valmistab ette stellaažid. Paigutab nahad liikide, sortide ja raskuse järgi stellaažidele, komplekteerib ja laob virna, venitab hoolikalt nahkade voldid sirgeks ja riputab lihapoolsele pinnale ühtlaselt soola.

Veiste ja sigade nahkade soolamisel hõõrub käsitsi soolaga sisse pea, jalad ja hõlmad.

Lambanahkade soolamisel hõõrub käsitsi soolaga sisse kogu naha lihapoolse pinna.

Lamba peanahkade soolamisel toob nahad töökohale, laob virna, laotab stellaažidele laiali ja soolab. Vajaduse korral lõikab ära nahkade küljest peade nahad.

Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral nahad soolamiskohale, valmistab ette ja toob kohale soola.

Peab tundma: naha ja karusnaha sordilisuse ja pärast sooldumist valmiduse tunnuseid, virnade komplekteerimise eeskirju, nahkade soolamisel praagi vältimise viise.

a) Nahkade soolamisel — 5. järk;

b) lamba peanahkade soolamisel — 2. järk.

Eraldi sooritamisel kuulub virnade komplekteerimise töö 4. järku.

9. NAHAVIRNA LAHTIVÕTJA

Töö iseloomustus. Võtab pärast sooldumist nahavirnad lahti, loeb nahad üle, tembeldab ja koostab liikide ning sortide järgi kaaluandmiku. Saputab nahku, eemaldab neilt soola ja annab nahad üle pakkimis- või äraandmiskohal.

Vastavalt tootmise organiseerimisele keerab vajaduse korral nahad pakki (sisepinnad vastamisi), riputab kuivamiseks riulile ja võtab sealt pärast kuivamist maha.

Sorteerib lambanahad lipikute järgi kasuka- ja karusnahaks ning karvadeta (villata) nahaks.

3. järk

Ilma sorteerimiseta kuulub lambanaha virnade lahtivõtmise töö 2. järku.

10. NAHKADE PALLIJA

Töö iseloomustus. Varub lipikud ja nööri, paneb nahad pakki (ümbrikuna, rullina) ja seob nööriga kinni.

Vastavalt tootmise organiseerimisele pressib vajaduse korral nahapakke pressi all. Riputab lambanahkadele soola ja antiseptiliste ainete segu, kinnitab külge lipikud ning lööb peale veterinaartempli. Valmistab ette värvi, markeerib sordilisuse ja teised ettenähtud tunnused.

3. järk

Eraldi sooritamisel kuulub nahkade markeerimise töö 1. järku.

11. NAHKADE KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Riputab veiste või lammaste nahad varnadele (riiulitele, latile). Jälgib kuivatamist. Võtab nahad varnadelt ja paneb pakki.

Lamba peanahkade kuivatamisel võtab sooldunud peanahkade virnad lahti, viib nahad kuivatamiskohale ja laotab stellaažidele. Paneb nahad pärast kuivatamist virna ning riputab üle soola ja antiseptiliste ainete seguga.

a) Nahkade kuivatamisel — 3. järk;

b) lamba peanahkade kuivatamisel — 1. järk.

12. KARVA JA VILLA PÜGAJA NING SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Toob sabad töökohale, puhastab takjatest, lõikab ära sabajõhvkarva ja sorteerib selle värvuse järgi. Valmistab ette veetõrre (paagi), soojendab vee, kupatab väkeloomade sabad ja võtab nendelt karva. Pöab karva ja villa turjalt, tukalt ja pealt ning sorteerib selle värvuse järgi. Sorteerib karvad, seob kimpudesse ja annab kaalu järgi lattu.

2. järk

13. KARVAPESIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette veetõrre (paagi), paneb sabad tõrde, leotab, eemaldab mustuse või peseb vooliku abil. Asetab pestud sabad nõrgumiseks restidele (stellaažile).

2. järk

14. KARVA JA HARJASTE KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Laotab karvad või harjased raamidele, paigutab kuivatisse, reguleerib kuivati tööd, võtab kuiva toodangu välja, taarastab, kaalub ja annab lattu (ekspeditsiooni).

- a) Katkestamatu töötükliga kuivatites töötades — 3. järk;
- b) muud liiki kuivatites töötades — 2. järk.

15. KARVA JA HARJASTE SORTEERIJAJ

Töö iseloomustus. Kammib sirgeks ja sorteerib kõrvakarvad või harjased värvuse ja pikkuse järgi ning seob kimpudesse.

VII. TOORAIN JA MATERJALI ETTEVALMISTAMINE VORSTI, KULINAARTOODETE JA LIHAKONSERVIDE TOOTMISE ETTEVÖTETELE

1. LIHA TUALETTIJAJ

Töö iseloomustus. Vaatab lihakered (poolkered, veerandid) üle, lõikab maha veterinaar- ja sordimärgid, vältides liigsete lihajäätmete tekkimist. Vajaduse korral kõrvaldab peksujäljed, verevalumid, diafragmajäänused, sisselõiked, karva- ja villajäänused ning teeb märgtualetti.

2. järk

2. KONTIDE ERALDAJAJ

Töö iseloomustus. Raiub kered (poolkered, veerandid) kontide eraldamiseks osadeks (raietükkideks). Eraldab kontide küljest lihas-, rasv- ja sidekoe, kusjuures kontide külge ei tohi jätta liha, kondilohkudesse — rasva ja kõõluseid ning lihasse — väikesi konditükikesi.

Lõikab seakeredelt (poolkeredelt) maha peki, jätmata kere külge lihalõikeid.

Tükeldab kere (poolkere) suitsutoodete valmistamiseks, andes üksikutele tükkidele suitsutoote jaoks standardiga määratud kuju.

Vastavalt tootmise organiseerimisele võtab vajaduse korral liha vastu külmhoonest (defrosterist), viib tükeldamiskohale, kereosad aga kontidest eraldamise lauale, valmistab suitsutoodetele soolvee, süstib või hõõrub sisse soolaga, pressib, leotab, seob külge nõõrist silmuse ja riputab tooted raamide külge.

Peab tundma: kerede anatoomiat, liigeste ja luude seostumise vorme ning lihas-, rasv- ja sidekoe paiknemist, kõigi suitsutoodete standardeid ja nugade teritamise ning ihumise eeskirju.

a) Kerede (raietükkide) ja peade kontide eraldamisel konveieril, koljuluudelt liha eraldamisel ja liha tükeldamisel suitsutoodeteks — **5. järk**;

b) konveieril lõualuudest ja silmakoobastest liha eraldamisel, peki eraldamisel (ettelõikamiseta) ja kere tükeldamisel kontide eraldamiseks — **4. järk**;

c) koljuluudelt liha eraldamisel, peki eraldamisel (ettelõikamisega) — **3. järk**.

3. LIHAST JA SUBPRODUKTIDEST SOONTE ERALDAJA

Töö iseloomustus. Eraldab sooned, jaotab liha sortide järgi ja lõikab tükkideks. Eraldab kõõlused, kiled, suured veresooned, rasva, konditükid ja kõhred. Peekoni ja peki soonte eraldamisel lõikab maha kamara. Vaatab hoolikalt üle subproduktid, sorteerib ja puhastab limaskestast jäänustest, keelte soonte eraldamisel kõrvaldab kiled, soonelised osad ja keeleluulihased, kõrvaldab rasvaladestused, verevalumid ja lõikab teatud suurusega tükkideks.

Blanšeeritud maksa soonte eraldamisel sorteerib ja vaatab maksa üle ning kõrvaldab kilede, sapijuhade, soonte ja nakatatud osade jäänused.

Keelte ja soonte eraldamisel vaatab hoolikalt keeled üle, lõikab külgedelt maha soonelised osad, kõrvaldab keele külgedelt ja alumiselt poolt nahajäänused, kõõluste sidemed, narmendavad ja määrdunud kohad, kompab, kas keeles ei ole võõrkehaseid ja patoloogilisi muutusi. Paneb liha (sortide järgi), subproduktid, sooneta rasva, kõhred, kõõlused, kiled ja jäätmed eraldi taarasse.

Vajaduse korral sulatab ja lahutab plokkliha ja subprodukte ning leotab sealihast suitsutoodete valmistamiseks määratud toorainet.

a) Liha ja subproduktide soonte eraldamisel — **3. järk**;

b) blanšeeritud keelte soonte eraldamisel — **2. järk**;

c) blanšeeritud maksa soonte eraldamisel — **1. järk**.

4. LINNUKEREDE LAHKAJA

Töö iseloomustus. Lõikab kered kindlaksmääratud korra järgi lahti, eemaldab siseelundid, vältides sapipõie vigastamist. Harutab lahti siseelundid ja eraldab rasva.

Peab tundma: vorstide ja konservide toorainete kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid.

4. järk

5. LINNUKEREDE KÖRVETAJA

Töö iseloomustus. Riputab kered konksudele, reguleerib leeki ja kõrvetab jootmislambiga või gaasipõletiga.

3. järk

6. LINNUKEREDE TÜKELDAJA

Töö iseloomustus. Seab instrumendid töövalmis, raiub maha pead, kaelad, jalad ja tiivad. Raiub kered osadeks ja paigutab taarasse.

2. järk

7. LINNUKEREDE JA LIDEMETE PESIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette vanni, sorteerib lidemed või linnukered ja peseb need voolavas vees. Kõrvaldab keredelt tüükad.

2. järk

8. LINDUDE JA KÜÜLIKUTE KONTIDE ERALDAJA

Töö iseloomustus. Seab instrumendid töövalmis, lõikab hoolikalt liha kontidelt, sorteerib liha värvuse järgi ja paneb eraldi taarasse. Jälgib, et lihasse ei satuks luid.

Peab tundma: linnu- ja küülikukerede anatoomiat, luude seostumist ning lihas-, rasv- ja sidekoe paiknemist.

4. järk

9. RINNAKORVI LÄBISAAGIJA

Töö iseloomustus. Asetab rinnakorvi pärast kontide eraldamist ketassae alla ja saeb, raiub käsitsi või giljotiiniga roided selgroo küljest lahti.

3. järk

10. LIHA JA LIHATOODETE SOOLAJA

Töö iseloomustus. Riputab vorsti tootmiseks määratud lihale retseptuuri järgi soolamissegu, segab hoolikalt ja paneb taarasse. Vajaduse korral šroteerib liha hundis, soolab kondita või kondiga liha soolaliha valmistamiseks.

Valmistab ette soolamisinventari, peseb seda hoolikalt või aurutab kuuma auruga. Valmistab ette materjali ja koostab soolvee. Sorteerib keeled kaalu järgi, paigutab soolamispõusse ja valab soolveega üle. Jälgib sooldumist.

Valab soolvee ära, laob keeled ümber, valab üle uue soolveega, võtab keeled soolveest välja ja saadab edasisele töötlemisele.

Hõõrub ettevalmistatud peki soolaga sisse ja paigutab tõrde või virna. Märksoolamise juures valmistab ette soolvee ja valab tõrde. Sooldumise ajal laob peki ümber.

Sorteerib suitsutoodete valmistamiseks määratud keeled või poolfabrikaadid kaalu järgi, määrab kindlaks vajaliku soolvee koguse, valmistab soolvee, süstib poolfabrikaatidesse soolvee või hõõrub soolaga sisse, paneb tõrde, pressib ja valab soolveega üle. Jälgib sooldumist ja laob keeled või poolfabrikaadid sooldumise protsessi jooksul ümber.

Peab tundma: soolamissegu doseerimist olenevalt soolaliha otstarbest, sooldumise kestust, liha valmiduse tunnuseid pärast sooldumist; vürtside retseptuuri ja mitut liiki poolfabrikaatide soolamiseks vajalikke soola kulunorme; süstlaga töötamise eeskirju, soolamise režiimi ja tehnoloogiat.

a) Liha ja peki soolamisel — 4. järk;

b) sealihha-suitsutoodete ja keelte soolamisel — 5. järk.

11. SIBULA JA KÜÜSLAUGU PUHASTAJA

Töö iseloomustus. Toob materjali töökohale, lõikab maha nar-masjuured, vigastatud osad ja kõrvaldab pealiskesta. Trumli puhastamisel täidab selle sibulaga (küüslauguga), valab üle veega, käivitab trumli, seiskab selle ja võtab sibula välja. Annab puhastatud toodangu lattu ja puhastab ning peseb masina.

1. järk

VIII. VORSTI TOOTMINE

1. PEKILÕIKAJA

Töö iseloomustus. Puhastab peki soolast ja lihaskoe jäänustest ning eemaldab kamara. Lõikab peki viiludeks (plaatideks) ning tükeldab käsitsi kuubikuteks (kõrgemat sorti vorstide jaoks). Pekilõikuriga tükeldamisel lastakse ettevalmistatud pekiviilud läbi masina.

Reguleerib masina tööd, puhastab, peseb ja õlitab seda.

Peab tundma: mitmesuguste vorstisortide jaoks ettenähtud pekikuubikute mõõtmeid; vorsti ja kõrgema sordi toodete jaoks peki ettevalmistamise (käsitsi tükeldamisel), masina kasutamise ning hooldamise eeskirju.

a) Masinaga tükeldamisel — 3. järk;

b) käsitsi tükeldamisel (kõrgema sordi vorstide jaoks) 4. järk.

2. HUNDISTAJA

Töö iseloomustus. Valmistab hundi tööks ette, valib restid, asetab peenendatud liha jaoks kohale taara. Käivitab ja seiskab hundi, täidab selle lihaga, jälgib lihatükkide peenendamist ning peenendatud liha taarasse kogunemist. Väldib kõrvaliste esemete ja kontide sattumist hunti.

Võtab hundi lahti ja paneb kokku, puhastab resti ja peseb ning õlitab hundi.

Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral liha hunti ja viib peenendatud liha ära.

3. järk

3. KUTERDAJA

Töö iseloomustus. Täidab kutri toorainega. Käivitab ja seiskab kutri, jälgib kuterdamist, lisandab vastavalt toodete retseptuurile jääd, vett ja vürtse. Tõstab farsi välja. Puhastab, peseb ja õlitab kutri.

Vastavalt tootmise organiseerimisele hundistab vajaduse korral liha.

Peab tundma: mitmesuguste vorstisortide kuterdamise režiimi, vee või jää doseerimist; oskama määrata farsi peenuse ja valmiduse astet.

4. järk

4. FARSI SEGAJA

Töö iseloomustus. Toob farsi ja tõstab segistisse, lisab farsi koostaja korraldusel täiendavaid aineid. Tõstab valmisfarsi välja ning viib pritside juurde. Puhastab, peseb ja õlitab segisti.

Peab tundma: farsi kindlaksmääratud koostisosade segistisse asetamise järjekorda ja segamise kestust olenevalt farsi otstarbest; masina kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

5. FARSI KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Valib vorstitoodete sortimendile ja retseptuurile vastava tooraine, jälgib hundistamist, kuterdamist ning segamist, tehnoloogilist protsessi ja vorstitoodete retseptuurist kinnipidamist. Vastavalt tootmise organiseerimisele teeb vajaduse korral kõiki laadimistöid, hundistab, kuterdab, segab ja transpordib toorainet ning valmisfarssi, koostab farsi kotlettidele, pelmeenidele ja pirukatele.

Peab tundma: kõikide vorstitoodete retseptuure ja farsi koostisosi, tooraine ning teiste koostisosade kvaliteedi tunnuseid; oskama otstarbekalt kasutada toorainet vorstitoodete erinevate liikide puhul.

6. järk

6. VORSTIPRITSIIJA

Töö iseloomustus. Kontrollib pritsi korrasolekut, valib vastava läbimõõduga pritsitila, paneb selle pritsi otsa ja vahetab vajaduse korral uue vastu. Täidab pritsi silindri farsiga, pritsib farsi soolde ning jälgib täitmise tihedust. Automaadil töötades vahetab pritsitilasiid ja reguleerib pritsi tööd. Puhastab, peseb ja õlitab pritsi.

Vastavalt tootmise organiseerimisele valmistab vajaduse korral sooled ette ja paneb need pritsitila otsa.

Peab tundma: soolte farsiga täitmise kvaliteedi ja tiheduse suhtes esitatavaid nõudeid olenevalt soolte mõõtmetest ning vorsti sordist; seadmete kasutamise ja hooldamise eeskirju.

4. järk

Tööde eraldi sooritamisel kuuluvad pritsi farsiga täitmine ja soolte pritsitila otsa panemine 2. järku.

7. VORSTISIDUJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette sidumisnööri, seob kinni soole lahtise otsa, teeb silmuse vorsti riputamiseks kepile, seob vorsti sidumisnööriaga või keerab farsiga täidetud soole sirgeks või rõngakujuliseks vorstiks. Teeb õhu eemaldamiseks vorsti kesta torkeid. Valmistab ette kepid, riputab neile vorstid või suitsutooted ja asetab raamidele. Toob kohale tühjad ning eemaldab täidetud raamid, teeb vajaduse korral suitsutoodetele silmused, seob raamide külge lipikud ja veeretab raamid järgmisele töökohale (kuumutamisele, suitsutamisele).

Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral kohale sooled ja paneb need tila või varutilade otsa.

Peab tundma: kõiki ettenähtud vorstisidumise viise.

3. järk

Tööde eraldi sooritamisel kuuluvad suitsutoodete silmustamine ja vorstide ülesriputamise 2. järku.

8. VORSTIKUUMUTAJA

Töö iseloomustus. Kontrollib vorstide keppidele ja raamidele riputamist ning kõrvaldab vajaduse korral vead. Paigutab raamid või keppidel ripuvad vorstitooted kuumutamiskambrisse. Reguleerib temperatuuri. Kontrollib kuumutamisprotsessi, võtab valmimisel tooted kambrist välja. Teeb sissekandeid tehnoloogilisse žurnali.

Vastavalt tootmise organiseerimisele suitsetab vajaduse korral tooteid, toob kohale kütuse, paneb selle koldesse, süütab põlema ja reguleerib küdemist. Võtab tuha välja ja viib ära.

Peab tundma: erinevate vorstisortide kuumutamise kestust, temperatuurirežiimi ja kuumutamise iseärasusi; liitumise põhjusi ning nende vältimise viise; oskama määrata vorsti kesta ja farsi järgi vorsti sortimenti, toodangu valmidust pärast kuumutamist, kasutada mõõteriistu, rippteede pööranguid ja telfereid; tundma kasutatavate küttepuude liike ja kvaliteeti.

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhatusel töötades, samuti juhul, kui ahju kütab keegi teine, omistatakse vorstikuumutajale 3. järk.

9. VORSTIKEETJA

Töö iseloomustus. Paneb raamid vorstitoodetega auru-keedukambrisse või keppidel ripuvad vorstitooted keedukatlasse. Reguleerib auru juurdevoolu ja temperatuuri aurukambris või vee temperatuuri katlas (paagis). Määrab toote valmiduse. Võtab vorstid keedukambrist (katlast) ja paneb külma duši alla. Teeb sissekanded tehnoloogilisse žurnali.

Vastavalt tootmise organiseerimisele paneb vajaduse korral vorstid kuumutamiskambrisse, kuumutab neid ja tõstab valmimisel keeduaparaati.

Peab tundma: liha- ja vorstitoodete keetmise režiimi, toote valmiduse määramise viise keetmisel ja kuumutamisel, duši all vorstide jahutamise juhiseid, defektide tekkimise põhjusi keetmisel ja kuumutamisel; oskama määrata vorstitoodete sortimenti farsi ja vorsti kesta välimuse järgi, toodangu valmidust pärast kuumutamist ja keetmist, oskama kasutada seadmeid, rippteede pööranguid, telfereid ja reguleerida temperatuuri aparaatides.

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhatusel töötades omistatakse vorstikeetjale 3. järk.

10. VORSTISUITSUTAJA

Töö iseloomustus. Paneb raamid või kepid vorstitoodetega suitsutamiskambrisse. Reguleerib suitsu juurdevoolu ja temperatuuri, kontrollib suitsutamisprotsessi; toodete valmimisel võtab need kambrist välja ja annab kuivatamiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral kohale kütuse, paneb selle koldesse ja süütab põlema, reguleerib küdemist, koristab tuha, lülitab suitsutamiskambrid kuivatamisrežiimile ning kuivatab tooted.

Peab tundma: temperatuurirežiimi, tsükli kestust, kõikide vorsti- ja suitsutoodete suitsutamise ning kuivatamise olulisi iseärasusi ja standardi järgi lubatud niiskuskorrekture; oskama määrata vorstitoodete sortimenti farsi ja vorsti kesta järgi, toodangu valmidust pärast suitsutamist ja kuivatamist, reguleerida temperatuuri ja suitsu tihedust suitsutamiskambris, kasutada mõõteriistu, rippteede pööranguid ja telfereid (lifte).

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhatusel töötades omistatakse vorstisuitsutajale 3. järk.

11. VORSTIKÜPSETAJA

Töö iseloomustus. Toob töökohale vormid (praepannid), farsi või lihapoolfabrikaadid. Määrab vormid (pannid) rasvaga, täidab farsiga (poolfabrikaatidega) ja paneb rotatsiooni-, elektri- või gaasiahju. Reguleerib temperatuuri, jälgib küpsemist, võtab val-

mistoodangu ahjust ja annab edasi jahutamiseks ning pakkimiseks.

Peab tundma: lihaleibade, pasteetide, buženina ja karbonaadi küpsetamise režiimi ja toote valmiduse määramise viise.

4. järk

12. VORSTIDE JA TÜKKTOODETE VORMIJA

Töö iseloomustus. Teostab farsseeritud ja delikatessvorstide ning tükktoodete täielikku töötlemist, kihistab peki ja lõikab selle väikesteks tükkideks, valmistab ette muud poolfabrikaadid, vormib vorstid, paneb soolde, seob kinni, riputab kepile või paneb taarasse (kärusse). Rulaadide või vormisingi valmistamisel vaatab üle tooraine, kõrvaldab harjaste jäänused, lõikab ära narmad, lisandab vürtsid, kõrvaldab kondid ja kõhred, keerab tihedalt rulli ja seob kõvasti sidumisnööri, silmustab või asetab vormi ja annab keetmiseks ning edasiseks töötlemiseks.

Ungari peki valmistamisel toob peki kohale, puhastab, vormib, hõõrub pipraga, silmustab, riputab keppidele, raamidele ning annab suitsutamiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele töötleb vajaduse korral liha suitsutooteiks, teenindab keetmis-, kuumutamise- ja suitsutamiskambreid, soolab peki, sealihast suitsutooted ja keeled.

Peab tundma: farsseeritud, kihiliste ja muude delikatessvorstide ning tükktoodete jaoks poolfabrikaatide valiku eeskirju ja valmistoodangu standardeid.

a) Vorstide ja tükktoodete (buženina, karbonaad, vormisink jne.) vormimisel — **5. järk**;

b) rulaadide, balõkkide ja suitsukaela valmistamisel — **4 järk**;

c) ungari peki valmistamisel — **3. järk**.

13. SÜLDI, SILTSI JA SUBPRÜDUKTIDE KEETJA

Töö iseloomustus. Toob töökohale ja peseb ning keedab süldi, siltsi ja subproduktvorstide jaoks liha ja subproduktid, asetab need katlasse (keeduaparaati), reguleerib temperatuuri ja riisub pinnalt rasva. Valmimisel tõstab liha välja, eraldab kondid, kõhred ja jämedad sooned, peenendab liha käsitsi või hundis. Filtree rib puljongi, hautab ja asetab peenendatud liha aparati, keedab teistkordselt, valab süldi vormidesse või villimismasinasse. Siltsi tootmisel koostab retseptuurile vastava farsi, täidab põied ja keedab, pressib ja paneb jahtuma. Seob ja keedab maorulaadi. Puhastab ning peseb aparaadid ja seadmed.

Peab tundma: lihatoodete keetmise ning keetmisjärgse töötlemise režiimi ja eeskirju olenevalt lihatoodete omadustest ja ostarbest.

4. järk

Eraldi sooritamisel tarifitseeritakse allpool loetletud tööd järgmiselt:

- a) maksavorstide tooraine ettevalmistamine, farsi põitesse panek (siltsi tootmisel) ja süldi laialivalamine — 3. järk;
- b) keedetud liha ja subproduktide sorteerimine — 2 järk.

14. VORSTIKESTA KATJA (KAITSEKIHIGA)

Töö iseloomustus. Riputab vorstid keppidele ja asetab riiulile, soojendab vorstikesta kaitselahuse, kastab vorstid üksteise järel keemilisse lahusesse, riputab kepid vorstidega kuivatamiseks riiulile või transportöörile.

3. järk

15. VORSTITOODETE TUALETTIJA

Töö iseloomustus. Vaatab hoolikalt üle raamidelt ripuvad vorstitooted, kõrvaldab tooted, mis ei vasta standardi nõuetele, ja paneb need taarasse. Veeretab raami toodetega ekspeditsiooni ülevandmiseks.

Peab tundma: praagi tunnuseid ja hälbimusi standardist.

2. järk

16. VORSTIPAKKIJA

Töö iseloomustus. Toob kastid või tunnid töökohale, kaalub taara, paneb vorstitooted taarasse, valab vajaduse korral rasvaga üle, kaalub, valib kastidele kaaned ja naelutab need kinni või paneb tünnid põhjad ning lööb vitsad kinni. Lõikab kindlaksmääratud suurusega paberid, katab kasti (karbi) seestpoolt paberiga, paneb süldi kasti (karpi) ja kaalub ning kaanetab kastid või kleebib (kartongkarbid) kinni ja laob virna.

- a) Vorstitoodete pakkimisel — 3. järk;
- b) süldi pakkimisel — 2. järk.

17. VÜRTSISEGU KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Toob vürtsid töökohale, koostab vastavalt retseptuurile segu ja doseerib selle kaalu järgi mitmesuguste vorstisortide jaoks.

Peab tundma: vorstitoodete sortimenti, retseptuuri ja vürtside kulunorme, kõikide vürtside kvaliteedi erinevusi ja otstarvet.

3. järk

18. SOOLTE VASTUVÕTJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu iga liiki sooli koguse, sordi ja kvaliteedi järgi. Kontrollib saatedokumentide õigsust ja annab saatelehtedele allkirja.

Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral sooled ja valmistab need ette pritsimiseks.

Peab tundma: iga liiki soolte standardeid, vastuvõtmise ja keskmise proovi võtmise eeskirju.

3. järk

IX. KOTLETTIDE TOOTMINE

1. KOTLETIFARSI KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Võtab liha, materjali ja vürtsid vastu ning toob töökohale, hundistab liha, valmistab ette saia, vürtsid, koostab kotletifarsi, segab segistis ja annab vormimisele. Puhastab ja peseb hundi ning segisti.

Vastavalt tootmise organiseerimisele täidab vajaduse korral automaadi farsiga, käivitab ja seiskab selle, vormib kotletid, paneb kandelaudadele ja kastidesse. Puhastab sibulad, valmistab panerimiseks ette kuivikud. Võtab masina lahti, paneb kokku, puhastab ja peseb selle.

Peab tundma: farsi retseptuuri ja koostisosi, tooraine ning teiste koostisosade kvaliteedi tunnuseid.

4. järk

2. KOTLETIVORMIJA

Töö iseloomustus

a) Automaadil vormimisel. Täidab automaadi farsiga, käivitab, seiskab ja reguleerib selle tööd, jälgib doseerimist, vormimist ja kotlettide kandelaudadele (kastidesse) panemist. Võtab automaadi lahti, paneb kokku, puhastab ja peseb.

Vastavalt tootmise organiseerimisele paigutab vajaduse korral

kandelaud automaadi alla, võtab automaadist farsiportsjonid, peenendab kuivikud, paneerib, paneb kotletid kandelaudadele ja kastidesse (karpidesse) ning annab ekspeditsiooni (külmhoonesse).

b) Käsitsi vormimisel. Doseerib farsi, kaalub ja vormib kotletid, paneerib riivleivas, paneb kandelaudadele, kastidesse (karpidesse) ja annab ekspeditsiooni (külmhoonesse).

a) Automaadil töötades — 3. järk;

b) käsitsi töötades — 2. järk.

Tööde eraldi sooritamisel kuulub kandelaudade automaadi alla paigutamine, kotlettide kandelaudadele ja kastidesse panemine ning kotlettide ekspeditsiooni andmine 1. järku.

3. KUIVIKUJAHVATAJA

Töö iseloomustus. Võtab kuivikud vastu ja toob töökohale, valib resti, paneb kokku, käivitab ja seiskab hundi (veski), täidab kolu ühtlaselt kuivikutega, kogub kuivikujahu taarasse ning annab selle edasi kotlettide paneerimiseks (või lattu). Teeb hundi (veski) lahti, puhastab ja peseb selle.

1. järk

4. KOTLETIPANEERIJA JA -PAKKIJA

Töö iseloomustus. Võtab vormitud kotletid vastu, paneerib need kuivikujahus ja asetab kandelaudadele. Katab paberiga, pakib kastidesse (karpidesse) ja annab ekspeditsiooni (külmhoonesse). Vastavalt tootmise organiseerimisele toob vajaduse korral sidumisnööri ja plommid ning plommib taara.

1. järk

5. KOTLETIVALMISTAJA (KÄSITSI)

Töö iseloomustus. Võtab liha, materjali ja vürtsid vastu ning toob need töökohale. Peenendab liha, valmistab ette saia, vürtsid ja kuivikud, koostab kotletifarsi, segab, doseerib ja vormib kotletid ning paneb need kandelaudadele, kastidesse (karpidesse) ja annab ekspeditsiooni.

Sooritab kotlettide valmistamisel kõik kõrval- ja abitööd.

Peab tundma: farsi retseptuuri ja koostisosi, tooraine ja teiste koostisosade kvaliteedi tunnuseid.

4. järk

X. PELMEENIDE JA PIRUKATE TOOTMINE

1. JAHUSÖELUJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu ja toob jahu töökohale, valab kolusse, käivitab ja seiskab masina, jälgib sõelutud jahu valgumist taarasse või sõelub käsitsi.

Vastavalt tootmise organiseerimisele viib vajaduse korral jahu taignasõtkumismasina juurde.

3. järk

2. TAIGNASÕTKUJA

Töö iseloomustus. Toob jahu ja muud materjalid töökohale. Valmistab taignajuuretise, valmimisel asetab selle taignasõtkumismasinasse või künasse (mõhke), valmistab taigna ja kaalub selle. Jälgib ja reguleerib taignasõtkumismasina tööd või sõtkub käsitsi, tõstab taigna masinast välja ja jälgib taigna valmimist. Viib valmistaigna doseerimiskohale. Puhastab, peseb ja õlitab taignasõtkumismasina.

Vastavalt tootmise organiseerimisele sõelub vajaduse korral jahu.

Peab tundma: jahu sorte ja taignasegude retseptuure; mitmesuguste tooteliikide taigna ja materjalide suhtes esitatavaid tehnoloogilisi nõudeid, taignasõtkumismasina konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju; jahu, taigna ja taignajuuretise kvaliteedi määramise organoleptilisi meetodeid.

4. järk

3. PIRUKA- JA PELMEENIFARSI KOOSTAJA

Töö iseloomustus.

a) Pirukafarsi koostamisel. Toob liha või subproduktid töökohale ja peseb need, valmistab ette katla, täidab selle liha või subproduktidega ja keedab. Pärast keetmist sorteerib ja eraldab lihast või subproduktidest sooned, hundistab, praeb sibulad ja farsi ning lisab vürtsid. Tõstab segistisse, segab ja asetab jahtuma. Võtab hundi ja segisti lahti, puhastab ja peseb need ning paneb kokku.

Vastavalt tootmise organiseerimisele valmistab vajaduse korral taigna ning vormib ja praeb pirukad.

b) Pelmeenifarsi koostamisel. Võtab liha ning vürtsid vastu, kaalub ja toob töökohale, hundistab liha, tõstab

farsisegistisse, lisandab retseptuuri järgi vürtse, segab ja tõstab vannidesse (paakidesse) ning annab vormimiseks.

Peab tundma: farsi retseptuure ja koostisosi, tooraine ja teiste koostisosade kvaliteedi tunnuseid.

4. järk

4. PELMEENIAUTOMAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Toob taigna ja farsi töökohale ning täidab automaadipunkri, puistab jahu jahupuistajasse, jälgib, et punker ja jahupuistaja õigeaegselt täidetak.

Vastavalt tootmise organiseerimisele võtab vajaduse korral automaadi transportöörilt kandelauad ja paneb ära.

3. järk

5. PELMEENITRANSPORTÖÖRI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Toob kandelauad töökohale ja asetab transportöörilindile. Praagib vigadega pelmeenid ja tasandab pelmeenid kandelaudade pötkekohtades. Tõstab kandelauad pelmeenidega ära transportöörilindilt, raputab ära jahu, praagib välja vigadega pelmeenid, tasandab pelmeenid pötkekohtades ja paigutab kandelauad riiulile (kärule) külmutamiseks.

1. järk

6. PELMEENIFASSIJA

Töö iseloomustus. Toob pelmeenid ja pakkematerjali töökohale, praagib, puistab pelmeenid karpidesse (paberikotti), kaalub, paigutab kastidesse (kartongkarpidesse), naelutab või kleebib need kinni ja annab külmhoonesse.

2. järk

7. TAIGNADOSEERIIJA

Töö iseloomustus. Toob taigna töökohale, lõikab tükkideks ja rullib plaatideks, jaotab taigna käsitsi või taignajagajaga kindla raskusega portsjoniteks, kaalub portsjonid, rullib need õhukeseks ja annab vormimiseks.

2. järk

8. TAIGNA TRANSPORTÖÖRILE PAIGUTAJA

Töö iseloomustus. Paigutab doseeritud taignatükikesed transportöörilindile valtsimiseks.

1. järk

9. PIRUKATÄITJA

Töö iseloomustus. Asetab farsi õhukeseks rullitud taignaportsjonile, kaalub ja annab vormimiseks.

2. järk

10. PIRUKAVORMIJA

Töö iseloomustus. Keerab farsi taignasse, vajutab taigna servad kõvasti kokku, paneb lauale (plaadile), puistab jahuga üle ja annab praadimiseks või küpsetamiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele rullib vajaduse korral taignaportsjonid, toob töökohale ja asetab farsi taignale.

2. järk

11. PIRUKATE PRAEPANNILE PAIGUTAJA

Töö iseloomustus. Võtab pirukad transportöörlindilt ja paneb praepannidele, asetab need riul-kärule ning viib kergitamisosa-konda.

1. järk

12. PIRUKAPRAADIJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu rasva, toob selle kohale ja paneb kindlaksmääratud tasapinnani katlasse (praadimisaparaati), süütab pliidi või lülitab sisse elektripliidi, kontrollib praadimisaparaadi korrasolekut, kuumendab rasva ja reguleerib temperatuuri kindlaksmääratud režiimi järgi. Tõstab pirukad katlasse (paaki) või asetab praadimisaparaadi labadele, võtab pirukad katlast või praadimisaparaadist välja, paneb need restile nõrguma, tõstab jahutuslauale ja paneb taarasse. Vajaduse korral uuendab rasva. Puhastab ja peseb aparaadi, õlitab mehhanismid, reguleerib ja kor-
rastab praadimisaparaadi.

3. järk

13. PIRUKAPAKKIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette ja toob taara töökohale, loeb ja pakib pirukad, praagib deformeerunud ja mittestandardseid pirukad välja, laadib kärule ja annab ekspeditsiooni.

Täidab vajaduse korral pakkija nimesedeli ning asetab selle taarasse. Pakib pirukad konteinerisse.

1. järk

14. TAIGNATOODETE VALMISTAJA (KÄSITSI)

Töö iseloomustus. Võtab vastu jahu, toob selle töökohale ja sõelub. Valmistab taignajuuretise, sõtkub taigna, jälgib selle kerkimist, rullib ja doseerib taigna. Valmistab ette poolfabrikaadid. Võtab vastu liha ja subproduktid, toob need töökohale, peseb ja sorteerib, eraldab neist sooned, blanšeerib, peenendab, koostab farsi, praeb farsi ja sibulad, jahutab, doseerib farsi, paigutab laiali, vormib pelmeenid ja pirukad. Vajaduse korral praeb, paneb kandelaudadele, pakib taarasse ja annab ekspeditsiooni. Teeb kõik kõrval- ja abitööd pirukate ja pelmeenide valmistamisel.

Peab tundma: jahu sorte, pirukate ja pelmeenide taigna sõtkumise retseptuure, toorainele ja materjalidele esitatavaid tehnoloogilisi nõudeid; farsi koostamist.

4. järk

XI. FASSITUD LIHA, POOLFABRIKAATIDE, KULINAAR- TOODETE JA PLOKKLIHA TOOTMINE

1. LIHATOODETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Saeb või raiub lihakered (poolkered, veerandid) kindlaksmääratud suurusega tükkideks (standardile vastava sordi järgi), paneb need taarasse või transportõrile.

Vajaduse korral tükeldab kered (poolkered, veerandid) enne saagimist põhiosadeks. Puhastab ja peseb mehhanismid.

Peab tundma: mitut liiki lihakerede anatoomiat, lihakere jae-müügiks lahtiraiumise standardeid ja sae reguleerimise eeskirju.

5. järk

2. LIHATOODETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Valib ja valmistab ette tooraine fassitud liha, poolfabrikaatide, kulinaar- ja plokklihatoodete jaoks. Tükeldab liha ragu, guljaši, šašlõki, supiliha, eskalopi, antrekoti, filee ning kõikide teiste tooteliikide jaoks kindlaksmääratud suuruse ja kujuga portsjoniteks.

Peab tundma: mitmesuguste loomade liha omadusi ja teadma, millise kulinaartoote jaoks üht või teist raietükki kasutatakse.

4. järk

3. LIHATOODETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Valib välja liha- ja lihatoodete portsjonid, jälgib rangelt, et kondid ja liha oleksid õiges vahekorras. Kaalub liha kindlaksmääratud raskusega portsjoniteks ja annab pakkimiseks. Plokklihatoodete valmistamisel paigutab need külmutuskambrisse ja võtab välja, soojendab kindlaksmääratud viisil vorme külmutatud lihaproduktidega, võtab külmutatud plokid vormidest välja, pakib plokid karpidesse (konteineritesse) ja laadib külmutusse virna.

Peab tundma: plokkide pakkimise eeskirju; kaalude konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

3. järk

4. LIHATOODETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette etiketid, pakkematerjali ja taara. Keerab liha ja lihatoodete portsjonid paberisse (pärgamenti, tsellofaani), seob vajaduse korral kinni nööriaga või kleebib. Paigutab ja pakib fassitud liha, poolfabrikaadid ja kulinaartooted taarasse ning vajaduse korral plommib. Plokklihatoodete valmistamisel asetab need sortide ja liikide järgi külmutamiseks metallvormidesse, tihendab ja kaanetab.

Peab tundma: väikepakendis lihatoodete väljalaskmise eeskirju.

2. järk

5. LIHATOODETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette liimi ja paberi, katab paberi liimiga, kleebib fassitud ja plokklihatoodetega täidetud kartongkarbid (konteinerid) kinni ja kleebib peale etiketid.

1. järk

XII. LIHAKONSERVIDE TOOTMINE

1. LIHA JA LIHATOODETE TÜKELDAJA

Töö iseloomustus. Tükeldab (käsitsi või masinaga) soonteta liha, toored või blanšeeritud subproduktid (maks, neerud, keeled jne.) kindlaksmääratud suurusega tükkideks, lõikudeks või viiludeks. Peki ja peekoni tükeldamisel puhastab, eemaldab kile, lõikab ära narmad ja viiludelt kamara. Hundi kasutamisel täidab hundikolu lihatoodetega, jälgib masina tööd ja peenendatud massi kogunemist taarasse.

Võtab lihalõikurid ja hundid lahti, puhastab, peseb ja õlitab need.

a) Lihatoodete käsitsi tükeldamisel — 2. järk;

b) lihalõikuri ja hundiga tükeldamisel — 3. järk.

Töö eraldi sooritamisel kuulub peki (peekoni) puhastamine 1. järku.

2. SIBULAPEENENDAJA

Töö iseloomustus. Toob sibulad, peseb ja peenendab need käsitsi või peenendamismasinaga. Käivitab ja seiskab masina ning jälgib selle tööd. Annab peenendatud sibulad portsjoniteks jagamisele. Puhastab, peseb ja õlitab masina.

2. järk

3. RASVASULATAJA

Töö iseloomustus. Võtab rasva vastu, toob töökohale ja avab taara. Valmistab ette katla ning täidab selle rasvatükkidega. Reguleerib auru juurdevoolu, sulatab rasva ja annab portsjoniteks jagamisele. Puhastab ja peseb katla ning taara.

2. järk

4. SOOLA JA JAHVATATUD PIPRASEGU VALMISTAJA

Töö iseloomustus. Võtab pipra vastu, toob selle töökohale ja puistab vesikolusse. Käivitab ja seiskab veski, reguleerib ja jälgib selle tööd ning jahvatatud pipra valgumist taarasse. Kuivatab ja sõelub soola. Segab jahvatatud pipra soolaga ja annab fassimiseks.

2. järk

5. TÜHJADE TOOSIDE PESIJA

Töö iseloomustus

a) Pesuaparaadi teenindamisel. Jälgib tooside korrapärasest liikumist rennis ning kõrvaldab tõrked. Käivitab, seiskab, reguleerib kuuma vee ja auru juurdevoolu ning jälgib pesuaparaadi tööd. Võtab toosid rennist välja.

b) Pesumasina teenindamisel. Paneb toosid renni, elevaatorisse või pesumasina vastuvõtjasse. Käivitab ja seiskab elevaatori ning jälgib masina tööd. Reguleerib kuuma vee ja auru juurdevoolu. Võtab toosid rennist (elevaatorist) välja.

Asetab toosid vastuvõtu- või kandelauale (pannile) ning tõstab täiteliinile.

2. järk

6. RASVA, VÜRTSIDE, PULJONGITE JA KASTMETE FASSIJA

Töö iseloomustus. Paneb retseptuuri järgi toosi soola ja jahvatatud piprasegu, loorberilehed, sibulad, sulatatud või toorrasva. Valab puljongi või kastme kindlaksmääratud normide järgi toosidesse.

Vastavalt tootmise organiseerimisele tõstab vajaduse korral toosid kandelaudadele (pannidele), toob rasva, sibulad, soola ja ürtsid töökohale, sõelub soola ja segab jahvatatud pipraga.

2. järk

7. TOOSIDE TÄITJA LIHA JA POOLFABRIKAATIDEGA

Töö iseloomustus. Valib lihatükid (poolfabrikaatide tükid), valmistab ette kruubid ja makaronitooted ning paneb need toosi. Annab täidetud toosid portsjoniteks jagamiseks ja kaalumiseks. Toosi pekiga (peekoniga) täitmisel keerab pekiportsjonid pärgamendisse, paneb need toosi ning annab üle edasiseks töötlemiseks.

Tooside singiga täitmisel valmistab ette vormid, toob kondita singid, paneb vormidesse, tihendab, katab kaanega ja pressib kinni.

Asetab toosi pärgamendist kettad. Tihendab toosi pandud liha ja poolfabrikaadid.

Vastavalt tootmise organiseerimisele katab vajaduse korral toosi kaanega ja annab poolautomaadil sulgejale.

a) Tavalisel täitmisel — 2. järk;

b) keerukal, figuraalsel täitmisel — 3. järk.

Tööde eraldi sooritamisel kuuluvad pärgamendist ketaste toosi asetamine ning liha ja poolfabrikaatide tihendamine 1. järku.

8. PORTSJONEERIJA-KAALUJA

Töö iseloomustus. Tasakaalustab kaalud ja asetab vihid kaalule. Võtab vastu lihaga (poolfabrikaatidega) täidetud toosid. Kaalub iga toosi, lisab või vähendab liha (poolfabrikaate) kuni konservide retseptuuris ettenähtud kaaluni. Paneb kaalutud toosid kandelaudadele ja annab edasi transportöörile.

Vastavalt tootmise organiseerimisele täidab vajaduse korral toosid, tihendab tooside sisu ja katab kaanega.

3. järk

9. TÄITMIS-DOSEERIMISAUTOMAADI TÖOLINE

Töö iseloomustus. Täidab automaadi poolfabrikaatide, vürtside ja lisanditega, käivitab ja seiskab automaadi, jälgib ainete korrapärasest etteandmist ja reguleerib doseerimis- ning täiteseadiste tööd. Jälgib tühjade tooside etteandmist, täidetud tooside täiskaalu ja ärapanemist. Kõrvaldab automaadi väikesed rikked.

Peab tundma: automaadi konstruktsiooni; automaadi kasutamise ning hooldamise eeskirju, täitmis- ja doseerimisseadiste reguleerimise eeskirju olenevalt tooside mõõtmeist.

5. järk

10. KONTROLÖR-KAALUJA

Töö iseloomustus. Kontrollib perioodiliselt tooside kaalu ning tooraine ja vürtside õiget lisamist. Tagastab ebaõige kaaluga toosid portsjoneerijatele, arvestab portsjoneerijate-kaalujate toodangut.

3. järk

11. TOORAINE PESIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette vanni (paagi, tõrre) toob subproduktid ja paneb vanni, täidab vanni veega, peseb subprodukte, kuni on eemaldatud puru ja kobru, tühjendab vanni ja annab subproduktid edasiseks töötlemiseks.

2. järk

12. LIHATOODETE JA MUUDE POOLFABRIKAATIDE BLANSEERIJAJA NING PRAADIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette katlad (pliidid), inventari ja soolvee. Täidab ja tühjendab katlad veest või soolveest. Paneb katlasse (praepannidele) rasva, liha, subproduktid, makaronitooded, kaunviljad ja kruubid. Reguleerib auru juurdevoolu ning jälgib blanšeerimise ja praadimise protsessi, vältides tooraine kõrbemist või liigset ärakeemist, ning segab perioodiliselt. Võtab liha, subproduktid või teised poolfabrikaadid välja ja puhastab ning peseb katlad ja inventari.

Peab tundma: rõhu all töötavate seadmete teenindamise eeskirju; iga liiki konservide tooraine blanšeerimise ja praadimise režiimi.

4. järk

Töö eraldi sooritamisel kuulub blanšeerimine 3. järku.

13. MAKSA JA TEISTE POOLFABRIKAATIDE PANEERIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette jahu ning poolfabrikaadid, toob need töökohale paneerimiseks, puistab ja veeretab neid jahus, asetab praepannidele ja annab praadimiseks.

1. järk

14. FARSI VÕI PASTEEDIMASSI KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Täidab kutri (kutter-segisti) toorainega. Käivitab ja seiskab masina, jälgib masina tööd ja kindlaksmääratud töötlemisrežiimi. Tõstab massi (farsi) kustrist (kutter-segistist) välja. Puhastab, peseb ja õlitab masina. Vajaduse korral laseb massi läbi pasteedi hõõrumise masina.

Peab tundma: tooraine ja poolfabrikaatide töötlemise retseptuuri ja režiimi.

a) Vorstifarsi koostamisel — 6. järk;

b) pasteedimassi koostamisel — 4. järk.

15. SIBULAPRAADIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette katla (pliidi). Täidab katla rasva ja sibulatega ning praeb neid, segab perioodiliselt ja tõstab peale praadimist taarasse. Puhastab ja peseb katla ning inventari. Niisutab kuivatatud sibulaid enne praadimist.

3. järk

16. KASTMETE JA PULJONGITE KEETJA

Töö iseloomustus. Puljongi valmistamisel toob kondid töökohale ja purustab need, vajaduse korral praeb, asetab katlasse, valab veega üle ja keedab. Tõstab puljongi välja ja annab edasisele töötlemisele. Kastme valmistamisel paneb katlasse (praepannile) retseptuuri järgi kastme koostisained ja töötleb neid kindlaksmääratud režiimi järgi. Reguleerib auru juurdevoolu ja

jälgib tehnoloogilist režiimi. Peseb ja puhastab inventari ning seadmed.

Peab tundma: mitmesuguste konserviliikide jaoks puljongite ja kastmete valmistamise retseptuuri ja tehnoloogilist režiimi; rõhu all töötavate seadmete teenindamise eeskirju.

4. järk

17. SULETUD TOOSIDE HERMEETILISUSE KONTROLLOR

Töö iseloomustus. Täidab kontrollvanni (paagi) veega ja soojendab vee kindlaksmääratud temperatuurini. Täidab kontrollvanni rennid toosidega või asetab toosid perforeeritud liudadele. Kontrollib tooside hermeetilisust, kõrvaldab mittehermeetilised ja praaktoosid ning annab need täiendavaks tinutamiseks või lahti-
lõikamiseks. Annab hermeetilised toosid steriliseerimiseks. Peseb vanni ja laseb vee välja.

Kontrollvanni puudumisel võtab suletud toosid ja vaatab iga toosi hoolikalt üle. Sorteeri välja praaktoosid ning teatab nendest meistrile ja sulgemise reguleerijale.

3. järk

18. TOOSIDE AUTOKLAAVIKORVIDESSE (VAGONETTIDESSE) LADUJA

Töö iseloomustus. Laob toosid ettenähtud korras autoklaavikorvidesse või vagonettidesse, vältides tooside deformeerumist.

Vastavalt tootmise organiseerimisele veeretab vajaduse korral kohale käru, asetab sellele autoklaavikorvid ja toimetab autoklaaviosakonda.

3. järk

19. KRAANA- JA TELFERITÖÖLINE STERILISEERIMISEL

Töö iseloomustus. Toob autoklaavikorvid (vagonetid) tooside korvidesse ladumise kohale ja toimetab toosidega täidetud korvid monorelsil või kärul autoklaavi juurde. Laadib korvid (vagonetid) autoklaavi, võtab need sealt välja ja toimetab sorteerimiskohale. Avab ja suleb autoklaavide kaaned, valmistab tööks ette telferid (kraanad, talid, kärud, vagonetid) ja jälgib, kas need on korras.

3. järk

20. KONSERVIDE STERILISEERIJAJA

Töö iseloomustus. Seab autoklaavid töökorda, vaatab hoolikalt üle, kas kommunikatsioonid ja kontrollmõõteriistad on korras, täidab termograafid ja vormistab termogrammid. Reguleerib kon-

servide steriliseerimise protsessi ja registreerib mőõteriiistade naidud. Vastutab reeglipärase steriliseerimise eest. Koostab autoklaavi iga ringe kohta steriliseerimise kontrollsedeli ja teeb steriliseerimisžurnaali sissekanded. Jälgib autoklaavide őigeaegset taitmist ja tőhjudamist.

Vastavalt tootmise organiseerimisele toimetab vajaduse korral korvid autoklaavide juurde, laadib korvid kraana vőõi telferiga sisse vőõi vailja, avab ja suleb autoklaavide kaaned ja annab korvid parest steriliseerimist sorteerimiseks.

Peab tundma: kőõigi konserviliikide steriliseerimise valemeid.

6. jark

Tőõprotsessi osalisel sooritamisel vőõi kellegi juhatusel tőõitades — 4. jark.

21. KONSERVIDE SORTEERIJA-PAKKIJA

Tőõ iseloomustus. Valmistab tooside jaoks ette taara ja toob selle sorteerimiskohale, vőõtab konservid autoklaavikorvidest vőõi taarast vailja, vaatab hoolikalt üle ja sorteerib vastavalt tehnoloogiliste juhendite nőõuetele vailja praagi. Asetab hea kvaliteediga toosid pesemis-kuivatusaparaadi renni vőõi taarasse, vailja-praagitud toosid aga eraldi taarasse, loeb need üle ja registreerib praagi žurnalis liikide jargi.

Vajaduse korral tasakaalustab kaalud, asetab vihid kaalule, kaalub, kontrollib tooside kaalu ja sorteerib vailja puuduliku kaaluga toosid. Vajutab toosi pőõhjale ja kaanele ning selgitab vailja mőõhnumise.

Vastavalt tőõõ organiseerimisele veeretab vajaduse korral autoklaavikorvid tooside pakkimise kohale.

Peab tundma: konservide sortimendi numbrite šifreid ja praagi liike.

3. jark

Mőõhnumise vailjaselgitamisel ja kontrollkaalumisel — 2. jark.

22. KASTIDE MARKEERIJA

Tőõõ iseloomustus

a) Käsitsi markeerimisel. Valmistab ette trafaretid, vailja värvi, pintli vőõi pulverisaatori. Asetab trafaretiraami kastile, vailja vailja pintli vőõi pulverisaatoriga. Märgib kummitempliga tootmise

kuupäeva ja partii numbri. Annab markeeritud kastid tooside pak-
kijaile.

b) Elektriga põletamisel. Lülitab sisse ja valmistab ette elektritriikraua, lülitab sisse markeerimispressi. Asetab kasti pressi raamile, lükates selle kontrollpiirajani. Vajutab pedaalile ning põletab sisse markeerimisteksti. Vabastab pedaali, võtab raamilt kasti ja kordab sama operatsiooni kasti teisel küljel. Märgib kummitempliga tootmise kuupäeva ja partii numbri. Annab markeeritud kastid tooside pakkijaile.

- a) Elektriga põletamisel — 2. järk;
- b) trafaretiga markeerimisel — 1. järk.

23. KONSERVIDE PAKKIJA

Töö iseloomustus. Kontrollib kasti markeerimist, kvaliteeti ja puhtust. Paigutab konservitoosid kasti, paneb ridade vahele paberi ja kartongi ning asetab kasti pakkija kontrolltalongi.

Vajaduse korral paneb täidetud kasti ära.

2. järk

24. KONSERVIDE PAKKIJA

Töö iseloomustus. Valib kastikaante jaoks vajaliku hulga vastava mõõduga laudu, asetab need kastile ja lööb otsest, mis traadi, terasvitsa või plekiribaga tugevasti ümber tõmmatakse, naeltega kinni, vältides tooside deformeerumist ja vigastamist naelutamisel.

Kastid, mis on ette nähtud erisaadetiste jaoks, naelutatakse kinni pärast vitste masinaga pingulitõmbamist ja lukustamist.

Kartongkastidesse pakkimisel korrastab kesta ja asetab selle kastile, seob traadiga ja paigutab virna.

a) Puitkastidesse pakkimisel, naelutades ja traadiga (vitsaga, ribaga) ümber tõmmates — 3. järk;

b) kartongkarpidesse ja puitkastidesse pakkimisel, ilma traati (vitsa, riba) ümber tõmbamata — 2. järk.

25. TOOSIDE ETIKETTIJA JA ÕLITAJA

Töö iseloomustus

a) Käsitsi kleepimisel ning õlitamisel. Valmistab ette etiketid, liimi ja õli, katab etiketid liimiga, kleebib toosile ning õlitab toosid.

b) Masinaga kleepimisel ning õlitamisel.

Asetab etiketid etikettimismasina magasini, täidab selle liimiga (õliga), käivitab ja seiskab masina ning reguleerib selle tööd. Paigutab toosid masina renni ja võtab vastu kleebitud või õlitatud toosid. Kontrollib etikettimise (õlitamise) kvaliteeti. Töö lõpul peseb (puhastab) kuuma veega toiteturud, mida mööda voolab liim (õli).

Peab tundma: masina konstruktsiooni ja reguleerimise eeskirju.

- a) Käitsi kleepimisel (õlitamisel) — 2. järk;
- b) masinaga kleepimisel (õlitamisel) — 3. järk;
- c) tööde eraldi sooritamisel kuuluvad tooside masinasse panemine ja masinast väljavõtmine 1. järku.

XIII. PEEKONI TOOTMINE

1. PEEKONITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Valmistab ette soolvee ja pritsi, pritsib soolvee tehnoloogilises juhendis ettenähtud korras peekoni poolkeredesse. Annab poolkered edasiseks töötlemiseks.

Peab tundma: peekoni soolamise tehnoloogiat, oskama määrata soolvee koostist ja kangust.

6. järk

2. PEEKONITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Lõikab lahti selja ja raiub välja selgroo. Eraldab poolkeredelt kaelalülid ja rinnakondid.

Peab tundma: seakere anatoomiat, peekoni tootmise tehnoloogilisi juhendeid ja standardi nõudeid.

5. järk

3. PEEKONITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Eraldab abaluu ja lõikab ära esijalad. Lõikab välja nimmelihased, eemaldab vaagnaluu, saab ära nimmelülide ogajätked ja lõikab maha tagajalad. Võtab pärast pritsimist poolkered, hõõrub soolaga ja paneb tõrde.

Peab tundma: seakere anatoomiat, peekoni tootmise tehnoloogilisi juhendeid ja standardi nõudeid.

4. järk

4. PEEKONITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Saeb poolkeredel ära ribikontide otsad. Võtab poolkered tõrrest välja, puhastab need epidermise jäänustest ja soolamisest jäänud mustusest ning pühib enne pakkimist käterätikuga üle. Asetab abaluu õõnsusse soolased tampoonid.

Valmistab ette pakkematerjali ja lipikud, keerab poolkered tugevasti linasse, õmbleb kinni ja kinnitab külge lipiku. Valmistab ette nõõri, seob sissepakitud poolkered nõõriga ja paneb virna.

3. järk

5. PEEKONITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Puhastab siserasva ja vahelihase jäänused ning lõikab ära nisad.

2. järk

XIV. PULJONGIKUUBIKUTE TOOTMINE

1. LIHAKEETJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette ja peseb katlad ning korvid, toob kohale ja hundistab liha, täidab korvid ja paneb need katlasse. Reguleerib auru juurdevoolu ja keedab liha kindlaksmääratud režiimi järgi. Liha valmimisel tõstab selle katlast välja ja annab edasiseks töötlemiseks. Võtab hundi lahti, puhastab, peseb ja paneb selle kokku.

Peab tundma: liha peenendamise määra, kehtivat keetmisrežiimi, mis tagab puljongi kvaliteedi ja väljatuleku järgneval hüdrolüüsimisel ning aurutamisel.

4. järk

2. HÜDROLÜÜSIMISE JA AURUTAMISAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Toob liha, paneb selle hüdrolüsaatorisse ja hüdrolüüsib. Neutraliseerib, töötleb söega, filtreerib ja aurutab puljongit ning hüdrolüsaati ettenähtud kontsentratsioonini.

Peab tundma: seadmete konstruktsiooni ja töörežiimi; auru-, vee- ja õhukommunikatsioonide skeeme, auru ja vee juurdevoolu reguleerimise, mõõteriistade kasutamise ja antud režiimi juures vaakuumi saavutamise eeskirju.

5. järk

3. KUIVATUSAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Valmistab puljongikuubikute jaoks massi: segab hüdrolüsaadi ja puljongi, paigutab massi kuivatuskappi, võtab selle pärast kuivatamist välja ja peenendab veskis.

Peab tundma: seadmete konstruktsiooni, töörežiimi ja skeeme, oskama reguleerida massi kuivatamise temperatuurirežiimi ja kasutada mõõteriistu.

4. järk

4. PULJONGIKUUBIKUTE STANTSIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette massi kuubikute stantsimiseks. Täidab automaadi ja käivitab selle, reguleerib automaadi tööd ja seiskab selle; jälgib stantsimisprotsessi ning valmiskuubikute automaadist väljumist.

Peab tundma: seadmete konstruktsiooni ja nende reguleerimise, kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

5. PULJONGIKUUBIKUTE PABERISSE PAKKIMISE AUTOMAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Paneb puljongikuubikud automaati ja korrastab metall-lehe. Käivitab ja seiskab automaadi ning reguleerib selle tööd, jälgib pakkimise protsessi ja kuubikute väljumist automaadist.

Peab tundma: seadmete konstruktsiooni ja reguleerimise, kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

6. PULJONGIKUUBIKUTE PAKKIJA

Töö iseloomustus. Toob karbid ja panderollid töökohale, kleebib panderollid kuubikuile või karpidele ning suleb need. Paigutab karbid kastidesse, naelutab need kinni ja laob virna.

a) Kuubikute kasti pakkimisel — 3. järk;

b) panderollide kleepimisel ja kuubikute karpi pakkimisel — 1. järk.

XV. KÜLMHOONE

1. LAADIJA

Töö iseloomustus. Laadib mitmesuguseid lihatooteid ja kannab need (taaras või ilma) ettenähtud kaugusele. Laadib põrandalt, virnadest, laudadelt, transportöridelt, rulliktedelt, vagunitesse

laskmise kallakteelt lihatooted auto- või hobustranspordile, mehaanilisel või inimjõul liikuvatesse rööbastee vagonettidesse ja põrandakärudesse (platvorm-, vann-, koppkärudesse). Paigutab ümber ning toimetab veoseid mitmesugustesse kohtadesse — jahutamise-, külmutus- ja hoiukambreisse või defrosteritesse, keldritesse (kas vahetult või liftiga, tõstukiga, telferiga, kraanaga, transportööri), Asetab koppades või veeretab käsitsi rippteedel ümber lihakeresid, poolkeresid, veerandeid jm. lihatooteid, mis on riputatud konksude külge (rullikutel, plokkidel, rippkärudel) või kannab neid käsitsi kanderaamil taaras (kastides, tünnides, karpides, kandelaudadel, liudadel, praepannidel, pangedes, pakkides, piimanõudes). Asetab kohale või annab välja sordi ja konditsiooni järgi.

Laadib lihatooted transpordivahendeilt maha, tõstab taarast välja ning asetab virna või laadib taarasse, rippkärudesse, kallaketele, punkritesse, laudadele ja transportööridele ning toimetab ettenähtud kaugusele. Toimetab peale- ja mahalaadimisprotsessis või transportimisel veosed kaalude (põrandal asuvad, põrandasse monteeritud, laua- või rippkaalud) juurde ja tõstab kaaludelt ära (ümberlaadimisega või ilma).

Vajaduse korral paigutab lihatooted taarasse ja raiub poolkered veeranditeks. Puhastab külmhoone kambrite torud ja patareid, kogub lumet taarasse ja veab vastavasse kohta.

Peab tundma: liha ja lihatoodete paigutamise tihedust, lihatoodete sordi- ja konditsioonitunnuseid, sanitaar- ja hügieenieeskirju toidukaupade transportimise töödel; vältima ümberasetatavate veoste, transpordivahendite ja taara rikkumist ning kadu.

4. järk

Lihakerede raiumine ja torude lumest puhastamine kuulub 3. järku.

XVI. TEHNILISTE FABRIKAATIDE TOOTMINE

1. TEHNILISE TOORAINE SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Sorteeri tehnilisi jäätmeid, konte, praaklihatooteid ning paneb need pesemistruumisse.

Peenendab vajaduse korral toorainet masinatel. Paneb pestud ja peenendatud tooraine sulatusaparaati (katlasse, autoklaavi). Käivitab, seiskab, puhastab, peseb ja õlitab aparate ja mehhanisme.

3. järk

2. SULATUSAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Toimetab telleriga, vintsiga, rippkoppades, vannides või kärudes tehnilise tooraine kohale ja tõstab sulatusaparaati (katlasse, autoklaavi).

Vastavalt tootmise organiseerimisele peseb vajaduse korral tooraine ja tükeldab selle.

3. järk

3. TEHNILISE TOORAINETÖÖTLEMISE APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Valmistab tööks ette aparaadid (katlad, autoklaavid, difuursorid, paagid), kontrollib ventiile ja mõõteriistu. Valib tooraine koostise, jälgib aparaadi täitmist ja paneb segisti tööle. Reguleerib auru juurdevoolu või tuld, vaakumpumpade tööd, teostab termilist töötlemist vastavalt kindlaksmääratud režiimile ja teeb tehnilisse žurnaali sissekandeid. Valab või pumpab tehnilise rasva selitamisnõudesse, valab puljongi kogumisanumatesse, tõstab välja kõrned või kondid, puhastab ja peseb aparaadid ning õlitab mehhanismid. Vastavalt tootmise organiseerimisele töötleb vajaduse korral rasva väävelhappega, puhastab, pleegitab ja peseb rasva läbi.

Peab tundma: tehnilise rasva töötlemise tehnoloogilist režiimi, rõhu all töötavate seadmete teenindamise eeskirju, auru-, õhu- ja veekommunikatsioonide skeeme ja käsitsemist, mõõteriistade kasutamise, hapnikukindlate tsentrifugaalpumpade konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

a) Tehnilise tooraine ümbertöötamisel liha-, lihakondi- ja kondijahuks ning teisteks tehnilisteks toodeteks (liim, vahustusvahendid jm.) kinnistüüpi mitmefaasilise tehnoloogilise tsükliga aparaatides (vaakuumkatlad) ja autoklaavides ning difuursorites --

6. järk;

b) tehnilise liha- ja konditooraine töötlemisel keedetud looma-söödaks või tehnilise rasva sulatamiseks lahtistes auru- või tuleküttega kateldes, tehnilise tooraine töötlemisprotsesside osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

4. RASVA RAFINEERIJAJA

Töö iseloomustus. Toimetab soola ja muud kemikaalid (väävelhape jm.) töökohale, töötleb rasva selitamiskateldes, puhastab, pleegitab ja peseb seda, reguleerib selitamiskateldesse auru juurdevoolu või tulekütet, eemaldab niiskuse ja setted (fuusa).

Valab vajaduse korral rasva ühest selitamiskatlast teise. Valab rasva taarasse, pakib, kaalub ja markeerib taara. Puhastab ja peseb selitamiskatlad. Kannab žurnaali temperatuurandmed.

Peab tundma: tehnilise rasva keemilist koostist, kvaliteedi tunnuseid ja standardeid ning oskama kasutada mõõteriistu.

4. järk

5. KÕRNETE PRESSIJA

Töö iseloomustus. Tõstab kõrned pressi alla, hõõrub suured kõrnetükid peeneks, eemaldab kondid ja muud kõrvalised ained, reguleerib kõrnete vastuvõtulehtrisse etteandmist, jälgib pressimisprotsessi, soojendab aurusärki ja rasvajuhtmeid, valab rasva selitamisnõudesse (taarasse), annab pressitud kõrned peenendajasse. Puhastab ja õlitab masina.

Peab tundma: pressitud kõrnete standardeid, pressi konstruktsiooni, reguleerimist, töökorda seadmist; oskama välimsue järgi kindlaks määrata kõrnete niiskuse- ja rasvasisaldust ning kõrvaldada korratud pressi töös.

5. järk

6. KÕRNETE PEENENDAJA

Töö iseloomustus. Paneb kõrned, vere-, kondi-, sarve- või liha-kondijahu masinasse, käivitab ja seiskab separaatori ning puhastab magnetid metallilisanditest. Puhastab ja õlitab masina. Vajaduse korral annab ette taara, paneb valmistoodangu taarasse, kaalub, markeerib ning annab lattu.

Peab tundma: peenendamismasina ja magnetseparaatori konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju; kõrnete söödaks peenendamise nõudeid.

4. järk

7. TEHNILISE TOODANGU PAKKIJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu ja toimetab töökohale pakke-materjali, puistab taarasse lihakondi- ja kondijahu või teised tehnilised tooted (kaaluga 35—40 kg), kaalub, taarastab, markeerib või kleebib peale etiketid, laob virna ja annab lattu.

Vastavalt tootmise organiseerimisele ajab vajaduse korral enne pakkimist jahu läbi magnetseparaatorist. Käivitab, seiskab, puhastab ja õlitab masina.

Peab tundma: tehnilise toodangu pakkimise eeskirju vastavalt liigile, sordile ja otstarbele; magnetseparaatori konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

3. järk

8. KARVASE TEHNILISE TOORAINE KEEMILISE TÖÖTLEMISE APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Paneb tooraine trumlisse, käivitab ja seiskab aparaaadi, koostab kaustilise sooda lahuse, valab trumlisse, jälgib aparaaadi tööd ja villa (karva) eemaldamise kvaliteeti. Puhastab, peseb ja õlitab aparaaadi mehhanismi.

Peab tundma: villa (karva) eemaldamise tehnoloogilist režiimi ja karvase tooraine mitmesuguste liikide omadusi.

5. järk

9. TEHNILISEKS TÖÖTLEMISEKS MÄARATUD LOOMAKEREDE NÜLGIIJA

Töö iseloomustus. Nülib lõpnud loomad või looted, lahkab siskonnad, raiub kered tükkideks, paneb vagonettidesse ja annab sulatusaparaati tõstmiseks. Klooritab heitveed selitamiskaevudes ja laseb kanalisatsiooni.

Peab tundma: lihaste, rasva, sidekudede ja naha omadusi, nülgimisel tekkivaid tootmisrikkeid, nende vältimise võtteid ja abinõusid; tööriistade — nugade ja staalide kasutamise reegleid, nugade teritamise ning ihumise viise ja võtteid.

a) Lõpnud loomade nülgimisel — 5. järk;

b) loodete nülgimisel — 4. järk.

10. TOORNAHKADE SORTEERIJA JA SOOLAJA

Töö iseloomustus. Vaatab pärast lõpnud loomade nülgimist nahad üle, korrastab need, määrab sordi, kaalub, kirjutab lipiku, kinnitab selle naha külge ja konserveerib nahad.

Peab tundma: nahkade ja karusnahkade sordi tunnuseid ja nende valmidust pärast soolamist.

5. järk

11. DIFUUSORI TÄITJA (TÜHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Annab poleeritud kondid ette, paneb difuuserisse, võtab aurutatud kondid difuuserist välja, laadib vagonettidesse ja annab edasiseks töötlemiseks.

3. järk

12. TSENTRIFUUGIJA

Töö iseloomustus. Asetab koti tsentrifuugi, täidab selle aurutatud kontidega, käivitab ja seiskab tsentrifuugi, jälgib rasvaemulsiooni eraldumist ja selle valgumist selitamisnõusse. Tõstab presitud kondid taarasse (kärusse).

3. järk

13. KUIVATUSAPARAADI TÄITJA (TÜHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Asetab aurutatud kondid elevaatori koppadesse või vahetult punkri kaudu kuivatustrumlisse, käivitab ja seiskab elevaatori ning annab kondid kuivatusaparaati või pöörab juurde telferi, laseb alla vaieri, tõstab üles vagoneti, annab selle laadimispunkri ette ja laadib kondid kuivatusaparaati.

3. järk

14. KONDIKUIVATAJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu aurutatud kondid ja reguleerib kuivatustrumlitesse andmist. Jälgib kuivatustrumlite tööd ja reguleerib gaaside temperatuuri. Käivitab ja seiskab kuivatusagregaadi. Kuivatab tarbekondid (säärecondid, torukondid).

Süütab küttekolded, paneb kütuse koldesse, reguleerib ja säilitab määratud temperatuuri, jälgib ventilaatorite tööd ja kontrollmõõteriistade näitusid, segab ja puhastab küttekoldeid, eemaldab tuha ja räbu.

Peab tundma: kondikuivatamise tehnoloogilist režiimi, toote valmiduse tunnuseid ja mõõteriistade kasutamise eeskirju.

4. järk

15. AURUTATUD KONTIDE JAHVATAJA

Töö iseloomustus. Käivitab teo ja veski, reguleerib kuivatatud ja aurutatud kontide andmist veskikolusse, jälgib jahvatamist, paneb kohale ja vahetab sõelu. Paneb alla taara ja jälgib jahu kogunemist. Puhastab ja õlitab mehhanismid ning kõrvaldab kor-ratud.

Peab tundma: jahvatise kvaliteedi tunnuseid, niiskuse sisalduse, lisasegude ja jahvatise peenuse kindlaksmääramise eeskirju.

4. järk

16. PAKKIDE MARKEERIJAJA

Töö iseloomustus. Markeerib trafareti abil kondijahu pakid ja kleebib peale etiketid. Loeb pakid üle.

1. järk

17. LIHAKONDIJAHU SÖELUJA

Töö iseloomustus. Paneb jahu (lihakondi-, kondi-, vere-, sarvejahu jm.) elevaatori koppadesse või buratsõela vastuvõtupunktrisse. Käivitab ja seiskab elevaatori, buratsõela ning transportööri ja valvab jahu sõelumise järele. Puhastab magnetid või annab labidaga jahu ja sõelub seda käsitsi statsionaarse sõelaga. Puistab jahu taarasse, suleb taara, markeerib, kaalub ja paneb virna. Puhastab ja õlitab mehhanismi.

3. järk

18. SARVEDE KUPATAJA

Töö iseloomustus. Toimetab sarved töökohale, valmistab ette kuumavee katla (tõrre, paagi, vanni), paneb sarved sisse, reguleerib auru juurdevoolu ja kupatab sarvi kindlaksmääratud režiimi kohaselt. Tõstab sarved välja ja võtab sarvekondilt maha tohlad. Lõikab ja peseb sarvekonte. Paneb tohlad ja sarvekondid taarasse ja annab edasiseks töötlemiseks.

2. järk

19. NAHAPEHMENDAJA VALMISTAJA

Töö iseloomustus. Toimetab töökohale saepuru, sõelub selle läbi, peenendab hundis pankreas-näärme, segab selle saepuruga ja tõstab kuivatusaparaati, võtab pärast valmimist kuivatusaparaadist välja, segab sulfaatammooniumiga, peenendab perpleksil, taarastab, kaalub ja annab lattu (ekspeditsiooni).

Peab tundma: retseptuuri, tooraine ning materjalide kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid; masinate ja seadmete kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

20. PANKREATIINI JAHVATAJA

Töö iseloomustus. Valmistab veski tööks ette, paneb sisse pankreatiini ja kuulikesed, käivitab ja seiskab veski, valmimisel võtab tooted välja, sõelub läbi ja annab fassimiseks.

3. järk

21. KOLLIPSOLIINI APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Valmistab ette katla, paneb tooraine katlasse, käivitab ja seiskab segisti ning reguleerib auru juurdevoolu, valab teatud keedufaasidel peale õli. Valmimisel tühjendab katla. Peseb ja puhastab seadmed ning õlitab mehhanismid.

Peab tundma: retseptuuri; tooraine ja materjalide suhtes esitatavaid nõudeid; masinate ja keeduaparaatide kasutamise ja hooldamise eeskirju.

5. järk

22. FIBRIINI KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Paneb toorfibriini kuivatisse, reguleerib auru juurdevoolu, kontrollib valmimist ja jälgib kuivfibriini väljatulekut.

3. järk

23. VEREJAHU APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Reguleerib defibrineeritud vere torustiku kaudu katlasse andmist, koaguleerib ja laseb vaakuumkatlasse. Käivitab ja seiskab segisti, reguleerib auru juurdevoolu, jälgib kuivenemiskäiku, valmimisel võtab verejahu katlast välja, sõelub läbi, paneb taarasse, kaalub ja annab lattu. Peseb ja puhastab seadmed ning õlitab mehhanismid.

Peab tundma: vere koaguleerimise režiimi, vaakuum-aurutamisseadistel töötamise eeskirju, seadmete konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

4. järk

24. MITMESUGUSTEST TOORAINETEST (UTIILJÄÄTMETEST) LIIMI KEETJA

Töö iseloomustus. Teeb kõiki liimitootmisega seotud töid, peseb läbi liimitooraine, tõstab selle keedutõrde, reguleerib auru juurdevoolu, jälgib keeduprotsessi, laseb puljongi aurutisse ja jälgib auramise protsessi, kõrvaldab perioodiliselt puljongi pinnalt vahu, valab valmiskalleri liuakestesse, asetab jahtumiseks riulitele, võtab jahtunud liimi liuakestest välja, asetab võrkudele ja annab kuivatisse, juhib kuivatusprotsessi, paneb kuivatatud liimi kokku ja pakib. Puhastab ja peseb seadmed.

Peab tundma: liimitooraine sortimenti ja valmistoodangu standardi nõudeid.

5. järk

XVII. KILE TÖÖTLEMINE GLASSEEKES

1. GLASSEEVALMISTAJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette väävelhapest parkimislahused, paneb kiled järgimööda lahustesse, võtab pärast parkimisprotsessi kiled välja ja asetab lauale nõrguma. Jaotab glassee pikkuse ja värvuse järgi sortideks. Paneb sorteeritud glassee pikkuse järgi kokku neljakihilisteks pakkideks. Valmistab ette sidumisnööri, seob pakid kinni ja märgib sõlmede abil ära sordi.

Peab tundma: kasutatavate kemikaalide omadusi, lahuste koostamise korda, valmisglassee sordi tunnuseid.

3. järk

2. GLASSEEVALMISTAJA

Töö iseloomustus. Võtab kiled vastu ja toob need töökohale, avab pundid, paneb kiled tõrde (vanni, paaki) ja peseb soolast puhtaks, puhastab hoolikalt mustusest ja rasvajäänustest ning asetab tõrde ligunema. Venitab kiled šabloonidel välja ettenähtud mõõtmeteni, riputab kuivama ja peab vastuvõetud glassee kohta arvestust.

2. järk

3. GLASSEEVALMISTAJA

Töö iseloomustus. Annab kuivatatud glassee töökohale, silub, tasandab narmad ja komplekteerib pakkideks (ühes arvestamisega).

1. järk

XVIII. ALBUMIINI TOOTMINE

1. VERE DEFIBRINEERIJAJA JA KONSERVEERIJAJA

Töö iseloomustus. Segab käsitsi verd vastuvõtutaaras ja võtab välja fibriini või võtab vere kogumisanumasse ja möödab tasapinda. Käivitab ja seiskab pumba ning defibrinaatori, annab vere defibrinaatori (veski, pihusti) punkrisse, jälgib protsessi kulgemist või defibrineerib verd käsitsi. Valab vere selitamisanumatesse (kogujatesse) või selitab defibrinaatoris. Laseb (kurnab) vere läbi metallvõrgu, võtab ära fibriini ja paneb koaguleerimisaparaatidesse, annab edasi söödajahu valmistamiseks või valab pärast selitamist vere alumise kihi taarasse, fibriini aga puhub

edasi tehnilise tooraine töötlemise aparaatidesse. Puhastab ja peseb seadmed ning õlitab mehhanismi. Valmistab ette konserveerimise vahendid, doseerib vere ettenähtud normide kohaselt, konserveerib, segab, valab taarasse, korgib, kaalub ja markeerib.

3. järk

2. VERE SEPARAERIJA

Töö iseloomustus. Valab defibrineeritud vere separaatorisse. Käivitab ja seiskab separaatori ning jälgib vere separeerimist. Peseb, puhastab ja õlitab masinad.

Peab tundma: pumba ja separaatori konstruktsiooni; oskama separaatorit kokku panna ja lahti võtta, korrastada, reguleerida ja kõrvaldada korratused selle töös.

4. järk

3. VERE KEETJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette keeduaparaadi (katla, paagi, torre jm.), paneb sisse fibriini või vere. Reguleerib auru juurdevoolu, segab perioodiliselt, keedab fibriini või verd. Valab ära vee, tõstab koagulaadi taarasse, puhastab ja peseb seadmed.

3. järk

4. KUIVATUSAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Valmistab tööks ette kalorifeeri ja kuivatusorni. Käivitab ja seiskab pumbad, ventilaatorid, ketta või pihusti ning jälgib mõõteriistu. Reguleerib temperatuuri tornis, jälgib vere või muu tooraine juurdevoolu kettale või pihustisse, kuivatusprotsessi käiku vastavalt tehnoloogilise režiimi nõuetele. Peseb läbi ja asetab kohale ketta, puhastab või vahetab pihusti. Käivitab ja seiskab teo ning sõela, laadib albumiini taarasse. Teeb sissekanded žurnaali. Puhastab seadmed ja õlitab mehhanismid.

Vastavalt tootmise organiseerimisele defibrineerib vajaduse korral vere, süütab gaasiahju ja reguleerib selle põlemist.

Peab tundma: rõhu all töötavate aparaatide konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju, kogu agregaaadi seadmete ja mehhanismide korrastamise ja reguleerimise ning korratuste kõrvaldamise ja pihustite valiku reegleid.

6. järk

Protsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

5. VERE LAIALIVALAJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette liuakesed, puhastab ja määrib neid, toimetab vere töökohale ja valab kindlaksmääratud moodsuga annused liudadesse. Annab ette liuad ja asetab need kanal- (tunnel-)kambrite või päikesekuivatite riulitele, jälgib temperatuuri-režiimi, reguleerib ventilaatorite tööd. Kogub albumiini ja puistab selle taarasse.

Vastavalt tootmise organiseerimisele defibrineerib vajaduse korral verd, kaalub, pakib ja annab valmisalbumiini lattu.

1. järk

6. ALBUMIINI SÕELUJA

Töö iseloomustus. Puistab albumiini sõela või tõstab elevaatorisse, sõelub käsitsi metallsõelaga või mehaanilisel buratsõelal ja magnetseparaatoril. Puistab albumiini taarasse, kaalub, pakib, markeerib ja paneb virna. Vajaduse korral töötleb albumiini purustusveskis.

3. järk

XIX. MÄARDEÕLIDE TOOTMINE

1. RASVAST VEE EEMALDAMISE APARAADI TÖOLINE

Töö iseloomustus. Paneb rasva selitamiskatlasse, jälgib temperatuuri, reguleerib auru juurdevoolu, laseb rasva kuivatusaparaati, jälgib kuivenemist, käivitab ja seiskab segisti. Pumpab rasva jahustõrde, valab rasva kristalliseerimiseks tunnidesse. Puhastab ja peseb aparatuuri ning õlitab mehhanismid.

Peab tundma: rasvast vee eemaldamise tehnoloogilist režiimi, aparatuuri ja masinate kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

2. RASVA PRESSIJA JA KRISTALLISEERIJA

Töö iseloomustus. Jälgib rasva kristalliseerimisprotsessi, reguleerib kambri temperatuuri. Valmistab ette salvrätiku, vormib ja pakib sisse kristalliseeritud rasva, paneb pressi, reguleerib rõhku, tühjendab pressi, puhastab salvrätikud steariinist, valab välja pressitud rasva ja annab neutraliseerimiseks. Puhastab ja peseb aparatuuri ning õlitab mehhanismid.

Peab tundma: rasvade kristalliseerimise tehnoloogiat, mõõteriistade, presside ja seadmete kasutamise ning hooldamise eeskirju.

5. järk

3. MÄARDEÕLI APARAADI TÖOLINE

Töö iseloomustus. Valmistab ette ja toimetab materjali töökohale, teostab mineraalõlide utmist rühmadeks, töötleb rühmi väävelhappe ja leelisega, pleegitab, neutraliseerib ja filtreerib õli. Koostab rasvasegu kindlaksmääratud proportsioonides. Puhastab ja peseb aparatuuri.

Peab tundma: kasutatavate kemikaalide omadusi, kellade määardeõlide tootmise tehnoloogilisi instruksioone ja standardeid.

5. järk

Eraldi teostamisel kuulub õli filtreerimine 4. järku.

4. MÄARDEÕLI PAKKIJA

Töö iseloomustus. Valab õli kindlaksmääratud annustes pudelitesse, valmistab ette korgid, laki (vaigu), korgib ja lakib pudelid, kleebib peale etiketid ja pakib karpidesse.

2. järk

XX. KUNSTSOOLTE TOOTMINE TSELLOFAANIST

1. TSELLOFAANI LÕIKAJA

Töö iseloomustus. Pakib lahti tsellofaanirulli. Asetab selle spetsiaalse lõikamiseadisele, seab korda ja mähib tsellofaani seadise trumlile kas käsitsi või elektrimootori abil, lõikab noaga käsitsi vastavamõõdulisteks tükkideks, sordib kvaliteedi ja mõõtmete järgi ning annab kleepimiskohale.

Peab tundma: tsellofaani kulunorme ja seadmete kasutamise ning hooldamise eeskirju.

3. järk

2. TSELLOFAANSOOLTE KLEEPIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette toiduželatiinist liimi ja liimib tsellofaanitükid käsitsi alumiiniumist rullil toruks, murrab ühe toruotsa kahekorra ja annab sellele ümbrikusarnase kuju, asetab võrekastidesse ja transpordib käsitsi pakkimiskohale.

2. järk

Töö iseloomustus. Lõikab pakkepaberi käsitsi rullist tükkideks. Lõikab sidumisnööri kindlaksmääratud pikkusega juppideks. Komplekteerib sooled (üle lugedes) pakikesteks, keerab need paberiribasse ja seob nööriga kinni. Mähib pakikesed kokku pakkideks, paneb sisse lipiku ja laob pakid virna. Peab soolte kleepijate töö arvestust.

Vastavalt tootmise organiseerimisele seob vajaduse korral soole ühest otsast kinni.

Peab tundma: üleloetud soolte pakikesteks komplekteerimise juhiseid ja pakkimise ning sidumise kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid.

3. järk

XXI. KEELTE JA TEHNILISE ÖMBLUSNIIDI TOOTMINE

1. KEELTETÖÖLINE

Töö iseloomustus. Sorteerib sooled või soolteribad pikkuse, värvuse ja seinte tiheduse järgi. Kujundab antud kaliibri järgi muusikariistade keeled ja asetab need taarasse (keelte liikide järgi). Valmistab ette sidumisnööri ja seob ribade otstele silmused. Pistab silmused puupulgakeste otsa, seab keeled sirgeks, tasandab ribade otsad vastavalt antud pikkusele, seob silmuse teise otsa külge, keerutab masinal, pistab kepi otsa ja annab keemiliseks töötlemiseks. Töötleb keemiliselt muusikariistade ja tehnilisi keeli. Niisutab neid ammoniaagilahuses, desinfitseerib kahekordselt suitsuga väävlikambris ja neutraliseerib ammoniaagilahuses leotades. Väänab välja ja eemaldab rasva kaustilise sooda ja vee lahuses. Pleegitab, töötleb piiritusega, väänab kuivaks ja desinfitseerib suitsus. Tõmbab keeled raamile, keerutab vajadust mööda neid täiendavalt tahenemis- ja kuivamisprotsessis.

Peab tundma: soolte seinte ühtlase tiheduse tunnuseid ja värvust mitmesuguse kõlaga pillikeelte jaoks.

5. järk

2. KEELTETÖÖLINE

Töö iseloomustus. Lõikab (ajab) eriseadise abil sooled pikuti kaheks osaks. Laob ribad üksteisest lahus taarasse. Jälgib parema (selja) ja vasaku (kõhu) poole õiget eraldamist, nii et ei esineks kõverlõikeid, sisselõikeid ega narmastumist. Kujundab ribad vastavalt muusikariistade keele (õmblusniidi) antud kaliibrile. Seob

otstele nõõrist silmused ja keerutab keerutamismasinal. Kontrollib keele kaliibrit mikromeetri abil. Tõmbab keeled raamidele, jälgib väljavenitamist ja pingutamist nende lõtvumist mööda. Määrab kindlaks keelte kvaliteedi ja sordi vastavalt värvusele, monoliitsusele, vormi silindrikujulisusele, esinevatele kühmukestele, pragudele ja läbimõõdu antud suurusest kõrvalekaldumise ulatusele. Määrab mikromeetri abil kindlaks keele kaliibri. Olitab kvaliteedi, kaliibri ja sortide järgi jaotatud keeled.

Peab tundma: soolte ettevalmistamise ja ribade vormimise, keelte keerutamise ja pinguldamise reegleid; kindlaksmääratud kaliibreid ja keelte sorte.

4. järk

3. KEELTETÖÖLINE

Töö iseloomustus. Viib sooled töökohale, loeb välja määratud arvu punte ja peseb neid vannis. Teeb pundid lahti, leotab ammoniaagilahuses ja annab keemiaosakonda. Võtab sooled ammoniaagilahusest välja, viib töökohale ja puhastab mustusest, lihaste ja seroosse kile jäämustest. Paneb sooled vee-ammoniaagilahusesse, puhastab teistkordselt ja annab lõhkilõikamiseks. Keerutab keerutamismasinal reketikeelteks ja tehniliseks õmblusniidiks vormitud niidid. Kerib keeled (niidid) käsikeripuul rõngasteks ja seob kahest kohast niidiga kinni. Töötleb tehnilist õmblusniiti keemiliselt (kalibreerib).

3. järk

4. KEELTETÖÖLINE

Töö iseloomustus. Tõstab sooled või väljalõigatud ribad pärast leotamist anumast välja ja annab töökohale, vaatab läbi ja puhastab need lõplikult lima, seroosse ja lihaste kelme jäämustest, paneb ribad pikkuse järgi kokku, seob punkti ja annab sorteerimiseks. Seob keelte otstele sortide järgi sõlmed ja värvib need vastavalt igale sordile kindlaksmääratud värvi. Valib keelterõngad välja värvuse ja värvitooni järgi, komplekteerib kindlaksmääratud arvust rõngastest pakid ja seob need neljast kohast kinni. Mõõdab tehnilise õmblusniidi pikkuse ja taarastab niidi.

2. järk

5. KEELTETÖÖLINE

Töö iseloomustus. Moodustab soolteribade üksikutest otstest niidi. Vormib soolteribade kokkuseotud niidid ühes lühikeste ots-tega ja asetab kindlaksmääratud mõõtmetega rennidesse.

1. järk

6. KEELTE LIHVIA

Töö iseloomustus. Võtab keeled raamiilt maha, kinnitab need lihvimisseadise külge ja lihvib pimsskiviga. Lihvimisprotsessi kestel hõõrub keeli kriidiga. Määrab mikromeetri abil kindlaks keelte läbimõõdu.

Peab tundma: muusikariistade keelte lihvimisreegleid, mitmesuguste muusikariistade keelte kindlaksmääratud läbimõõte ja mikromeetri kasutamise eeskirju.

a) Muusikariistade keelte lihvimisel — 6. järk;

b) reketikeelte ja tehnilise õmblusniidi lihvimisel — 3. järk.

7. MUUSIKARIISTADE KEELTE KEERMETAJA

Töö iseloomustus. Kinnitab sirgekestõmmatud keeled keermetamiseadise külge. Punub keelte peale siidniidi, hõbe- või vasktraadi keermed, nii et keermete vahel ei oleks vahesid. Kinnitab otsad ja teeb keelte otstele siidist lukud. Lihvib keeli liivapaberiga. Kontrollib keermetatud keelte läbimõõtu mikromeetri abil.

Peab tundma: tehnilisi tingimusi mitmesuguste mänguriistade keelte kõla kohta; siidniidi ja hõbe- ning vasktraadi kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid.

6. järk

8. KEELTE JA TEHNILISE ÕMBLUSNIIDI KONTROLÖR-VASTUVÕTJA

Töö iseloomustus. Kontrollib tootmisprotsessi üksikute operatsioonide käigus poolfabrikaatide ning valmistoodangu kvaliteeti.

Peab tundma: muusikariistade ja reketikeelte ning tehnilise õmblusniidi kohta kehtivaid standardeid ja tehnilisi tingimusi.

6. järk

XXII. LAIATARBEKAUPADE TOOTMINE

1. KONTIDE JA SARVEDE SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Korrastab ja sorteerib tarbekonte, sarvi ja sõrgu vastavalt kvaliteedile ja määratud otstarbele. Vastavalt töö organiseerimise tingimustele tõstab vajaduse korral kondid katlasse (paaki) ja aurutab neid kindlaksmääratud režiimi kohaselt.

3. järk

2. KONTIDE JA SARVEDE SAAGIJA

Töö iseloomustus. Toimetab töökohale ja saab tarbekondid liistudeks või sarved rõngasteks. Jaotab liistud mõõtmete ja otstarbe järgi mitmesuguste tooteliikide valmistamiseks ja asetab eraldi taarasse.

Käivitab, seiskab, puhastab ja õlitab tööpinki ning teritab saed.

Vastavalt töö organiseerimisele saab vajaduse korral liistud klotsideks ja leotab neid kuumas vees.

Peab tundma: kontide ja sarvede sorte ning kvaliteeti, nende kõlblikkust vastavate toodete valmistamiseks; kontide ja sarvede ratsionaalse kasutamise reegleid, sae ülesseadmist, hammaste räsamist ja teritamist; klotside mõõtmeid vastavalt nende otstarbele; ketassae konstruktsiooni ja tööpingi kasutamise ning hooldamise eeskirju.

5. järk

3. KONTIDE LÕIKAJA

Töö iseloomustus. Lõikab kondid, sõrad ja sarved käsitsi peitli abil või spetsiaalnoaga otsa- ja küljelõigeteks.

Peab tundma: tooraine kvaliteeti, lõikamise tehnoloogiat, tooraine aurutusastet; lõikeriistade teritamise ja ihumise ning tooraine ratsionaalse kasutamise eeskirju.

4. järk

4. KONDI- JA SARVETOODETE FREESIJA

Töö iseloomustus. Töötleb frees-treipinkidel ja lihvimiskäiadel kondiliistudest hambaharjade korpusi, heegelnõelu, lusikaid, kamme ning muid kondi- ja sarvetooteid tehnilistes tingimustes kindlaksmääratud mõõtmete järgi.

Nööpide töötlemisel märgistab, treib süvendid nööbiketta alumisse poolde ja lõikab nööbikujundi lõplikult välja pealtpoolt. Käivitab, seiskab, puhastab ja õlitab tööpingid. Vastavalt töö organiseerimisele teostab vajaduse korral märgistamise ja lõpliku väljalõikamise operatsioonid lahus.

Peab tundma: kondist ja sarvest valmistatavate toodete standardi nõudeid, kondi ja sarve omadusi, praagi tekkimise põhjusi ja selle kõrvaldamise ning vältimise viise; kasutatavat lõikeriista, freeside teritamise ning ihumise reegleid; tööpingi töötamise põhimõtet, konstruktsiooni ning kasutamise ja hooldamise reegleid.

a) Korpuste peade ja kaelte, hambaharjade, heegelnõelte, lusikate ja teiste keerukate toodete freesimisel, samuti nõõpide märgistamisel ja väljalõikamisel — **4. järk**;

b) hambaharja klotside ja teiste lihtsamate toodete freesimisel — **3. järk**.

5. PUURIJA

Töö iseloomustus. Puurib hambaharjade klotsidesse ja nõõpidesse vertikaalseid ja horisontaalseid auke. Reguleerib aukude sügavusepiirajaid ja puurib järgimööda kolm-neli rida auke. Töötatakse puurimise ning põõsaste sissetõmbamise poolautomaadil.

Peab tundma: tööpingi konstruktsiooni, töötamise printsiipi, ekspuaterimise ja hooldamise reegleid, materjali omadusi, kvaliteeti ja sorti; puuride asetamise reegleid ja mitmesuguste puuridega puurimise tehnikat; puurimise ning põõsaste sissetõmbamise poolautomaadil töötamise reegleid.

a) Nõõbiaukude (silmade) puurimisel — **3. järk**;

b) vertikaalpuurimisel — **4. järk**;

c) horisontaalpuurimisel poolautomaadil ja töötamisel puurimise ning põõsaste sissetõmbamise poolautomaadil — **5. järk**.

6. KONDITOODETE PLEEGITAJA

Töö iseloomustus. Valmistab vesinikülihappendi lahuse, paneb kontidest valmistatud esemed paaki, asetab selle keevaveekatlasse ja keedab kindlaksmääratud režiimi kohaselt.

Valmistab keedukatlas keemilise lahuse, paneb nõõbid lahusesse, soojendab üles ja keedab, kuni tooted omandavad vajaliku valge tooni, võtab välja, kuivatab kuivatis ja annab sorteerimiseks.

Vastavalt tootmise organiseerimisele hõõrub vajaduse korral nõõpe, paneb need trumlisse, puistab üle tellisepuru ja liivaga või pimsskivi ja puitkuubikutega ning valab üle vee. Käivitab ja seiskab trumli ning peseb pärast töötlemise lõppu nõõbid puhta veega.

Kõrvaldab nõõpidest bensiini või nuuskpiiritusega rasva. Silub täiendavalt nõõpe trumlis, lisades parafiini ja saepuru.

Peab tundma: kontide omadusi ja sorte, lahuste retseptuure ja nende koostamise reegleid, katla (paagi, trumli) täitmise piire; reegleid ja tunnuseid, mille järgi määratakse kindlaks pleegitamise (sileduse) kvaliteet ja valmidus.

4. järk

7. SARVPLAATIDE ÕGVENDAJA JA PRESSIJA

Töö iseloomustus. Soojendab sarverõngad tulekoldel või gaasipliidil. Puhastab pealispinna, õgvendab paksuse järgi plaadipinna. Soojendab teistkordselt ja pressib käsipressil.

Vajaduse korral lõikab sarved rõngasteks ja võtab välja sarve-kondi.

Peab tundma: sarve kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid, pehmenemise astet, õgvendamise tehnoloogiat ja pressi korrastamise reegleid.

5. järk

8. SARVETOODETE KLOTSIDE VÄLJALÕIKAJA

Töö iseloomustus. Saeb ketassael kammide ja teiste toodete jaoks sarvplaadist välja vajalikes mõõtmetes klotsid.

Peab tundma: sarvede omadusi, väljasaagimise viise, plaatide kindlaksmääratud mõõtmeid vastavalt toote liigile; sae konstruktsiooni ning teritamise viise.

4. järk

9. PIIDE SISSELOIKAJA

Töö iseloomustus. Kinnitab klotsi kruustangide vahele, määrab õliga, lükkab ketassae ette ja lõikab sisse ettenähtud tihedusega piid, vältides viltulõikeid.

Vastavalt tootmise organiseerimisele teeb vajaduse korral kõiki kammide valmistamisse puutuvaid töid.

Peab tundma: sae asetamise ja reguleerimise reegleid vastavalt lõigatavate piide tihedusele ja sügavusele.

4. järk

10. KAMMIPIIDE TERITAJA

Töö iseloomustus. Teritab kammipiisid spetsiaalmasinal.

3. järk

11. KONTIDE JA SARVEDE TREIAL

Töö iseloomustus. Treib treipingil sarvedest ja kontidest tooteid, annab neile standardi nõuete kohase mitmesuguse keerukusega vormi. Vastavalt tootmise organiseerimisele freesib, puurib, märgistab, lihvib ja poleerib vajaduse korral luu-(kondi-) ja sarve-tooteid, lõikab need välja ja teeb lõplikult valmis.

Peab tundma: treipingi konstruktsiooni, kondi ja sarve omadusi, praagi liike ning selle vältimise abinõusid; šabloonide valmistamise reegleid, jooniseid ja eskiise; löike- ja kontrollmõõteriistade kasutamist, löikeriistade teritamist ja ihumist.

a) Keerukate detailide valmistamisel kõrgemate sortide jaoks — **6. järk;**

b) keskmise keerukusega toodete (sigaretipitsid, viled jne.) figuurse töötlemise puhul — **5 järk;**

c) klotsi lihtsama töötlemise puhul — **4. järk.**

12. SARVE- JA KONDITOODETE LIHVIIJA-HOORUJA

Töö iseloomustus

a) Lihvimismasinal. Lihvib lihvimismasinal sarve- ja kondi- (luu-)tooteid (kuivalt või märjalt).

Koostab märja lihvimise tarvis lahuse, määrib lahust tootele või kalevist ketasseibile (käiale).

b) Ajamipingil. Paneb seenekujulise nõobi aasa pihtidesse ja lihvib liivapaberiga.

c) Hõõrumistruumlis. Puistab kuivatatud nõobid koos talgi ja saepuruga hõõrumistruumlisse. Käivitab ja seiskab trumli ning lihvib.

Vajaduse korral peseb sarve- ja konditooted.

a) Lihvimismasinal (kuivalt või märjalt) lihvimisel — **5. järk;**

b) smirgelkäial:

1) sarvplaatide lihvimisel kammikuju andmiseks — **5. järk;**

2) kondiliistude lihvimisel hambaharjavarte ja teiste toodete jaoks — **4. järk;**

c) ajamipingil liivapaberiga lihvimisel — **4. järk;**

d) hõõrumistruumlis lihvimisel — **3. järk.**

13. SARVE- JA KONDITOODETE POLEERIIJA

Töö iseloomustus. Koostab lahuse, määrib perioodiliselt seda tootele või poleerimiskäiale. Poleerib märjalt või kuivalt, käsitsi või poleerimismasinal.

Puhastab ja õlitab masinad ning kõrvaldab korratud nende töös. Vajaduse korral lihvib teistkordselt.

Peab tundma: tööpingi konstruktsiooni, töötamise põhimõtet, kasutamise ja hooldamise reegleid; poleerimiskäiate monteerimist

tööpingile; toodete poleeritud pinna kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid ja kvaliteedi kindlaksmääramise reegleid.

a) Masinaga poleerimisel — 4. järk;

b) käsitsi poleerimisel — 3. järk.

14. SARVE- JA KONDITOODETE PESIJA

Töö iseloomustus. Peseb tooteid voolavas vees, hõõrub neid harjaga ja eemaldab lihvimisest jäänud tolmu. Kuivatab ventilaa-
tori ees ja annab poleerimiseks.

2. järk

15. SARVELAASTUDE JAHVATAJA

Töö iseloomustus. Toimetab töökohale ja jahvatab kividega veskis laastud pulbriks.

Peab tundma: kivide seadmist ja mitmesuguste toodete jaoks ettenähtud jahvatise peenust.

4. järk

16. SARVEPULBRIST TOODETE PRESSIJA

Töö iseloomustus. Puistab pulbri pressivormidesse, asetab vormid pressi alla, käivitab ja seiskab pressi ning pressib sarvepulbrist tooteid. Võtab pressi lahti, võtab sealt välja valmistooted ning paneb taarasse. Puhastab ja õlitab masina.

Peab tundma: hüdropressi konstruktsiooni ja töötamist; oskama pressi kokku panna ja lahti võtta, hoida kindlaksmääratud rõhku, temperatuuri ja pulbri niiskust.

4. järk

17. PRESSPULBRIST TOODETE POLEERIJA

Töö iseloomustus. Määrib pimsskivi-mastiksit poleerimiskäiale, pimsib ja poleerib presspulbritooteid. Käivitab ja seiskab masina ning puhastab ja õlitab seda.

3. järk

18. SARVEST JA KONDIST (LUUST) KUNSTITOODETE NIKERDAJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette materjali ja instrumendi. Töötab välja mudelid ja valmistab sarvest ja luust kunstitooteid. Teeb kunsti-, skulptuurreljeefseid ja peennikerdustöid ning lihvimis-, poleerimis- ja monteerimis- ning kokkupandavaid tooteid.

Peab tundma: kõiki luu- ja sarvenikerdustööde vorme ja tehnikat.

a) Keerukate kõrge kunstiväärtusega toodete ja kõikide massitoodete uute mudelite iseseisvalt väljatöötamisel ja valmistamisel — **6. järk;**

b) keerukate kõrge kunstiväärtusega toodete valmistamisel koopiata järgi ja kõikide massitoodete valmistamisel — **5. järk;**

c) lihtsate kunsti-massitoodete valmistamisel — **4. järk;**

d) tööoperatsioonide täitmisel üksikute lihtsate detailide ja lihtsa tootmistehnika toodete valmistamisel — **3. järk.**

19. HARJASTE JA KARVA SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Valib ja sorteerib harjaseid, sabajõhvi, lakku, sooni, karvu (värvuse ja sordi järgi), kogub puntidesse ja seob nõõriga kinni. Vastavalt töö organiseerimisele peseb vajaduse korral kõlblikud harjased ja karvad kuuma vee ning seebiga puhtaks, laotab need plaatidele kuivama ja löikab pundid kääridega ühetasaseks.

Peab tundma: harjase- ja karvasorte, tehnilisi tingimusi ja sorteerimise viise olenevalt sellest, missuguste toodete valmistamiseks need määratakse.

4. järk

20. HARJASTE JA KARVA KAMMIJA NING VILLA KRAASIJA

Töö iseloomustus. Sorteerib harjased (karvad) värvuse ja pikkuse järgi, kammib ja eemaldab ebaühtlase värvusega karvad. Paneb vitstest korvi ja annab pesemisele.

Kraasmasinal töötamisel annab masinale ette villa, lahutab ja paneb selle transportöörile. Käivitab ja seiskab kraasmasina, jälgib villa etteandmist valtsidele, võtab villa trumlilt maha ja annab täiendavaks kuivatamiseks.

3. järk

21. KARVA PESIJA JA SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Toimetab karvapundid töökohale, paneb paaki (tõrde, vanni) ning valab peale seebivee. Reguleerib auru juurdevoolu ja töötleb kindlaksmääratud režiimi kohaselt.

Pärast keetmist loputab karvad läbi, sorteerib need pikkuse ja värvuse järgi ning kammib läbi kammil. Seob karvad puntidesse ja asetab kuivatisse.

3. järk

22. HARJASTE PLEEGITAJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette soodalahuse ja paneb harjased likku. Loputab harjased ja valab vee ära. Peseb harjased seebiga ja loputab neid kaks korda puhtas vees. Paneb puhtad harjased paaki, valab peale perhüdrooti- või nuuskpiirituselahuse, reguleerib auru juurdevoolu ja pleegitab. Loputab harjased puhtas vees ja annab kuivatamiseks.

Peab tundma: harjaste kvaliteeti ja omadusi; pleegituslahuse koostist ja paagi täitmise piiri.

4. järk

23. HARJASTE KUIVATAJA JA KARASTAJA

Töö iseloomustus. Kogub pleegitatud harjased puntideks, kammib kammil läbi, lööb tüükale ja ladvale, seob puntideks, karastab ja kuivatab kuivatusahjus. Pärast karastamist kammib harjaseid, lööb tüükale ja ladvale ning mähib puntidesse teistkordseks karastamiseks. Kammib pärast teistkordset karastamist, segab segi ja lööb välja peened harjased, võtab välja ebaühtlase värvusega karvad, lööb tüükale ja ladvale, paneb kokku puntideks, seob nõõriga kinni ja lõikab pundilõikajal ühetasaseks.

4. järk

24. SEGAJA

Töö iseloomustus. Lõikab harjasepundid mõõtmete järgi lahti. Segab mitmevärvilised, kuid ühe tooniga harjased segi.

Peab tundma: tehnilisi tingimusi ja sama värvitooniga karvade väljavaliku reegleid.

5. järk

25. LAIATARBETOODETE KLOTSIDE JA VARTE VALMISTAJA (TISLER)

Töö iseloomustus. Saeb materjali ja töötab seda mõõtmete järgi ketassael, hõõvel- ja treipingil, puur-, frees- ja lihvimismasinatel või käsitsi, katab lakiga klotsid ja mitmesuguste laiatarbetoode varred.

Peab tundma: metsamaterjali omadusi, sorte, defekte ja sobivust ettenähtud toodete valmistamiseks, lõikeriistade teritamise- nurki ja profiile; jooniste, eskiiside ja mudelite järgi toodetele vastava kuju andmise reegleid; lõikeriistade ihumist ja teritamist ning mõõteriistade kasutamist.

4. järk

Töö iseloomustus

a) **K ä s i t s i t ö ö t a d e s.** Teeb harjapuu (klotsi) vees märjaks. Hõõrub niidi vahaga sisse ja paneb selle läbi harjapuu alusklotsi süvendi. Tõmbab heegelnõelaga niidi vertikaalaukudest järjestikku läbi ja moodustab silmused. Paneb harjase- (karva-) põosa silmusesse ja tõmbab harjaklotsi aukudesse.

b) **M a s i n a l t ö ö t a d e s.** Paneb harjase- (karva-) pundid järjestikku stantsimismasina klambrite vahele, asetab klotsid pigistuspadrunisse harjaste (karvade) sissevõtmiseks. Käivitab ja seiskab masina, puhastab ja õlitab selle, vahetab nõela, reguleerib ja kõrvaldab defektid töötamisel.

Peab tundma: aukude läbimõõtu, vajalikku harjaste või karvade hulka; harjase- või karvapõosaste väljavalmimist (vastavalt aukude suurusele) ja nende kinnitõmbamist.

4. järk

27. HARJASELÕIKAJA (KARVALÕIKAJA)

Töö iseloomustus. Lõikab kääridega või mehaanilisel lõikamis- seadisel mõõdu järgi maha ebaühtlased karvad ja harjased, pidades kinni harja vormist. Katatab vajaduse korral otsad parafiiniga. Eraldab harjad sortide viisi ja seob nõõriga pakkideks.

Peab tundma: harjade suhtes esitatavaid tehnilisi tingimusi ja harjade otstarvet; tööpingi konstruktsiooni ja kasutamise ning hooldamise eeskirju.

a) Mehaanilisel lõikamismasinal töötamisel — 4. järk;

b) käsitsi kääridega töötamisel — 3. järk.

28. LABAKINNASTE KUDUJA

Töö iseloomustus. Võtab kuivatist vastu villa, viib töökohale, ketrab värtnaga lõnga, koob kindaid ja annab need lattu.

3. järk

29. ISOLEERPLAATIDE VALAJA

Töö iseloomustus. Valmistab isoleerplaatide valamiseks ette massi vastavalt antud retseptuurile. Valab massi vormidesse, paneb need kuivatuskambrisse ja võtab sealt välja. Võtab plaadid vormist välja ja laob virna.

Peab tundma: massi koostamise retseptuuri, isoleerplaatide kuivatamise režiimi ja seadmete kasutamise ning hooldamise reegleid.

a) Massi ettevalmistamisel — 5. järk;

b) vormidesse väljavalamisel ja kuivatamisel — 4. järk.

30. NÖÖPIDE, HELMESTE JA TEISTE LUUST (KONDIST) NING SARVEST VALMISTATUD TOODETE JA POOLFABRIKAATIDE SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Viib poolfabrikaadid töökohale, sorteerib need ja eraldab praagi. Määrab valmistoodete sordi. Valib helmed välja antud fassongi ja niitide mõõtmete järgi, ajab helmed niidi otsa ja kinnitab lukud «meresõlmega» niidi otste külge. Puhastab vajaduse korral nõövide või helmeste augud (silmad), arvestab tooteid ja pakib need karpidesse.

a) Iluasjade sorteerimisel — 4. järk;

b) nõövide ja teiste toodete sorteerimisel ning helmeste valikul — 3. järk;

c) poolfabrikaatide sorteerimisel — 2. järk.

31. LAIATARBETOODETE MARKEERIJA

Töö iseloomustus. Viib harjaklotsid ja teised tooted töökohale, valmistab töötamiseks ette stantsi (templi), paneb sisse vajalikud markeerimismärgid ja lööb need hambaharjade ning teiste toodete klotsidele.

2. järk

32. VALMISTOODETE ARVESTAJA JA PAKKIJA

Töö iseloomustus. Toimetab valmistooted, pakkematerjali ja taara töökohale. Loeb tooted üle, pakib vajaduse korral paberisse, asetab karpidesse, kleebib peale etiketid või markeerib trafareti abil, seob nõöri ümber ning annab lattu. Kasutab nõövide lugemiseks arvestustahvlit.

2. järk

XXIII. LIIMI TOOTMINE

1. TOORAIN VASTUVÕTJA

Töö iseloomustus. Laadib kondid või pehme tooraine veoautodelt maha ning paneb kondid purustusmasinate punkrisse. Laadib kondid või pehme tooraine vagonettidesse, võtab välja liimiks

kõlbmatu tooraine ja kõrvalised esemed (prügi, tellised, metalli). Vajaduse korral tõstab vagonetid telferi abil üles ja kallab kondid purustusmasina vastuvõtupunkrisse.

Peab tundma: liimi tooraine tunnuseid ja tõste- ning transpordiseadiste kasutamise eeskirju.

4. järk

2. KONTIDE SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Sorteering sissetulnud kondid anatoomiliste tunnuste järgi, eemaldab kõrvalised esemed ja paneb kondid lattu kuhilatesse. Eemaldab kontide sorteerimisel purustusmasina transportööril kõrvalised esemed, koristab need töökohalt ära- ja valvab selle järele, et purustusmasinasse ei satuks metalli ega teisi esemeid, mis võiksid purustusmasinat vigastada. Võtab tarbekondid lindil välja edasi töötlemiseks, viib need tsehhist ära ja annab kaaluga üle.

3. järk

3. KONTIDE PURUSTAJA

Töö iseloomustus. Laadib kondid vagonettidest punkrisse ja tõstab punkrist ühtlaselt purusti transportöörile. Raiub enne purustamist luukered, selgroud ja jämedad liigesed katki. Käivitab ja seiskab purustusmasina, elevaatori ja transportööri esma- ja teistkordsel kontide ja rasvavaba kondisõmeriku peenendamisel. Jälgib purustusagregaadi tööd, kontide ühtlast jaotust transportöörilindil, kontide sortimenti, lähtematerjali koostamist ning sorteerimisel kõrvaliste esemete eemaldamist.

Peab tundma: purustusagregaadi konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju, kontide sortimenti, tehnilisi tingimusi, kontide purustamise määra ning lähtematerjali koostamist.

4. järk

Eraldi sooritamisel kuulub kontide käsitsi raiumine või purustusmasina täitmine 3. järku.

4. ELEVAATORITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Jälgib elevaatorite, tigude ja siirdetransporditööri tööd. Tõstab kondid ühtlaselt elevaatori koppadesse või tigudele. Jälgib kontide ühtlast jaotamist ja laadimist punkritesse, elevaatoritesse ja transportööridele, väldib kontide takerdumist transportööril. Puhastab elevaatori kope ja transportöörlinte.

3. järk

5. EKSTRAKTORI TÄITJA (TÜHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Lülitab transportöörid sisse ja välja, jälgib purustatud kontide õiget ja ühtlast jaotust lindil. Suunab kondid vastavalt sortimendile punkritesse ja ekstraktoritesse. Laadib eriseadiste abil kondid punkritest ekstraktoritesse. Vajutab kondid aparatuuri paremaks ärakasutamiseks ekstraktorites kokku. Tõstab kuuma rasvavaba kondisõmeriku kangi, harki või teisi vastavaid abinõusid kasutades ekstraktorist välja platvormile ja sealt rappeltransportöörile edasi toimetamiseks järgnevale töötlemisele.

Peab tundma: ekstraktorite konstruktsiooni, elektriseadmete, instrumentide ja metallinventari tuleohtlikes tingimustes kasutamise eeskirju.

3. järk

6. EKSTRAKTORITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Avab ja suleb ekstraktorid, ärastab vastavalt tehnoloogilisele instruksioonile bensiiniga kontidest rasva. Jälgib bensiini õigeaegset juurdevoolu, kondensaatorite, deflegmaatorite, vee-eemaldamise seadmete ja tsehhi muu aparatuuri normaalset töötamist. Tühjendab ekstraktori mistsellist ja bensiinist.

Määrab kindlaks kontidest rasva ärastamise protsessi lõppemise. Vastutab rasvavaba kondisõmeriku kvaliteedi, aparadi jõudluse ärakasutamise, bensiini ja aurukulu suhte eest.

Peab tundma: rõhu all ja tuleohtlikes tingimustes töötavate aparaatide teenindamise tingimusi, auru-, bensiini-, vee- ja rasvakkommunikatsioonide skeeme, juhtimise ning mõõteriistade kasutamise eeskirju.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhkimisel töötades — 4. järk.

7. DESTILLEERIJAJA-RAFINEERIJAJA

Töö iseloomustus. Teostab destillaatorites bensiini utmist rasvast. Juhib tehnilise rasva rõhu all edasisaatmist kogumisanumatesse (selitamisnõudesse). Puhastab ja pleegitab rasva väävelhappe abil. Vastutab tehnilise rasva standardist, väävelhappe, auru ja vee suhtelistest kulunormidest kinnipidamise eest. Võtab vastu väävelhappe ja peab selle kulu arvestust.

Peab tundma: tehniliste rasvade standardeid; rõhu all töötava aparatuuri teenindamise eeskirju, hapnikukindlate ja tsentrifu-

gaalumpade ning mürgiste kemikaalide kasutamise eeskirju; mööteriistade konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

8. KONDISÖMERIKU POLEERIJAJ

Töö iseloomustus. Poleerib kondisömerikku ja jälgib ning reguleerib selle ühtlast juurdevoolu poleerimistrumlisse. Käivitab ja seiskab mehhanisme ning jälgib kondisömeriku juurdetulekut edasiseks töötlemiseks.

Peab tundma: poleerimistrumlite konstruktsiooni ja teenindamise eeskirju, tooraine omadusi ja poleeritud kondisömeriku kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid.

4. järk

9. LÄMMASTIKUJÄÄTMETE SÖELUJAJ

Töö iseloomustus. Sorteerib ja sõelub läbi kondisömeriku jäätmep, puistab taarasse, pakib ja paneb virna. Annab kondisömeriku suured killud teistkordseks purustamiseks. Käivitab ja seiskab buratsõela ning jälgib seadmete korrasolekut.

Peab tundma: buratsõela konstruktsiooni ja seadmete kasutamise eeskirju.

3. järk

10. DIFUUSORI TÄITJAJ (TÜHJENDAJAJ)

Töö iseloomustus. Lülitab täiteagregaadi sisse ja välja, kontrollib difuusorite korrasolekut kondisömeriku vastuvõtuks. Jälgib kondisömeriku ühtlast jaotamist transportööril ja jaotab selle difuusorite vahel vastavalt otstarbele (liimi või želatiini tootmiseks). Laadib aurutatud kondid terasvarva abil difuusorist rööbas-tee vagonettidesse või põrandakärudesse ning annab ette telferile.

Peab tundma: vastavalt otstarbele kondisömeriku kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid ja difuusoriosakonna töö skeemi.

3. järk

11. DIFUUSORITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Juhib kondisömerikust rõhu all liimi välja- võtmise protsessi difusiooni mitmefaasilise skeemi järgi kooskõlas tehnoloogilise instruksiooniga. Jälgib temperatuuri ja reguleerib

auru survet. Valab liimipuljongi kogumisanumatesse. Vastutab liimi kvaliteedi ja aparatuuri jõudluse ärakasutamise eest.

Peab tundma: valktooraine töötlemise iseärasusi, rõhu all töötavate seadmete teenindamise eeskirju, mõõteriistade, auru-, vee- ja puljongikommunikatsioonide konstruktsiooni, kasutamise ja juhtimise eeskirju, auru ja vee kulunorme.

6. järk

12. VAAKUUMAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Juhib kahe-kolmekorpuselistes vaakuumaparaatides puljongi aurutamise protsessi kuni kindlaksmääratud kontsentratsioonini. Võtab vastu puljongi, jälgib selle ühtlast valamist vaakuumaparaatidesse. Reguleerib auru juurdevoolu, jälgib temperatuuri ja hõrenemist vaakuumaparaatide korpustes. Pumpab kalleri edasi gaseerimistõrtesse.

Peab tundma: mitmekorpuseliste vaakuumaparaatide auru-, õhu- ja veekommunikatsioonide konstruktsiooni ja juhtimise skeeme mitmeafaasiliste tehnoloogiliste tsüklite puhul, vaakuum-pumpade konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

13. LIIMI GASEERIJA

Töö iseloomustus. Võtab kalleri vaakuumaparaatidest vastu gaseerimistõrtesse. Korraldab ja reguleerib väävliahjude tööd, käivitab, seiskab ja jälgib kompressorite tööd. Juhib kalleri väävelanhüdriidiga konserveerimis-, pleegitamise- ja selitamise protsessi. Jälgib tõrte õigeaegset pesemist ja kalleri väljavalamist. Vajaduse korral gaseerib kuivatuskanaleid.

Peab tundma: väävli kasutamise normi ja iga tõrre gaseerimisrežiimi olenevalt kalleri kontsentratsioonist; teenindatavate kompressorite ja ahjude konstruktsiooni, nende kasutamise eeskirju ja töörežiimi.

5. järk

14. KALLERI VÄLJAVAJAJA

Töö iseloomustus. Valab kindlaksmääratud kontsentratsiooni ja venivusega kalleri (liimivedeliku) tünnidesse, kaalub, markeerib ja annab lattu. Peab taara ja liimi arvestust. Puhub liimitorus-

tiku auruga läbi. Valab kalleri želatiinilaudadele või vormidesse, pidades kinni standardiga kindlaksmääratud kihi paksusest. Vastutab liimi vahuta väljavalamise eest.

Peab tundma: kalleri riknemise tunnuseid ja laboratoorsete analüüside näitajaid.

3. järk

15. LIIMI KALGENDAJA

Töö iseloomustus. Jälgib jahutussüsteemi, laudade ja riiulite korrasolekut, reguleerib jahutusvee juurdevoolu, jälgib kalleri õigeaegset väljavalamist kalgendamislaudadele või vormidesse ja jahutamist. Peseb vorme ning laudu ja koristab jäätmed eraldi tõrde. Vastavalt tootmise organiseerimisele valab vajaduse korral kalleri vormidesse (laudadele) või tünnesse, nihutab jahutamisprotsessi ajal vorme edasi ja annab neid ette lõikamismasinale.

3. järk

16. KALLERI LÕIKAJA

Töö iseloomustus. Lõikab kalleri kalgendamislaua või vormidest väljavõtmisel kindlaksmääratud suurusega tahvliteks. Valmistab enne tahvliteks lõikamist vajaduse korral ette soojaveevanni (paagi), soojendab vorme, võtab kalleri vormist välja ja paneb selle külmaveevanni. Lõikab mitmesugust süsteemi lõikamismasinaga või käsitsi traadi ning teiste vahenditega.

3. järk

17. LIIMI MAHAVÕTJA JA LAIALILAOTAJA

Töö iseloomustus. Toob töökohale võrgud ning tõmbab need pingule. Võtab lõigatud liimitahvlid laualt või vormidest ning laotab võrgule laiali. Seab võrgud vagonetiraamile ja toimetab kuivati juurde. Vastavalt tootmise organiseerimisele valmistab vajaduse korral kuivliimi jaoks ette taara, võtab liimitahvlid võrgult, sorteerib need värvuse, vormi ja niiskusesisalduse järgi. Nihutab liimi võrkudel koomale, paigutab vagonettidele ja viib järelkuivatamisele. Paneb kuiva liimi taarasse ning saadab peenendamisele või pakib ja annab lattu.

Vastutab liimi korraliku (deformeerumatult) mahavõtmise eest kalgendamislaudadelt või vormidest väljavõtmisel ja võrkudele laialilaotamisel.

3. järk

Eraldi sooritamisel kuulub võrkudelt liimi mahavõtmine 2. järku.

18. KUIVATI TÄITJA (TÜHJENDAJA)

Töö iseloomustus. Lükkab liimivagonetid lifti juurde, lifti juurest ära ja tõukab kuivatisse. Paigutab kuivatis vagonette teisale ja lükkab need sealt välja lifti ette kuiva liimi mahavõtmiseks. Vastavalt töö organiseerimisele korjab vajaduse korral liimivõrgud kokku ja toimetab järeлкуivatamisele.

3. järk

19. LIIMI KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Jälgib liimi lõikamist, võrkudele laialilaotamist ja vagonettidele asetamist. Reguleerib vagonettide laadimist, nende asetamist ja ümberpaigutamist kuivatites. Reguleerib kuivatites temperatuuri ja niiskust vastavalt kindlaksmääratud režiimile, käivitab ja seiskab kalorifeerid ja ventilaatorid, jälgib nende töötamist ja peab tootmisžurnaali. Määrab kindlaks kuivatusprotsessi lõpu ja annab kuiva liimi edasisele töötlemisele. Väldib liimi sulamist võrkudel ja tahvlite hallitamist. Vastavalt tootmise organiseerimisele peseb vajaduse korral võrke desinfitseerimisvahenditega.

Peab tundma: liimi standardit ja omadusi vastavalt lähtetoorainele; mõõteriistade kasutamise eeskirju.

5. järk

20. KUIVLIIMI JA TEHNILISE ŽELATIINI PEENENDAJA

Töö iseloomustus. Eraldab kõrgendatud niiskusesisaldusega tahvlid, peenendab kuiva liimi (želatiini) masinal ja sõelub selle. Paneb peenendatud liimi (želatiini) taarasse, kaalub ja annab lattu, peab peenendatud liimi (želatiini) kohta arvestust. Käivitab ja seiskab peenendamistranspordööri, sõelumismasina, puhastab seadmed, õlitab mehhanisme ja kõrvaldab rikked.

Peab tundma: peenendamismasina konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju, kuivliimi (želatiini) standardit, liimi (želatiini) kõrgendatud niiskusesisalduse kindlaksmääramise eeskirju.

3. järk

21. KUIVATUS-JAHVATUSOSAKONNA KRAANA- JA TELPERITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Tõstab aurutatud kontidega laaditud vagonetid 15—20 meetri kõrgusele punkri ette, kummutab vagoneti ja puistab kondid punkrisse edasiseks töötlemiseks.

3. järk

22. AURUTATUD KONTIDE KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Käivitab ja seiskab kuivatusagregaadi. Jälgib ühtlast kontide jaotamist punkrites. Reguleerib aurutatud kontide kuivatustrumlisse lisamist. Jälgib kuivatustrumlite tööd, vastutab kuivatusagregaadi korrasoleku eest, jälgib ja reguleerib gaaside temperatuuri.

Peab tundma: aurutatud kontide kuivatamise režiimi, niiskuseisalduse kindlaksmääramise ja mõõteriistade kasutamise eeskirju.

4. järk

23. AURUTATUD KONTIDE KUULVESKIS JAHVATAJA

Töö iseloomustus. Käivitab teo ja veski, reguleerib kuivatatud kontide juurdeandmist veski punkrisse ja jälgib kontide jahvatamist. Asetab kohale sõelad ja vahetab neid. Paneb taara veski jahutoru alla ja jälgib jahu kogunemist.

Peab tundma: kuulveskite konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju; jahvatuse standardit ja kvaliteedi tunnuseid, niiskuse, kõrvalsegude olemasolu ja kondi-, sööda- ning tehnilise jahu peenuse kindlaksmääramise eeskirju.

4. järk

24. LIIMI, KONDIJAHU JA KONDITOLMU PAKKIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette pakkematerjali, kogub liimi (tahvlid) raamidelt ja riulitelt (pärast kuivamist) kokku, sorteerib värvuse, suuruse, vormi ja niiskuse järgi. Pakib liimi sortide järgi roguskkottidesse. Valmistab liimi ette, viib kondijahu pakid (kaaluga 35—40 kg) töökohale, kleebib ettenähtud korras kinni ja paneb virna. Riputab paberkotid punkritoru otsa, käivitab, seiskab kettülekande ja teo, jälgib koti täitumist konditolmuga, kaalub paki, kleebib kinni, paneb virna ja teeb sissekanded žurnaali.

Vastavalt töö organiseerimisele õmbleb vajaduse korral kokku roguskkotid (mittestandardse pikkuse puhul); markeerib pakid trafareti abil, loeb pakid üle, õmbleb valmistoodangu kotid, pakid või roguskkotid kinni ning seob külge lipikud.

3. järk

Eraldi sooritamisel tarifitseeritakse allpool loetletud tööd järgmiselt:

a) roguskkottide kokku- ja kinniõmblemine ning lipikute külgesidumine — 2. järk;

b) pakkide markeerimine, etikettide pealekleepimine ja ülelugemine — 1. järk.

25. VÖRGUTÖÖLINE

Töö iseloomustus. Parandab ja pinguldab vanu liimikuivatamise nõörvörke, tõmbab raamile uusi ja remondib raame.

2. järk

26. GAASITAMISTÖRTE PESIJA

Töö iseloomustus. Peseb ja puhastab gaasitamistõrred. Eemaldab erimehhanismi abil kallerijäänused ja muu mustuse.

Peab tundma: gaasitamistõrte pesemise ja puhastamise eeskirju ning mehhanismi kasutamist.

3. järk

27. KASEIINI PEENENDAJA JA SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Sorteeri kaseiini sortide järgi ja laadib peenendamismasinasse. Käivitab ja seiskab agregaadi, reguleerib selle tööd ning hoiab ära kõrvaliste esemete sattumise peenendamismasinatesse. Teostab sõela-analüüsi. Peab peenendatud kaseiini arvestust sortide viisi. Puhastab seadmed ja õlitab mehhanismid.

Peab tundma: kaseiini sorte, peenendamisagregaadi konstruktsiooni ja juhtimise skeemi, mõõteriistade kasutamise eeskirju ja peenendatud kaseiini sõela-analüüsi.

5. järk

28. KASEIINLIIMI KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Valib teatud liimipartiide valmistamiseks koostisosad, kaalub need ja segab kindlaksmääratud retseptide järgi. Peab tootmisžurnaali. Käivitab ja seiskab elevaatori, segamismasinad ja transportõõrid, puhastab seadmed ja õlitab mehhanisme. Täidab segamismasinad, võtab välja valmistodangu, taarastab, kleebib peale etiketid, kaalub ja paneb partiide viisi kohale.

Peab tundma: segamismasinade konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju, retseptuure ja kaseiinliimi mitmesuguste sortide koostisosade segamise kestust.

6. järk

Töö osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades —
4. järk.

Töö iseloomustus. Toob kohale fluornaatriumi ja lubja. Laadib fluornaatriumi peenendamismasinasse, lubja elevaatorikoppadesse. Käivitab tsentrifuugi, sõelub lubja ja fluornaatriumi. Teostab sõela-analüüsi. Kõrvaldab seadmete väiksemad rikked.

Peab tundma: seadmete konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju ning sõela-analüüsi teostamist.

3. järk

30. LIIMIDE «SÜNDEETIKON» JA «UNIVERSAAL-PRIIMA» KEETJA

Töö iseloomustus. Täidab paagi kalleriga, segab vastavalt kindlaksmääratud retseptuurile koostisosadega, reguleerib temperatuuri, jälgib jahtumisprotsessi ja peseb läbi külma veega. Võtab vastu kaseiini ja kampoli. Seab töövalmis tõrred ja segamismasina. Reguleerib temperatuuri ja keedab vastavalt tehnoloogilisele instruktsioonile. Pumpab liimi paaki ja valab tünnesse. Peab žurnaali, jälgib tooraine ja materjali kulutamist. ranges kooskõlas kinnitatud normide ja retseptuuriga, samuti ka auru- ja veekulu.

Peab tundma: retseptuuri ja valmistoodangu standardi nõudeid.

6. järk

31. SILIKAATLIIMI APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Keedab silikaatliimi pöörlevates või statsionaarsetes autoklaavides kuni 6-atmosfäärilise rõhu all. Reguleerib vee ja auru juurdevoolu. Lülitab sisse mootorid, paneb silikaattooraine autoklaavidesse ja jälgib mõõteriistade abil vedelklaasi keemist. Võtab süstemaatiliselt proove ja kontrollib kontsentratsiooni. Valmimisel valab liimi tünnesse ja tsisternidesse. Puhastab autoklaavid ja kogumisanumad sadestusest. Peab liimitoodangu ja liimiväljastamise arvestust.

Peab tundma: statsionaarsete ja pöörlevate autoklaavide konstruktsiooni, auru- ja veekommunikatsioonide skeeme ning rõhu all olevatel aparaatidel töötamise eeskirju.

6. järk

Tööde osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades —
4. järk.

32. LIIMIPUDELITE PESIJA

Töö iseloomustus. Täidab vanni veega, reguleerib auru juurdevoolu ja soojendab vett, kannab pudelid töökohale, paneb vanni, peseb harjaga läbi ja viib liimivillimise kohale.

2. järk

33. LIIMIVILLIMISE AUTOMAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Reguleerib liimipudelite täitmise doseerimist, käivitab ja seiskab villimisautomaadi. Korrastab ja reguleerib automaati, puhastab ja õlitab masinat ning kõrvaldab väikesed korratused töötamisel.

Peab tundma: liimivillimise automaadi konstruktsiooni, kasutamise ja hooldamise eeskirju, liimi omadusi, nõudeid pudelite mõõdu ja mahutavuse suhtes.

5. järk

34. LIIMIPUDELITE KORKIJA

Töö iseloomustus. Korgib konveieril liimipudeleid kapslite või korkidega.

2. järk

35. PUDELIKAPSLITE STANTSIJA

Töö iseloomustus. Paneb pudeli suurusele vastavad kartongkapslid stantsimispingi matriitsi. Käivitab ja seiskab pingi. Stantsib kapsleid. Puhastab ja õlitab masinat.

1. järk

36. KORKIDE LAKKIJA

Töö iseloomustus. Keedab kindlaksmääratud retseptuuri järgi lakki või sulatab kirjalakki. Võtab konveierilt pudelid ja kastab pudelikaela otsa lakisse (kirjalakisse), katab korgi lakiga (kirjalakiga) ja asetab pudeli konveierile.

2. järk

37. LIIMIPUDELITE ETIKETTIJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette etiketid ja liimi, määrab etiketid liimiga, kleebib pudelitele ning asetab pudelid konveierile.

1. järk

Töö iseloomustus. Võtab konveierilt pudelid, kontrollib korkimise korralikkust, etikettide kleepimist, keerab pudelid paberisse, asetab 30—35 pudeli kaupa karpi, kleebib kinni ja viib kindlaksmääratud kohta.

2. järk

XXIV. ŽELATIINI JA TISLERILIIMI TOOTMINE

1. KANGE SOOLHAPPE (28—33%) VÄLJAVAJAJA

Töö iseloomustus. Valab kange soolhappe raudteetsisternidest ja tsisternautodest vastuvõtu-tõrtesse. Toimetab happe lahjendamisjaama, jälgib happetõrte, kommunikatsioonide ja aparatuuri seisukorda.

Vastutab seadmete ja aparatuuri õige kasutamise eest. Töötab gaasimaskis.

Peab tundma: soolhappe füüsikalisi ja keemilisi omadusi, seadmete konstruktsiooni ja kasutamise eeskirju.

4. järk

2. TOORAINESORTEERIJAJA

Töö iseloomustus. Sorteeri kondid anatoomiliste tunnuste järgi. Võtab välja ja eemaldab kõrvalised esemed, alaväärtuslikud, roiskumistunnustega ja želatiini tootmiseks kõlbmatud kondid.

3. järk

3. KONTIDE PURUSTAJA JA KALIBREERIJAJA

Töö iseloomustus. Tõstab kondid kallaklintransportöörile ja teostab esmase purustamise kondipurustamismasinas. Toimetab purustatud kondid elevaatoril rasvaärastamise (vee abil) aparatuuridesse ja purustab kondid teistkordselt haamermasinas. Kalibreerib trumlis tooraine ettenähtud mõõtmete ja luukere osade järgi. Transpordib kaliibrite järgi sorteeritud kondid käsikäruades matsereerimistõrte juurde ja laadib tõrtesse demineraliseerimiseks. Vastutab purustusmasinate, kalibreerimistrumli ja elevaatorite kasutamise eest.

Peab tundma: kontide otstarvet kindlaksmääratud kaliibrite ja luukere osade järgi olenevalt matsereerimise kestusest; masinate kasutamise ja hooldamise eeskirju.

4. järk

4. VEE ABIL KONTIDEST RASVA ÄRASTAMISE APARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Jälgib aparaatide ühtlast täitmist ja ärastab purustatud kontidest vee abil rasva vastavalt kindlaksmääratud tehnoloogilisele režiimile. Valab rasva rasvapuhastustõrtesse. Pumpab puljongid vastuvõtutõrtesse, et neist utiilliimi aurutada. Jahutab veega rasvavabu konte (sõmerikku). Tõstab rasvavabad kondid aparaadist pesemistrumlisse, peseb ja poleerib konte ning tõstab need trumlist välja. Kogub rasva kanalisatsioonivõrgu rasvapüüde-seadistest.

Peab tundma: kontide rasvaärastamise režiimi ja želatiinollust andvate ainete säilitamist; seadmete kasutamise ja hooldamise eeskirju.

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 3. järk.

5. KONTIDE MATSEREERIJA

Töö iseloomustus. Valmistab kindlaksmääratud kontsentratsiooniga soolhappelahused, määrab areomeetri abil kindlaks lahuse kanguse, reguleerib soolhappe juurdevoolu kontide matsereerimistõrtesse, juhhib kogu matsereerimise protsessi, happetõrte täitmist ja tühjendamist. Vajaduse korral segab, valab läbitõõtatud leelised kanalisatsiooni või erilistesse kogumisnõudesse ja jälgib happe õiget tsirkulatsiooni patareides. Kogub lahuse pinnale kerkiiva rasva, määrab kindlaks osseini valmiduse väljatõstmiseks ja teeb vastava sissekande žurnaali.

Peab tundma: matsereerimisprotsessi juhtimise eeskirju, osseini kvaliteedi kindlaksmääratud tunnuseid ja soolhappe kulunorme matsereerimisosakonna seadmete, inventari ja kommunikatsioonide kasutamisel.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

6. RASVA RAFINEERIJA

Töö iseloomustus. Puhastab ja pleegitab tehnilist rasva. Töötleb rasvapuhastustõrtes rasva väävelhappega, jälgib rangelt temperatuurirežiimi ja segab mõlaga käsitsi tõrte sisu. Pumpab töödeldud rasva rasvakogumisanumatesse.

Peab tundma: rasva kvaliteedi tunnuseid ja sorte, töötlemise tehnoloogilist režiimi, seadmete teenindamise eeskirju, õhu-, auru- ja veekommunikatsioonide juhtimise skeeme.

4. järk

7. LUBJALAHUSE VALMISTAJA

Töö iseloomustus. Võtab vastu lubja, laadib selle käsitsi värskest kustutatud lubjalahuse saamiseks aparaatidesse, kustutab lupja, määrab kindlaks lubjalahuse kontsentratsiooni ja temperatuuri. Parboteerib lubjapiima kogujates suruõhuga ja pumpab tooraine lupjamisanumatesse. Puhastab perioodiliselt aparaati mittelahustuvatest jääkidest.

Peab tundma: tehnoloogilist režiimi, aparatuuri kasutamise ja hooldamise eeskirju, tooraine lupjamise lubjapiima kvaliteeti ja lubja kulunorme.

5. järk

8. PEHME TOORAINE LÖIKAJA JA SORTEERIJAJA

Töö iseloomustus. Sordib välja želatiinollust andva nahakõlu ja tõstab käsitsi transportöörile (lõikemasinal peenendamiseks). Peenendab tooraine ja saadab koos lubjalahusega hüdrotranspordiga lupjamistõrtesse. Vastavalt tootmise tingimustele peenendab pehme tooraine pärast esialgset lupjamist.

Peab tundma: želatiinollust andva tooraine sortimenti, tooraine ja konserveeritud kemikaalide käsitlemise, pehme tooraine ülesulatamise ja pärast esialgset lupjamist peenendamise eeskirju, seadmete kasutamise ja hooldamise eeskirju.

4. järk

9. TOORAINELUPJAJA

Töö iseloomustus. Transpordib vaakuumhüdrotranspordi teel osseiini matsereerimistõrtest lupjamistõrtesse, valab pehme- ja konditoorainega täidetud lupjamisnõudesse värskest kustutatud lubjalahuse. Juhib kondi- ja pehmetooraine lupjamisprotsessi, segab suruõhu abil, saadab tooraine vaakuumhüdrotranspordiga või käsitsi ühest lupjamisnõust teise vastavalt ümberlupjamise graafikule. Tühjendab lupjamisnõud ja saadab tooraine vaakuumhüdrotranspordi teel kontrollritesse pesemiseks. Valab läbitõetatud lubjalahuse välja, puhastab ja peseb tõrred, juhib lubjast puhtakspestud tooraine vaakuumhüdrotranspordi teel ja pumpade abil keedukateldesse.

Peab tundma: temperatuurirežiimi lupjamistortes, lubjalahuse kontsentratsiooni ja kulunorme, lubjatud tooraine kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid ja tooraine keetmisele andmise aegu; vaakuum-hüdrauliliste transpordiseadmete kasutamise ja hooldamise eeskirju.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

Tööde eraldi tegemisel kuulub lupjamisanumate sisu segamine suruõhu abil 3. järku.

10. LUBJA VÄLJAPESIJA

Töö iseloomustus. Peseb kontrollerites või teistes aparaatides toorainest lubja veega välja, doseerib soolhapet ja neutraliseerib toorainet. Pleegitab vesinikülihappendiga või lubjapiimaga nahatooraine liigest naatriumsulfiidist. Doseerib vesinikülihapendit ja jälgib temperatuurirežiimi.

Peab tundma: tooraine sordilisust, pesemise ja pleegitamise, kemikaalide kasutamise ja seadmete käsitsemise eeskirju.

4. järk

11. ŽELATIINI (TISLERILIIMI) KEETJA

Töö iseloomustus. Täidab toorainega keedukatlad, juhib keetmisprotsessi fraktsioonmeetodil, jälgib puljongi kontsentreerimise temperatuurirežiimi, koostab puljongi tootmispartiid, valmistab väävlisshappe lahuse ja konserveerib puljongi. Määrab kindlaks puljongi valmiduse astme ja suunab puljongi kogumisanumatesse.

Peab tootmisžurnaali.

Peab tundma: keetmise tehnoloogilist protsessi, želatiini- või liimipuljongi kvaliteedi näitajaid (läbipaistvus, venivus), puljongi sogastumise ja kadude vältimise eeskirju; seadmete kasutamise ja hooldamise eeskirju.

6. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

12. FILTERPRESSI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Kontrollib aparatuuri, laadib tselluloosi masipesumasinasse, kontrollib filtermassi väljapesemist, pressib selle tahvliteks, täidab ja tühjendab filterpresse, peseb filtermassi pärast

filtrerimise lõppemist läbi. Teeb kogu filtreerimise töö, vältides puljongi kadusid.

Peab tundma: filtreeritud puljongi kvaliteeti ja seadmete kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

13. VAAKUUMAPARAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Kontrollib aparatuuri, täidab kogumismõõdu želatiini- või liimipuljongiga, aurutab vaakuumaparaatides puljongit, juhib täielikult vaakuumaparaatide teenindamist, valmistab väävlisshappe lahuse ja konserveerib aurutatud puljongi. Annab puljongi edasi kalgendamise-laialilaotamise agregaatide või külmutuskambritesse.

Peab tootmisžurnaali.

Peab tundma: vaakuumaparaatide konstruktsiooni ja želatiini- või liimipuljongite aurutamise ja säilitamise tehnoloogilist režiimi.

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 3. järk.

14. PULJONGI KALGENDAJA

Töö iseloomustus. Laseb želatiini- või liimipuljongi torustiku kaudu vastuvõtupaaki ja valab kalgendamise-laialilaotamise lindile või külmutuskambri vormidesse. Jälgib jahutamise temperatuurirežiimi. Reguleerib kihi nõutavat paksust ja kalgendab puljongi. Puhastab ja peseb seadmed.

Peab tundma: temperatuurirežiimi, laialilaotamise agregaatide ja kommunikatsioonide konstruktsiooni ja tööd.

4. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 2. järk.

15. KALGENDAMISE-LAIALILAOTAMISE AGREGAADI TÖÖLINE

Töö iseloomustus. Reguleerib ja korrastab kalgendamise-laialilaotamise agregaatide sõlmi. Jälgib kalgendamise kvaliteeti, õhu juurdevoolu, jahutusvee temperatuuri, reguleerib temperatuuri jahutusaparatis, jälgib kalleri tükeldamist ja raamidele laotamist. Juhib agregaadil kõiki operatsioone.

Peab tundma: želatiinikalleri kalgendumise ja laialilaotamise tehnoloogiat, kalgendamise-laialilaotamise agregaadid ja selle kommunikatsioonide konstruktsiooni ja töötamise põhimõtet.

5. järk

16. ŽELATIINI (TISLERILIIMI) RAAMIDELT MAHAVÕTJA JA LAIALILAOTAJA

Töö iseloomustus. Viib kuivatusraamid (võrgud) kalgendamise-laialilaotamise agregaadid või käsitsi laialilaotamise laua juurde, jälgib kalleri laialilaotamist lindi abil või laotab kalleri käsitsi laiali, viib ja asetab raamid (võrgud) vagonettidele. Puhastab ja peseb agregaatid. Vastavalt tootmise organiseerimisele valmistab vajaduse korral ette taara (alumiiniumkastid), võtab kuivad želatiini- või liimitahvlid võrkudel sortide ja seeriatega viisi maha ning asetab taarasse, vältides kadusid, määrdumist ja toodangu sordi langust. Kaalub, paneb niiske želatiini (liimi) võrkudele ja annab täiendavaks kuivatamiseks. Viib vabanenud raamid (võrgud) kalgendamise-laialilaotamise agregaadid juurde. Viib mahavõetud želatiini peenendamisosakonda.

3. järk

Eraldi sooritamisel kuulub želatiini (liimi) raamidelt (võrkudel) mahavõtmise töö **2. järku**.

17. ŽELATIINIKALLERI (TISLERILIIMI) LAHTILÕIKAJA

Töö iseloomustus. Veab käsikärul želatiinisüldiga (kalleriga) vormid külmutuskambri töökohtale. Võtab plokid vormidest välja, lõikab käsitsi kangideks või tahvliteks. Lõikab kangid masinal tahvliteks ja suunab laialilaotamisele.

Peab tundma: kalleri kalgendamise ja lahtilõikamise tehnoloogiat, seadmete konstruktsiooni, kasutamise ja hooldamise eeskirju.

3. järk

18. ŽELATIINI (TISLERILIIMI) KUIVATAJA

Töö iseloomustus. Reguleerib kuivatites temperatuuri ja niiskust vastavalt kindlaksmääratud tehnoloogilisele režiimile. Jälgib ventilaatorite ja kalorifeeride tööd. Reguleerib asetamist ja paigaldab kuivatites vagonette. Gaseerib kuivatuskanaleid väävel-diok-

süüdiga. Kuivatab kuni 50-kraadise temperatuuri juures. Peab tootmisžurnaali.

Peab tundma: želatiini sordilisust, iga želatiinisordi kuivatamise tehnoloogilist režiimi, tehnoloogiliste seadmete ja mõõteriistade konstruktsiooni ning kasutamise ja hooldamise eeskirju.

5. järk

Tööprotsessi osalisel sooritamisel või kellegi juhtimisel töötades — 4. järk.

19. ŽELATIINI (TISLERILIIMI) PEENENDAJA

Töö iseloomustus. Viib tooted käsitsi töökohale. Laseb ühtlaselt peenendamismasina (veski) kolusse. Jälgib peenendatud toodangu kogunemist taarasse, kaalub ja transpordib pakkimisosakonda, vältides partiide segiajamist.

Peab tundma: peenendamisele saabuva toodangu sorti ja seeriat, peenendamismasina konstruktsiooni ja kasutamise ning hooldamise eeskirju.

3. järk

20. ŽELATIINI KAUBAPARTIIDE KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Sorteerib želatiini toodangupartiid kvaliteedi tunnuste ja kaalu järgi, doseerib need segistisse ja segab käsitsi või erilistes segamismasinaes. Valmistab ette taara, taarastab ühesuguse želatiini trumlitesse või jõupaberkottidesse, kaalub, markerib, kleebib peale etiketid ja seab valmis lattu andmiseks. Peab tootmisžurnaali.

Peab tundma: mitmesuguste želatiiniseeriade füüsikalisi ja keemilisi omadusi; doseerimise, segamise, kaalumise ja želatiinipartiide kvaliteetse pakkimise eeskirju.

4. järk

21. ŽELATIINI SORTEERIJA

Töö iseloomustus. Kannab želatiini jõupaberkottides sorteerimislaua juurde, puistab želatiini väikestes portsjonites õhukese kihina lauale ja vaatab selle hoolikalt üle, eemaldab avastatud lisandid (puu- ja alumiiniumikillukesed, niiske želatiini). Puistab sorteeritud želatiini jõupaberkottidesse või vineertrumlitesse, paneb sisse sorteeriija numברי ja annab teistkordsele kaalumisele.

2. järk

22. KONTROLÖR-VASTUVÕTJA

Töö iseloomustus. Kontrollib matsereerimisleeliseid ja ühtmisvett. Määrab kindlaks happesuse, keskkonna aktiivse reaktsiooni neutraliseerimisel, keskkonna ja kloriidi aktiivse reaktsiooni tooraine keemapanekul. Kontrollib puljongi väävlisshappega konserveerimist, filtreerimismassi, filtreeritud puljongi läbipaistvust, temperatuuri ja puljongi kontsentratsiooni suurenemist keetmisel ja antiformaliini lahuse valmistamist. Jälgib, et tehnoloogilise protsessi õigeks läbiviimiseks oleks küllaldaselt vajalikke lahuseid. Kontrollib temperatuuri matsereerimis- ja lupjamistõrtes.

6. järk

Toodetava tsellofaankestast ja püüviljazelee kvaliteedi määramisel — 5. järk.

23. KUIVZELEE KOOSTAJA

Töö iseloomustus. Valmistab ette želee koostisosad. Vajaduse korral sõelub neid, kaalub vastavalt retseptuurile doosideks, paneb segamispõusse, segab ja annab fassimiseks. Peab tootmisžurnaali.

Peab tundma: želatiini sordilisust, suhkrut ja teiste koostisosade kvaliteedi suhtes esitatavaid nõudeid ning kulunorme, seadmete konstruktsiooni ja kasutamise ning hooldamise eeskirju.

4. järk

24. ZELEE JA TOIDUZELATIINI FASSIJA

Töö iseloomustus. Tasakaalustab lauakaalu, paneb kaalule vihid ja karbid, puistab käsitsi karpidesse želee või toiduzelatiini kindlaksmääratud koguseni või kaalub automaatkaalul, võtab kaalult karbid ja asetab need pakkimiseks riivile.

Peab tundma: želee sortimenti ja želatiini sordilisust, segu kulunorme vastavalt fassimise liikidele.

2. järk

25. ZELEE JA FASSITUD ZELATIINI PAKKIJAJA

Töö iseloomustus. Kleebib täidetud karbi ülaosa želatiiniga kinni ja asetab vineerkastidesse või gofreeritud taarasse, paneb sisse lipiku ja pakkija numbri, kleebib taarale etiketi ja laob kastid virna.

2. järk

XXV. PÕHITOOTMISE ÜLDISED KUTSE- JA ERIALAD

1. VAAKUUM-HÜDRAULILISTE JA PNEUMAATILISTE SEADMETE TÖOLINE

Töö iseloomustus. Juhib aparate (blowtanke, monžusse), õhu-, vee- ja aurukommunikatsioone ja pumpe, avab ja suleb siibreid ja ventiile, transpordib toorainet antud suunas.

Peab tundma: õhu-, vee- ja aurukommunikatsioonide skeeme, vaakuumkogujate, vaakuum- ja veepumpade, rappeltransportööride ja kogu agregaadid konstruktsiooni ning töötamise põhimõtet; oskama kõrvaldada defekte töös.

5. järk

Tööoperatsioonide osalisel täitmisel ja kellegi juhtimisel töötades — 3. järk.

2. INSTRUMENTIDE (NUGADE J.M.) TERITAJA

Töö iseloomustus. Võtab töölistelt või tööriistade laost noad, teritab ja ihub need ning jagab välja töölistele või annab ära tööriistade lattu.

Peab tundma: noaterade mitmesuguste vormide ja profiilide tehnoloogilist otstarvet ja nugade ning instrumentide erilisi teritamise ja ihumise viise.

4. järk

3. LAADIJA

Töö iseloomustus. Teeb mitmesuguseid töid tooraine, materjali, poolfabrikaatide, valmistoodete, taara, tööriistade, inventari ja seadiste ümberpaigutamisel ning laadimisel, töötleb neid täiendavalt (puhastab, peseb, õlitab jm.) ning abistab kvalifitseeritud töölisi muudel laadimis- ja transporttöödel.

3. järk

Tööde näited

Loomade tapaeelsel pidamisel, tapmisel ja töötlemisel ning subproduktide töötlemisel. Kerede, poolkerede ja veerandite transportimine käsitsi, rippteedel, pöranda-transportivahenditega; rullikute, jalakonksude, konksude (varnade) otsa riputamine käsitsi või tõseseadiste abil; vaguniseadmete väljalaadimine ja transportimine, koristamine ning desinfitseerimine. Trollide (plokid, rullikud, jalakonksud) transportimine, pesemine, puhastamine ja õlitamine.

Toidurasvade tootmisel. Sulatatud rasvade transportimine, rasvaga täidetud tünnide virna panemine ja virnast võtmine.

Soolte töötlemisel. Soolavedu, töötlemine ja soolvee koostamine ning vaakuumsoola valmistamine.

Nahkade konserveerimisel. Soola transportimine soolamiskohale, märgsoolamiseks soolvee valmistamine ja läbitöötatud soola äravedu. Soola purustamine (kobestamine), pesemine või regenereerimine. Nahkade sorteerimine — mustuse järgi, nende transportimine, virna ladumine, virnade lahtivõtmine ja kõiksuguste nahkade laadimine. Transport- ja laadimistööd nahkade sorteerimisel.

Vorsti- ja konservitööstuses, kulinaartoodete ja fassitud kaupade ning peekoni tootmisel. Liha transportimine keredena, poolkeredena, veeranditena või tükkidena käsitsi, rippteedel või põrandatranspordiga, toodete sisse- ja väljatõstmise soolamisel. Küttepuude transportimine, nende saagimine ja lõhkumine.

Pelmeenide külmutuskambrisse paigutamine, nende väljavõtmine ning kandelaudadelt äravõtmine. Konservi-, vorsti-, plokkide ja muu toodanguga kastide virnast võtmine ja transportimine.

Liimi ja želatiini tootmisel. Kontide ja pehme tooraine laadimine ning transportimine; transport- ja laadimistööd kontide sorteerimisel ning purustamisel.

Kõigis tootmisloikudes. Transport- ja laadimistööd, keedukatelde, anumate ja aparaatide puhastamine ning pesemine lahustite ja kuuma veega.

4. ABITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Teeb mitmesuguseid lihtsaid tehnoloogilisi ja abitöid, mis nõuavad väheseid eriteadmisi ja ettevalmistust ning keskmist füüsilist jõudu.

2. järk

Tööde näited

Loomade tapaeelsel pidamisel, tapmisel ja töötlemisel ning subproduktide töötlemisel. Sabaotsa eraldamine lihakondisabadelt. Veisenahkade küljest kettide äravõtmine ja edasiandmine kettide külgepanekukohale, kettide kinnistamine naha külge ja kerede etteandmine kinnistamiskohale. Liivrite, teiste subproduktide ja toorrasva riputamine raamidele (konksudele, varna); subproduktide, toorrasva, peki, konfiskaatide ja mitmesuguste utilijäätmete kogu-

mine, pesemine, väljatõstmine ja transportimine mitmesugusele kaugusele (ühes kaalumise ja või ilma kaalumiseteta); taara ja väikeinventari toimetamine töökohale, kerede ja koppade ühelt rippteelt teisele edasiveeretamine, seakerede etteandmine kraapimismasinasse; rullikute (trollid, plokid), jalakonksude, rippvankrite ja kettide mahavõtmine rippteelt või edasiveeretamine mööda rippteed, nende riputamine rippteedele (stendidele jne.). Seakerede pesemine enne tapmist, pärast vere väljalaskmist ja kõrvetamist. Väikeloomade riputamine jalakonksude külge, pärast nülgimist jalakonksude küljest mahavõtmine ja jalakonksude andmine tagasiivale rippteele (kui töötatakse ringteel).

Toidurasvade tootmisel. Tühja taara (tunnide) transportimine, pressitud kõrnede väljavõtmine ja transportimine, pressi alla tõstmine või pressitud kõrnede ja keedetud kontide väljatõstmine ja transportimine; toorrasva ja kontide transportimine, pesemine ja kateldesse tõstmine, tunnide puhastamine ja pesemine, toorkontide västuvõtmine, jaotamine, sorteerimine ja pesemine.

Soolte töötlemisel. Toorsoolte komplektide kogumine, transportimine ja andmine harutamislauadadele; konfiskaadi ja utiiljäätmete kogumine ja transportimine, soolte poolfabrikaadi ja fabrikaadi (valmistoodete) kogumine ja transportimine.

Nahkade konserveerimisel. Utiiljäätmete kogumine ja transportimine.

Tehniliste fabrikaatide tootmisel ja vere töötlemisel. Utiiljäätmete all olnud taara pesemine.

Vorsti, konservitööstuse ja kulinaartoodete valmistamisel. Kunstsoolte likkupanek, pesemine ja transportimine, vorstikeppide kogumine, pesemine, puhastamine ja kuivatamine; jää purustamine, tühjade ja täis vorstiraamide ettetõukamine töökohale; liha tõstmine liuakestele (vormidesse), liha ümbertõstmine liuakestest tünnesse, peki ja kondita ning soonteta liha transportimine rippteed mööda; utiiljäätmete ja taara transportimine, kõikide põhi- ja abimaterjalide transportimine; vorstitoodete pakkimine taarasse, vorstitoodete ümberpaigutamine, kontide sorteerimine ja koristamine. Taara, inventari, tooraine, materjali ja valmistoodangu transportimine, taara ja inventari ettevalmistamine ja pesemine, kütuse transportimine ahjude juurde ja ahjude küdemapanek; tooraine ja poolfabrikaatide keemapanek ja väljavõtmine keedunõust, nõudesse asetamine ja väljavõtmine kuumutamisel ning külmutamisel. Karpide virna ladumine ja virnast võtmine, tühjade kastide juurdevedu ja kandmine, traadi ettevalmistamine, gofreeritud taara traadiga ümbertõmbamine, liimi ettevalmistamine, vahematerjali lõikamine; riisi ja makaronitoodete likkupanek; kondita,

soonteta ja tükeldatud liha, rasva ja subproduktide ning kastmete, soolvee, puljongi ja kontide transportimine. Tapetud lindude taara lahtipakkimine, kartongkarpide kokkupanemine ja praagitud konservikarpide lahtilõikamine.

Liimi ja želatiini tootmisel. Materjalide ja valmistoodangu väikeste partiide transportimine.

Kõigis tootmisloikudes. Tootmis- ja abiruumide, estakaadide, treppealsete, koridoride ja läbikäikude koristamine ning puhastamine; põrandate, seinte, laudade, nõude, inventari, käibetaara, masinate ja seadmete pesemine ning puhastamine; prügi, vee ja kütuse transportimine; ruumide kütmine, ahjude tuhast puhastamine ja lao- ning hoovitööd.

5. ABITÖÖLINE

Töö iseloomustus. Teeb mitmesuguseid lihtsaid tehnoloogilisi ja abitöid, mis ei nõua (või nõuavad väheseid) eriteadmisi ja ettevalmistust ning vähest füüsilist jõudu.

1. järk

Tööde näited

Loomade tapaeelsel pidamisel, tapmisel ja töötlemisel ning subproduktide töötlemisel. Lipikute ja märgiste ettevalmistamine ning kerede, peade ja nahkade külge kinnitamine; metallist kõrva- numbrite väljalõikamine kõrvadest; seanahkadelt nisadeosa äralõikamine; ajude, keelte ja teiste subproduktide laialiasetamine plaatidele (kandelaudadele) külmutamiseks; sabaotsa ja sabajõhvi äralõikamine, sisikondade, subproduktide, konfiskaatide ja teiste utiiljäätmete ühelt laualt teisele või kallakteed mööda luuki tõukamine (ilma juurdekandmata). Kettide äravõtmine väikeloomadest nahkade küljest pärast mehaanilist nülgimist ja kettide naha külge kinnitamise kohale andmine. Sigade kupatamisel trahheedest punnide väljavõtmine.

Nahkade konserveerimisel. Lipikute ettevalmistamine ja kinnitamine ning soola sõelumine.

Tehniliste fabrikaatide tootmisel ja vere töötlemisel. Albumiini kuivatamise liuakeste kogumine, puhastamine ja pesemine.

Vorsti-, konservi- ja kulinaartoodete tootmisel. Lipikute ja märgiste ettevalmistamine, sidumisnööri ja niidi lahtiharutamine, kerra kerimine ja juppideks lõikamine; etikettide kastidele kleepimine; väiketaara ja inventari (liuakesed, kopsikud, praepannid) kogumine. Pelmeenietikettide ettevalmistamine ja kleepimine. Plaatide (kandelaudade) transportimine ja ettevalmistamine piru-

kate asetamiseks plaatidele (kandelaudadele). Paberi lõikamine. Plaatide (kandelaudade) taignast puhastamine. Kottide kloppimine. Viinerite otste lõikamine; tooside asetamine elevaatori renni, tooside edasisaatmine renni mööda; etikettide väljavalimine ja komplekteerimine pakikesteks; etikettide parandamine; kuivatatud sibula, riisi ja teiste tangainete, kaunviljade ja makaronitoodete sorteerimine, loorberilehtede lahtivõtmine; makaronide peenendamine; pärgamentkruuside ettevalmistamine; täidetud konservitootside puhtaks pühkimine ja pesemine, kontrolltalongide ja märgiste väljakirjutamine, kartongkarpide kinnikleepimine; pakkimispaberi ettevalmistamine. Utiiljätmete transportimine. Lahtilõigatud konservikarpide sisust tühjendamine.

Liimi ja želatiini tootmisel. Sõelte pesemine ja desinfitseerimine.

TÄHESTIKULINE SISUJUHT

Jrk. nr.	Erialade nimetused	Tariifi- järgud	Lehekülg
1	2	3	4

A

1. Abitööline	2	100
2. Abitööline	1	102
3. Albumiini sõeluja	3	67
4. Aurutatud kontide jahvataja	4	62
5. Aurutatud kontide kuivataja	4	87
6. Aurutatud kontide kuulveskis jahvataja	4	87

D

1. Destilleerija — rafineerija	6, 4	82
2. Difuusori täitja (tühjendaja)	3	61
3. Difuusori täitja (tühjendaja)	3	83
4. Difuusoritööline	6	83

E

1. Ekstraktori täitja (tühjendaja)	3	82
2. Ekstraktoritööline	6, 4	82
3. Elevaatoritööline	3	81
4. Endokriintooraine koguja	3	16
5. Endokriintooraine külmutaja	4, 3	16

F

1. Farsi koostaja	6	36
2. Farsi segaja	4	35
3. Farsi või pasteedimassi koostaja	6, 4	51

1	2	3	4
---	---	---	---

4. Fibriini kuivataja		3	64
5. Filterpressi tööline		4	94
6. Fluornaatriumi ja lubjapulbri sõeluja		3	89

G

1. Gaasitamistõrte pesija		3	88
2. Gašpilide (tõrte) täitja (tühjendaja)		3	28
3. Glasseevalmistaja		3	65
4. Glasseevalmistaja		2	65
5. Glasseevalmistaja		1	65

H

1. Harjaselõikaja (karvalõikaja)		4, 3	79
2. Harjaste ja karva kammija ning villa kraasija		3	77
3. Harjaste ja karva sorteerija		4	77
4. Harjaste kuivataja ja karastaja		4	78
5. Harjaste pleegitaja		4	78
6. Harjaste pügaja		2	17
7. Hundistaja		3	35
8. Hüdrolüüsamise ja aurutamisaaparaadi tööline		5	56

I

1. Instrumentide (nugade jm.) teritaja		4	99
2. Isoleerplaatide valaja		5, 4	79

J

1. Jahusõeluja		3	43
----------------	--	---	----

K

1. Kalgendamise-laialilaotamise agregaadi tööline		5	95
2. Kalleri lõikaja		3	85
3. Kalleri väljavalaja		3	84
4. Kammipiide teritaja		3	74
5. Kange soolhappe (28%—33%) väljavalaja		4	91
6. Karva ja harjaste kuivataja		3, 2	31
7. Karva ja harjaste sorteerija		3	31
8. Karva ja villa pügaja ning sorteerija		2	30
9. Karva pesija ja sorteerija		3	77

1	2	3	4
10.	Karvapesija	2	30
11.	Karvase tehnilise tooraine keemilise töötlemise aparaadi tööline	5	61
12.	Kaseiini peenendaja ja sorteerija	5	88
13.	Kaseiinliimi koostaja	6, 4	88
14.	Kastide markeerija	2, 1	53
15.	Kastmele ja puljongite keetja	4	51
16.	Katelde täitja (tühjendaja)	3	24
17.	Keelte ja tehnilise õmblusniidi kontrolör-vastu- võtja	6	71
18.	Keelte lihviija	6, 3	71
19.	Keelte puhastaja	3	20
20.	Keeltetööline	5	69
21.	Keeltetööline	4	69
22.	Keeltetööline	3	70
23.	Keeltetööline	2	70
24.	Keeltetööline	1	70
25.	Keerdistaja	3	8
26.	Kerede tualettija	3	17
27.	Kollipsoliini aparaadi tööline	5	64
28.	Kondi- ja sarvetoodete freesija	4, 3	72
29.	Kondikuivataja	4	62
30.	Kondipurustaja	4	24
31.	Kondisaagija	3	24
32.	Kondisõmeriku poleerija	4	83
33.	Konditoodete pleegitaja	4	73
34.	Konservide pakkija	2	54
35.	Konservide pakkija	3, 2	54
36.	Konservide sorteerija-praakija	3, 2	53
37.	Konservide steriliseerija	6, 4	52
38.	Kontide eraldaja	5, 4, 3	31
39.	Kontide ja sarvede saagija	5	72
40.	Kontide ja sarvede sorteerija	3	71
41.	Kontide ja sarvede treial	6, 5, 4	74
42.	Kontide lõikaja	4	72
43.	Kontide matseerija	6, 4	92
44.	Kontide purustaja	4, 3	81
45.	Kontide purustaja ja kalibreerija	4	91
46.	Kontide sorteerija	3	81
47.	Kontrolör-kaaluja	3	50

1	2	3	4
48.	Kontrolör-vastuvõtja	6, 5	98
49.	Korkide lakkija	2	90
50.	Kotletifarsi koostaja	4	41
51.	Kotletipaneerija ja pakkija	1	42
52.	Kotletivalmistaja (käsitsi)	4	42
53.	Kotletivormija	3, 2, 1	41
54.	Kraana- ja telferitööline steriliseerimisel	3	52
55.	Kuivati täitja (tühjendaja)	3	86
56.	Kuivatusaparaadi täitja (tühjendaja)	3	62
57.	Kuivatusaparaadi tööline	4	57
58.	Kuivatusaparaadi tööline	6, 4	66
59.	Kuivatus-jahvatusosakonna kraana- ja telferitööline	3	86
60.	Kuivikujahvataja	1	42
61.	Kuivliimi ja tehnilise želatiini peenendaja	3	86
62.	Kuivžele koostaja	4	98
63.	Kuterdaja	4	35
64.	Kõrnete peenendaja	4	60
65.	Kõrnete pressija	5	24
66.	Kõrnete pressija	5	60
67.	Kõrvakarva koguja	1	17

L

1.	Laadija	4, 3	57
2.	Laadija	3	99
3.	Labakinnaste kuduja	3	79
4.	Laiatarbetoodete klotside ja varte valmistaja (tisler)	4	78
5.	Laiatarbetoodete markeerija	2	80
6.	Liha ja lihatoodete soolaja	4, 5	33
7.	Liha ja lihatoodete tükeldaja	2, 3, 1	47
8.	Lihakeetja	4	56
9.	Lihakondijahu sõeluja	3	63
10.	Lihast ja subproduktidest soonte eraldaja	3, 2, 1	32
11.	Lihatoodete fassija	5	46
12.	Lihatoodete fassija	4	46
13.	Lihatoodete fassija	3	47
14.	Lihatoodete fassija	2	47
15.	Lihatoodete fassija	1	47
16.	Lihatoodete ja muude poolfabrikaatide blanšeerija ning praadija	4, 3	50

1	2	3	4
17.	Liha tualettija	2	31
18.	Liimide «Sündeetikon» ja «Universaal-priima» keetja	6	89
19.	Liimi gaseerija	5	84
20.	Liimi kalgendaja	3	85
21.	Liimi, kondijahu ja konditolmu pakkija	3, 2, 1	87
22.	Liimi kuivataja	5	86
23.	Liimi mahavõtja ja laialilaotaja	3, 2	85
24.	Liimipudelite etikettija	1	90
25.	Liimipudelite korkija	2	90
26.	Liimipudelite pakkija	2	91
27.	Liimipudelite pesija	2	90
28.	Liimivillimise automaadi tööline	5	90
29.	Lindude ja küülikute kontide eraldaja	4	33
30.	Linnukerede ja lidemete pesija	2	33
31.	Linnukerede kõrvetaja	3	33
32.	Linnukerede lahkaja	4	32
33.	Linnukerede tükeldaja	2	33
34.	Loomade talitaja	3, 2, 1, 4	7
35.	Loomade vastuvõtja	5	7
36.	Lubjalahuse valmistaja	5	93
37.	Lubja väljapesija	4	94
38.	Lämmastikujäätmete sõeluja	3	83

M

1.	Maksa ja teiste poolfabrikaatide paneerija	1	51
2.	Mitmesugustest toorainetest (utiiljäätmest) liimi keetja	5	64
3.	Muusikariistade keelte keermetaja	6	71
4.	Määrdeõli aparaadi tööline	5, 4	68
5.	Määrdeõli pakkija	2	68

N

1.	Nahalt sõnniku ärastaja	5, 4, 1	27
2.	Nahapehmedaja valmistaja	4	63
3.	Nahavirna lahtivõtja	3, 2	29
4.	Nahkade kuivataja	3, 1	30
5.	Nahkade mezdreerija	5	15
6.	Nahkade pallija	3, 1	30

1	2	3	4
7.	Nahkade pesija	2	28
8.	Nahkade puhastaja	4, 3	15
9.	Nahkade soolaja (soolveega)	5	28
10.	Nahkade soolaja	5, 4, 2	29
11.	Nahkade sorteerija	6	28
12.	Nahkade vastuvõtja ja üleandja	3	27
13.	Nööpide, hel'meste ja teiste luust (kondist) ning sarvest valmistatud toodete ja poolfabrikaatide sorteerija	4, 3, 2	80

P

1.	Pakkide markeerija	1	63
2.	Pankreatiini jahvataja	3	63
3.	Peade töötleja	2	20
4.	Peekonitööline	6	55
5.	Peekonitööline	5	55
6.	Peekonitööline	4	55
7.	Peekonitööline	3	56
8.	Peekonitööline	2	56
9.	Pehme tooraine lõikaja ja sorteerija	4	93
10.	Pekilõikaja	3, 4	34
11.	Pelmeeniautomaadi tööline	3	44
12.	Pelmeenifassija	2	44
13.	Pelmeenitranspordööri tööline	1	44
14.	Piide sisselõikaja	4	74
15.	Piruka- ja pelmeenifarsi koostaja	4	43
16.	Pirukapakkija	1	45
17.	Pirukapraadija	3	45
18.	Pirukate praepannile paigutaja	1	45
19.	Pirukatäitja	2	45
20.	Pirukavormija	2	45
21.	Portsjoneerija-kaaluja	3	49
22.	Presspulbrist toodete poleerija	3	76
23.	Pudelikapslite stantsija	1	90
24.	Puljongi kalgendaja	4, 2	95
25.	Puljongikuubikute paberisse pakkimise automaadi tööline	4	57
26.	Puljongikuubikute pakkija	3, 1	57
27.	Puljongikuubikute stantsija	4	57

1	2	3	4
28. Puurija		3, 4, 5	73
29. Põõsaste sissetõmbaja		4	79

R

1. Rasva ja kontide pesija		2	23
2. Rasvalõikaja		3, 2	21
3. Rasvapakkija (tündersepp)		4	23
4. Rasva pressija ja kristalliseerija		5	67
5. Rasva rafineerija		4	59
6. Rasva rafineerija		4	92
7. Rasva separeerija		4, 5	22
8. Rasvast vee-eealdamise aparadi tööline		4	67
9. Rasvasulataja		2	48
10. Rasvasulatamisaparadi tööline		6, 5, 4	21
11. Rasva tsentrifuugija		3	24
12. Rasva, vürtside, puljongite ja kastmete fassija		2	49
13. Rasva ümbervalaja		1, 3	22
14. Rinnakorvi läbisaagija		3	33

S

1. Sanitaartapatsehhide utiliseerimis- ja steriliseerimisseadiste tööline		5, 4	14
2. Sarvede kupataja		2	63
3. Sarve- ja konditoodete lihviija-hõõruja		5, 4, 3	75
4. Sarve- ja konditoodete pesija		2	76
5. Sarve- ja konditoodete poleerija		4, 3	75
6. Sarvelaastude jahvataja		4	76
7. Sarvepulbrist toodete pressija		4	76
8. Sarvest ja kondist (luust) kunstitoodete nikerdaja		6, 5, 4, 3	76
9. Sarvetoodete klotside väljalõikaja		4	74
10. Sarvplaatide õgvendaja ja pressija		5	74
11. Segaja		5	78
12. Sibula ja küüslaugu puhastaja		1	34
13. Sibulapeenendaja		2	48
14. Sibulapraadija		3	51
15. Sigade tapja		5	11
16. Sigade tapja		4	11
17. Sigade tapja		3	12
18. Sigade tapja		2	12

1	2	3	4
19.	Silikaatliimi aparaadi tööline	6, 4	89
20.	Soola ja jahvatatud piprasegu valmistaja	2	48
21.	Soolte arvestaja ja pakkija	3	69
22.	Soolte töötleja	5	25
23.	Soolte töötleja	4	25
24.	Soolte töötleja	3	26
25.	Soolte töötleja	2	26
26.	Soolte töötleja	1	26
27.	Soolte vastuvõtja	3	41
28.	Subproduktide kupataja	4	17
29.	Subproduktide kõrvetaja	4	18
30.	Subproduktide pesija	2	19
31.	Subproduktide töötleja	3	19
32.	Subproduktide töötleja	2	19
33.	Subproduktide töötleja	1	19
34.	Sulatusaparaadi tööline	3	59
35.	Suletud tooside hermeetilisuse kontrolör	3	52
36.	Söötade koostaja	3	9
37.	Südamepaunade ja -kestade koguja	1	20
38.	Süldi, siltsi ja subproduktide keetja	4, 3, 2	39

Z

1.	Želatiinikalleri (tislერილიმი) lahtilõikaja	3	96
2.	Želatiini kaubapartiide koostaja	4	97
3.	Želatiini (tislერილიმი) keetja	6, 4	94
4.	Želatiini (tislერილიმი) kuivataja	5, 4	96
5.	Želatiini (tislერილიმი) peenendaja	3	97
6.	Želatiini (tislერილიმი) raamidelt mahavõtja ja laialilaotaja	3, 2	96
7.	Želatiini sorteerija	2	97
8.	Želee ja fassitud želatiini pakkija	2	98
9.	Želee ja toiduželatiini fassija	2	98

T

1.	Taignadoseerija	2	44
2.	Taignasõtkuja	4	43
3.	Taignatoodete valmistaja (käsitsi)	4	46
4.	Taigna transporttöörile paigutaja	1	44
5.	Tapja ning sanitaarpaagi töötleja	4	14

1	2	3	4
6.	Tehniliseks töötlemiseks määratud loomakerede nülgi	5, 4	61
7.	Tehnilise toodangu pakkija	3	60
8.	Tehnilise tooraine sorteeri	3	58
9.	Tehnilise tooraine töötlemise aparraadi tööline	6, 4	59
10.	Tooraine lupjaja	6, 4, 3	93
11.	Tooraine pesija	2	50
12.	Tooraine sorteeri	3	91
13.	Tooraine vastuvõtja	4	80
14.	Toornahkade sorteeri ja soolaja	5	61
15.	Toorrasva sorteeri	3	21
16.	Tooside autoklaavikorviesse (vagonettidesse) laduja	3	52
17.	Tooside etikettija ja õlitaja	2, 3, 1	54
18.	Tooside täitja liha ja poolfabrikaatidega	2, 3, 1	49
19.	Trihhinovaatluseks proovide võtja	2	17
20.	Tsellofaani lõikaja	3	68
21.	Tsellofaansoolte kleepija	2	68
22.	Tsentrifuugija	3	62
23.	Täitmis-doseerimisautomaadi tööline	5	50
24.	Tühjade tooside pesija	2	48
U			
1.	Universaalne tapja	6	14
V			
1.	Vaakuumpararaadi tööline	6, 4	84
2.	Vaakuumpararaadi tööline	5, 3	95
3.	Vaakuum-hüdrauliliste ja pneumaatiliste seadmete tööline	5, 3	99
4.	Valmistoodete arvestaja ja pakkija	2	80
5.	Vee abil kontidest rasva ärastamise aparraadi tööline	5, 3	92
6.	Veiste tapja	6	9
7.	Veiste tapja	5	9
8.	Veiste tapja	4	10
9.	Veiste tapja	3	10
10.	Veiste tapja	2	11
11.	Vere defibrineeri ja konserveeri	3	65

1	2	3	4
12.	Vere defibrineerija ja konserveerija	3, 2	14
13.	Verejahu aparaadi tööline	4	64
14.	Vere keetja	3	66
15.	Vere laialivalaja	1	67
16.	Vere separcerija	4	66
17.	Vorstide ja tükktoodete vormija	5, 4, 3	39
18.	Vorstikeetja	5, 3	37
19.	Vorstikesta katja (kaitsekihiga)	3	40
20.	Vorstikumutaja	5, 3	37
21.	Vorstiküpsetaja	4	38
22.	Vorstipakkija	3, 2	40
23.	Vorstipritsiija	4, 2	36
24.	Vorstisiduja	3, 2	36
25.	Vorstisuitsutaja	5, 3	38
26.	Vorstitoodete tualettija	2	40
27.	Võrgutööline	2	88
28.	Väikeloomade tapja	5	12
29.	Väikeloomade tapja	4	13
30.	Väikeloomade tapja	3	13
31.	Väikeloomade tapja	2	13
32.	Väikeloomanahkade (pinna) mõõdistaja	4	27
33.	Vürtsisegu koostaja	3	41

MUUDETUD KUTSELADE (ERIALADE) NIMETUSTE LOETELU

Endised nimetused	Uued nimetused	Lehekülg
1	2	3

I. Loomade tapaeelne pidamine

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| 1. Vanemtööline loomade vastuvõtmisel ja mahalaadimisel ning talitamisel | 1. Loomade vastuvõtja | 7 |
| 2. Vanembrigadir loomade talitamisel | | |
| 1. Vanemtööline loomade talitamisel ja baaside koristamisel | 1. Loomade talitaja | 7 |
| 2. Loomade etteandja töötlemiseks | | |
| 3. Veiste ajaja tapaboksi | | |
| 4. Sigade ajaja | | |
| 5. Väikeloomade ajaja | | |
| 6. Termometrist | | |
| 7. Karva ja villkarva koguja | | |

II. Loomade tapmine ja töötlemine

a) Veised

- | | | |
|--|--------------------------|----|
| 1. Naha nülgiija rinnalt, küünarvartelt, abaluudelt ja kaelalt | 1. Veiste tapja, 6. järk | 9 |
| 2. Siseelundite eemaldaja (konveierlaudadel) | | |
| 3. Naha nülgiija kogu kerelt (käsitsi) | | |
| 4. Kerede saagija-raiuja | | |
| 1. Vere väljalaskja | 1. Veiste tapja, 5. järk | 9 |
| 2. Naha nülgiija tagajalgade sisepoolt, kubemetelt ja kõhult | | |
| 3. Siseelundite eemaldaja keredest (stationaarsetel laudadel) | | |
| 1. Ujmastaja | 1. Veiste tapja, 4. järk | 10 |

- | | | |
|---|--------------------------|----|
| 2. Haakija | | |
| 3. Naha nūlgija pealt | | |
| 4. Naha nūlgija tagajalgadelt | | |
| 5. Naha nūlgija esijalgadelt | | |
| 6. Kerede raamile kinnitaja ja mehaaniliselt nahanūlgija (vältides rebestusi) | | |
| 7. Rinnaluu lahtiraiuja | | |
| 8. Liivri eraldaja | | |
| 9. Ahhilleuse kõõluste lahtilõikaja | | |
| 1. Vintsitööline | 2. Veiste tapja, 3. järk | 10 |
| 2. Loomade tõstja rippteete | | |
| 3. Ligatuuritegija | | |
| 4. Kerede naha lahtilõikamise teele ümberasetaja-tööline | | |
| 5. Keelte lõikaja veterinaarjärelevaatuseks | | |
| 6. Sarvede saagija | | |
| 1. Telferi reguleerija naha mehaanilisel nūlgimisel | 1. Veiste tapja, 2. järk | 11 |
| b) Sead | | |
| 1. Naha lahtilõikaja kõhult, esijalgadelt ja abaluudelt | 1. Sigade tapja, 5. järk | 11 |
| 2. Naha nūlgija kõhult | | |
| 3. Kerede kõrvetaja | | |
| 4. Siseelundite eemaldaja (konveierlaudadel) | | |
| 5. Kerede kupataja | | |
| 6. Selgroo väljaraiuja | | |
| 7. Kerede pooleksraiuja | | |
| 1. Elevaatorile kinnitaja | 1. Sigade tapja, 4. järk | 11 |
| 2. Vere väljalaskja | | |
| 3. Vintsiga nahanūlgija (vältides rebestusi) | | |
| 4. Kerede fikseerija | | |
| 5. Keredest siseelundite eemaldaja (stationaarsetel laudadel) | | |
| 6. Kerede puhastaja (kõrbenud epidermisest) | | |
| 7. Peade, kaela ja mokaade naha lahtilõikaja | | |

1	2	3
1. Tagajalgade naha lahtilõikaja	1. Sigade tapja, 3. järk	12
2. Peade lahtilõikaja		
3. Liivri väljavõtja		
4. Kerede laduja elektrivintsiga kupatamistõrde		
5. Kerede etteandja kupatamiskohale		
6. Kerede puhastaja		
1. Peade eraldaja	1. Sigade tapja, 2. järk	12
c) Väikeloomad		
1. Naha nülgiija kubemetelt, kõhult, rinnalt ja külgedelt (käsitsi)	1. Väikeloomade tapja, 5. järk	12
1. Naha nülgiija esijalgadelt ja õlaosalt	1. Väikeloomade tapja, 4. järk	13
2. Sabanaha nülgiija		
3. Lõplikult naha mahavõtja		
4. Pukkidel väikeloomade naha nülgiija		
5. Siseelundite eemaldaja		
1. Elevaatori külgehaakija	1. Väikeloomade tapja, 3. järk	13
2. Vere väljalaskja		
3. Peade eraldaja		
4. Naha nülgiija tagajalgadelt		
5. Tükeldamisteele kerede ümberrööstastaja		
6. Ligatuuritegiija		
7. Liivri väljavõtja		
8. Kerede ringile ümberpaigutaja		
1. Kerede jalakonksudest vabastaja ja naha lahtilõikaja valget joont mööda	1. Väikeloomade tapja, 2. järk	13
d) Üldised kutse- ja erialad kõigi loomaliikide tapmisel ning töötlemisel		
1. Toiduvere defibrineeriija	1. Vere defibrineeriija ja konserveeriija	14
2. Toiduvere koguja		
1. Valvetapja	1. Universaalne tapja	14
1. Masinal ja käsitsi (sigade ja veiste) nahkade mezdreeriija	1. Nahkade mezdreeriija	15
2. Nahkade (väikeloomade) mezdreeriija		

1	2	3
1. Pukkidel nahkade kantija	1. Nahkade puhastaja	15
1. Endokriin- ja fermenttooraine (veiste) koguja	1. Endokriintooraine koguja	16
2. Endokriintooraine koguja ja sorteerija		
1. Kerede (veiste) tualettija	1. Kerede tualettija	17
2. Kerede (sigade) tualettija		
3. Kerede (väikeloomade) tualettija		
4. Markeerija (tembeldaja)		
5. Veiste neerude ja neerurasva eemaldaja		
6. Sigade neerude ja neerurasva eemaldaja		
7. Väikeloomade neerude ja neerurasva eemaldaja		
8. Kurdjuki ja lihasaba eraldaja		
1. Seljajarjaste kitkuja	1. Harjaste pügaja	17
2. Harjaste kitkuja		

III. Kõigi loomaliikide subproduktide töötlemine

1. Vatsade, libedike, jalgade, kõrvade, mokaade ja sabade kupataja	1. Subproduktide kupataja	17
2. Veiste magudelt rasva koguja	2. Subproduktide töötleja, 3. järk	19
2. Veisepeade katkiraiuja		
3. Seapeade katkiraiuja		
4. Naha nülgiija peadelt (lambapeadelt)		
5. Magude (veiste) sisaldise eemaldaja ja pesija		
6. Magude (väikeloomade) sisaldise eemaldaja ja pesija		
7. Maorasva ärastaja		
8. Mao limaskesta eemaldaja		
9. Väikeloomade magudelt rasva koguja		
10. Kupatatud vatsade ja jalgade puhastaja		
1. Neerude ja liivri töötleja	1. Subproduktide töötleja, 2. järk	19
2. Neerude ja lihaiõikmete rasva ärastaja		
1. Kõõluste väljalõikaja ja töötleja	1. Subproduktide töötleja, 1. järk	19
2. Peadelt kõrvade, mokaade ja kõrsa eraldaja		

1	2	3
1. Vatsade, kiidekate, peade ja jalgade pesija	1. Subproduktide pesija	19
1. Keelte väljalõikaja	1. Peade töötaja	20
2. Otsmikuliha lõikaja		
1. Keelte töötaja	1. Keelte puhastaja	20

IV. Toidurasva tootmine

1. Rasva kohaletoiimetaja ja peenendaja	1. Rasvalõikaja	21
1. Rasva ümbervalaja, selitaja ja kõrnete töötaja	1. Rasva ümbervalaja	22
2. Kõrnete purustaja, kottidesse puistaja ja kottide kinniõmbleja		
3. Rasvapüttide kaaluja ja trafareti pealelõõja		
1. Toorrasva pesija-jahutaja	1. Rasva ja kontide pesija	23
2. Pesemistruumli toruluude pesija		
1. «Ekspeller» pressil kõrnete pressija	1. Kõrnete pressija	24
2. Kõrnetega pressi täitja		
1. Toruluude puurija ja otste saagija	1. Kondisaagija	24
1. Kontide purustaja ja saagija	1. Kondipurustaja	24
1. Katelde täitja ja tühjendaja	1. Katelde täitja (tühjendaja)	24

V. Soolte töötlemine

1. Kõversoolte (veiste) keskmetest eraldaja	1. Soolte töötaja, 5. järk	25
2. Sirg- ja umbsoolte soolestikust (veiste) eraldaja		
3. Kõver- ja sirgsoolte (veiste) sorteerija kvaliteedi ja diameetri järgi		
4. Umbsoolte kalibreerija-sorteerija		
1. Kõversoolte (sigade) keskmetest eraldaja	1. Soolte töötaja, 4. järk	25
2. Sirg- ja umbsoolte rasva ärastaja		
3. Kõversoolte rasva ärastaja		
4. Masinal kõversoolte (veiste) šleimija		
5. Käsitsi kõversoolte (veiste) šleimija		

- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 6. Kõversoolte (sigade) sorteerija kvaliteedi ja diameetri järgi 7. Masinal ja käsitsi kõversoolte (sigade) šleimija 8. Kõversoolte (väikeloomade) šleimija 9. Kõversoolte (väikeloomade) sorteerija kvaliteedi ja kaliibri järgi 10. Kõver- ja sirgsoolte pikkuse mõõtja (puntidesse kokkupanija) 11. Soolte (veiste) soolaja 12. Soolte (sigade) soolaja 13. Soolte (väikeloomade) soolaja | <ol style="list-style-type: none"> 1. Soolte töötleva, 3. järk | <ol style="list-style-type: none"> 26 |
|---|---|--|
-
- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kõversoolte (veiste) sisaldise eemaldaja 2. Kõversoolte (sigade) sisaldise eemaldaja 3. Kõversoolte (väikeloomade) sisaldise eemaldaja 4. Kõversoolte (väikeloomade) keskmest eraldaja 5. Sirg- ja umbsoolte šleimija 6. Umb- ja pärasoolte (väikeloomade) šleimija 7. Sea kõversoolte pikkuse mõõtja (puntidesse kokkupanija) 8. Lamba kõversoolte pikkuse mõõtja (puntidesse kokkupanija) 9. Kõversoolte pahupidi pööraja 10. Kõver- ja umbsoolte pahupidi pööraja 11. Pärasoolte (väikeloomade) pahupidi pööraja 12. Pärasoolte kalibreerija 13. Pärasoolte soolestikust eraldaja 14. Seakrauside eraldaja ja pesija 15. Seakrauside töötleva 16. Pärasoolte rasva ärastaja 17. Pärasoolte kalibreerija-siduja 18. Umb- ja pärasoolte rasva ärastaja 19. Kõver- ja umbsoolte (väikeloomade) soolestikust eraldaja |
|---|

1	2	3
20. Söögitorude, põite ja pärasoolte tööt- leja		
21. Kõigi soolteliikide taarastaja		
22. Vorsti tootmiseks soolte ettevalmistaja		
23. Kile ja umbsoolte eraldaja ning töötleja		
24. Liha eraldaja söögitorult		
1. Kõversoolte harutaja enne puhastamist	1. Soolte töötleja, 2. järk	26
2. Sirg- ja umbsoolte sisaldise eemaldaja- pesija		
3. Kõver- ja sirgsoolte puntidesse siduja		
4. Umbsoolte puntidesse siduja		
VI. Nahkade konserveerimine		
1. Nahkade riputaja pukkidele nõrgumi- seks	1. Nahkade pesija	28
2. Nahkade pesija laual duši all		
1. Nahkade laduja gašpilisse märgsoola- miseks	1. Gašpilide (tõrte) täitja (tühjendaja)	28
2. Gašpilide tühjendaja ja nahkade pukki- dele riputaja		
1. Veiste nahkade soolaja (märgsoolami- seta)	1. Nahkade soolaja	29
2. Nahkade (sigade) kuivsoolaja		
3. Laialilaotatud nahkadele soola sisse- hõõruja		
4. Nahkade (veiste) toimetaja soolamis- virnade juurde		
1. Nahkade (veiste) virna lahtivõtja	1. Nahavirna lahti- võtja	29
2. Nahkade (sea) virna lahtivõtja		
3. Nahkade (väikeloomade) virna lahti- võtja		
1. Sabajõhvi, turja ja tuka pügaja ning sorteerija	1. Karva ja villa pü- gaja ning sortee- rija	30
2. Turja ja tukakarva sorteerija		
1. Veiste sabade pesija	1. Karvapesija	30
1. Kõrvakarva sorteerija-siduja	1. Karva ja harjaste sorteerija	31
2. Harjaste sorteerija-siduja		

VII. Tooraine ja materjali ettevalmistamine vorsti, kulinaartoodete ja lihakonservide tootmise ettevõtetele

1. Liha tualettija (vorstitööstuses)	1. Liha tualettija	31
2. Liha tualettija (lihakonservitööstuses)		
3. Liha tualettija		
1. Kõigi lihaliikide kondi-eraldaja	1. Kontide eraldaja	31
2. Peade kondieraldaja		
3. Kerede tükeldaja		
4. Kõigi kere detailide kondieraldaja		
5. Peade katkiraiuja		
6. Pekieraldaja (tapmisel ja töötlemisel)		
7. Pekieraldaja vorstitööstuses		
8. Kerede tükeldaja kontide eraldamiseks		
9. Lihätükeldaja suitsutoodeteks		
1. Kõigist lihaliikidest soonte eraldaja	1. Lihast ja subproduktidest soonte eraldaja	32
2. Lihast soonte eraldaja		
3. Rasvast soonte eraldaja		
4. Keelte sorteerija		
5. Keelte puhastaja		
6. Toormaksast soonte eraldaja		
7. Keedetud maksast soonte eraldaja		
1. Soolaliha ja vorstide valmistamiseks liha soolaja	1. Liha ja lihatoodete soolaja	33
2. Suitsutoodeteks liha soolaja		
3. Keelte soolaja		
4. Kerede etteandja tükeldamiseks		
5. Lihätükeldaja		
6. Soolamissegu valmistaja ja lihasoolaja		
7. Liha laduja tõrtesse ja tunnidesse		
8. Lihätünnide sulgeja (tündersepp)		
9. Taara, liha ja lihatünnide kaaluja (brigadir-kontrolör)		

VIII. Vorsti tootmine

1. Pekilõikaja käsitsi	1. Pekilõikaja	34
2. Pekilõikaja masinal		
3. Peki ettevalmistaja masinal peeneõõniseks		

1	2	3
1. Liha peenendaja hundil	1. Hundistaja	35
2. Farsisegaja masinal	1. Farsi segaja	35
1. Pritsija	1. Vorstipritsija	36
2. Pritsitäitja farsiga		
3. Soole pritsile tõmbaja		
1. Vorstisiduja	1. Vorstisiduja	36
2. Vorstiriputaja		
3. Raamide eemalelukkaja		
4. Suitsutoodete silmustaja		
1. Vorstide ja suitsutoodete vanem-küpsetaja, keetja	1. Vorstikuumutaja	37
2. Keetja ja küpsetaja abi	2. Vorstikeetja	37
1. Vorstide vanemsuitsutaja	1. Vorstisuitsutaja	38
2. Vorstisuitsutaja		
1. Farsseeritud vorstide valmistaja	1. Vorstide ja tükktoodete vormija	39
2. Farsseeritud vorstide valmistaja abi		
3. Rulaadisiduja		
1. Käsitsi põite farsiga täitja ja süldi vormidesse valaja	1. Süldi, siltsi ja subproduktide keetja	39
2. Süldi- ja siltsitooraine valija ja tükkdaja		
1. Vürtsisegu fassija	1. Vürtsisegu koostaja	41

IX. Kotlettide tootmine

1. Lihapeenendaja hundil	1. Kotletifarsi koostaja	41
2. Vürtsisegu valmistaja		
3. Farsikoostaja		
1. Kotletivormija (automaadil)	1. Kotletivormija	41
2. Farsi automaati laadija		
3. Pakkija (laduja)		
1. Kuivikute ettevalmistaja	1. Kuivikujahvataja	42

XI. Fassitud liha, poolfabrikaatide, kulinaartoodete ja plokkliha tootmine

1. Liha tükkideks raiuja	1. Lihatoodete fassija,	
	5. järk	46
1. Liha portsjoniteks raiuja	1. Lihatoodete fassija,	
	4. järk	46
2. Liha portsjoniteks saagija		
1. Liha standard-tükkide valmistaja	1. Lihatoodete fassija,	
	3. järk	47

- | | | |
|---|-------------------------|----|
| 2. Portsjonite kaaluja | | |
| 3. Vormides liha külmutuskambrisse laadija, külmutatud liha vormidest väljalööja, plokkliha hoiukambrisse toimetaja | | |
| 4. Lihaplokkide kaaluja ja arvestaja (brigadir-kontrolör) | | |
| 1. Portsjonite pakkija | 1. Lihatoodete fassija, | |
| | 2. järk | 47 |
| 2. Portsjonite transportija | | |
| 3. Paberilõikaja | | |
| 4. Etiketide stampija | | |
| 5. Kontsentraatide koguja | | |
| 6. Portsjonite kastidesse pakkija | | |
| 7. Lihaplokkide pakkija karpidesse | | |
| 8. Liha vormi paigutaja | | |
| 1. Lihaplokkikarpide kinnikleepija ja etikettija | 1. Lihatoodete fassija, | |
| | 1. järk | 47 |

XII. Lihakonservide tootmine

- | | | |
|--|--|----|
| 1. Liha ja rasva tükeldaja masinal ning käsitsi | 1. Liha ja lihatoodete tükeldaja | 47 |
| 2. Keelte viiludeks lõikaja | | |
| 3. Tooraine hundistaja | | |
| 1. Sibula puhastaja ja peenendaja | 1. Sibulapeenendaja | 48 |
| 1. Tooside pesija | 1. Tühjade tooside pesija | 48 |
| 1. Iga liiki vürtside lisaja | 1. Rasva, vürtside, puljongite ja kastmete fassija | 49 |
| 1. Taimse tooraine toosidesse fassija ilma kaalumata | 1. Tooside täitja liha ja poolfabrikaatidega | 49 |
| 2. Tervete ja lõigatud keelte toosipanija | | |
| 3. Toosides lihapressija | | |
| 4. Kaanetaja sulgeja juures | | |
| 5. Toosides farsi pressija | | |
| 6. Tooside kaanetaja sulgeja juures | | |
| 7. Pärgamendi panija ja puljongiga ülevälajaja | | |

1	2	3
1. Portsjoneerija	1. Portsjoneerija- -kaaluja	49
2. Kaaluja		
3. Farsi toosipanija ja kaaluja		
4. Sama, ilma kaalumata		
1. Äjude puhastaja ja pesija	1. Tooraine pesija	50
2. Keelte pesija		
1. Maksakeetja	1. Lihatoodete ja muude poolfabrikaa- tide blanšeerija ning praadija	50
2. Keelte blanšeerija		
1. Pasteedifarsi koostaja ja kuterdaja	1. Farsi või pasteedi- massi koostaja	51
1. Tooside hermeetilisuse kontrollija	1. Suletud tooside her- meetilisuse kontro- lör	52
2. Tooside renni laduja		
3. Suletud tooside praakija		
1. Tooside autoklaaviõrkudesse laduja	1. Tooside autoklaavi- korvidesse (vago- nettidesse) laduja	52
1. Kraanatööline	1. Kraana- ja telferi- tööline steriliseeri- misel	52
1. Steriliseerija	1. Konservide sterili- seerija	52
1. Kuumade tooside sorteerija	1. Konservide sortee- rija-praakija	53
2. Külmade tooside sorteerija (teine sor- teering)		
3. Tooside mõhnumise kontrollija		
1. Trafarettija	1. Kastide markeerija	53
1. Etikettide määrija	1. Tooside etikettija ja õlitaja	54
2. Toosidele etikettide kleepija		
3. Tooside õlitaja		

XIII. Peekoni tootmine

1. Selgroo väljaraiuja	1. Peekonitööline, 5. järk	55
------------------------	-------------------------------	----

2. Selgroo ja pea eraldaja		
3. Kaelalülide väljalõikaja ja rinnakontide eraldaja		
1. Abaluude eemaldaja	1. Peekonitööline 4. järk	55
2. Nimmelihaste, vaagnaluu, nimmelülide ogajätkete eemaldaja		
3. Kerede mahavõtja rippteelt ja tagajalgade mahalõikaja		
4. Poolkerede soolamistõrde laduja		
1. Ribipeade ärasaagija	1. Peekonitööline, 3. järk	56
2. Kerede väljavõtja basseinist		
3. Soola panija abaluude avadesse		
4. Nahapuhastaja		
5. Poolkerede virna laduja		
6. Pakkide kinniõmbleja		
7. Pakkide siduja nõõriga		
8. Roguskisse õmbleja		
9. Kerede etteandja sorteerimiseks		
10. Poolkerede ümberpaigutaja ja virna laduja		
11. Poolkerede etteandja tembeldamiseks		
12. Peekoni tembeldaja		
13. Poolkerede etteandja pakkimiseks		
1. Poolkerede puhastaja siserasva jää- nustest ja nisade lõikaja	1. Peekonitööline, 2. järk	56

XV. Külkhoone

1. Laadija	1. Laadija	57
2. Kerede ümberpaigutaja		

XVI. Tehniliste fabrikaatide tootmine

1. Sorteerija, pesija ja tooraine peenenda- jasse või sulatusaparāati laadija	1. Tehnilise tooraine sorteerija	58
	2. Sulatusaparāadi tööline	59
1. Liimi- ja rasvakeetja (difuusija)	1. Tehnilise tooraine töötlemise aparāadi tööline	59

2. Aparaaditööline		
1. Rasvade selitaja, neutraliseerija ja kuivataja	1. Rasva rafineerija	59
2. Rasva tünni valaja		
3. Tünnide pakkija ja markeerija		
1. Kõrnete peenendaja ja pressija	1. Kõrnete pressija	60
	2. Kõrnete peenendaja	60
1. Lihakondi-, kondi- ja verejahu pakkija	1. Tehnilise toodangu pakkija	60
1. Naha nülgi ja loodetelt	1. Tehniliseks töötlemiseks määratud loomakerede nülgi	61
1. Sääre- ja torukondi kuivataja	1. Kondikuivataja	62

XVIII. Albumiini tootmine

1. Vere defibrineerija	1. Vere defibrineerija ja konserveerija	65
2. Vere konserveerija (vanemtööline)		
1. Pihustitorni aparaaditööline	1. Kuivatusaparaadi tööline	66
2. Kanal- ja kamberkuivatusaparaadi tööline		
3. Aparaaditöölise abi		
1. Vere valaja liuakestesse	1. Vere lajalivalaja	67
1. Albumiini sõeluja ja pakkija	1. Albumiini sõeluja	67

XIX. Määrdeõlide tootmine

1. Oleo-oili vormija-pressija	1. Rasva pressija ja kristalliseerija	67
2. Kristalliseerija		
3. Vormija		
4. Pressija		
1. Kondi- ja puljongikeetja (aparaaditööline)	1. Määrdeõli aparaaditööline	68

XXIII. Liimi tootmine

1. Ekstraheerija	1. Ekstraktoritööline	82
2. Ekstraheerija abitööline	1. Destilleerija-rafineerija	82

3. Tehnilise rasva aparaadi tööline		
1. Lämmastikujäätmete sõeluja-sorteerija	1. Lämmastikujäätmete sõeluja	83
1. Difuusija	1. Difuusoritööline	83
2. Difuusija abitööline		
2. Vaakuumaparaadi abitööline		
1. Vedelliimi väljavalaja	1. Kalleri väljavalaja	84
2. Kalleri laialivalaja		
1. Liimi mahavõtja	1. Liimi mahavõtja ja laialilaotaja	85
1. Jahvataja	1. Aurutatud kontide kuulveskis jahvataja	87
	1. Liimi, kondijahu ja konditolmu pakkija	87
1. Koondaja		
2. Pakkija		
3. Roguskottide kinniõmbleja		
4. Pakkide kinnikleepija		
5. Trafarettija		

XXIV. Želatiini ja tiseriliimi tootmine

1. Tooraine vanemlupjaja	1. Tooraine lupjaja	93
2. Tooraine lupjaja		
3. Nahakõlu ärastaja		
1. Tooraine peenendaja	1. Pehme tooraine lõikaja ja sorteerija	93
1. Vanem trumlitööline	1. Lubja väljapesija	94
2. Trumlitööline-pesija		
1. Lubjakustutaja	1. Lubjalahuse valmistaja	93
1. Happevalmistaja	1. Kontide matsereeriija	92
2. Happevalmistaja abiline		
1. Kondipurustaja	1. Kontide purustaja ja kalibreeriija	91
2. Kontide kalibreeriija		
1. Rasvasulataja	1. Vee abil kontidest rasva ärastamise aparaadi tööline	92
	2. Rasva rafineeriija	92

1	2	3
1. Külmendaja	1. Puljongi kalgendaja	95
1. Želatiinilõikaja	1. Želatiinikalleri (tisleri-liimi) lahtilõikaja	96
2. Želatiinilõikaja abiline		
1. Želatiini laialilaotaja	1. Želatiini (tisleri-liimi) raamidelt mahavõtja ja laialilaotaja	96
2. Želatiini raamidelt mahavõtja-vanemtööline		
1. Želatiini kuivataja	1. Želatiini (tisleri-liimi) kuivataja	96
2. Želatiini kuivataja abiline		

XXV. Põhitootmise üldised kutse- ja erialad

1. Nahkade kaalult mahalaadija ja lipikute kinnitaja	1. Abitööline, 1. järk	102
2. Tühjade tooside kandelauga kandja		
3. Tühjade tooside kandelauale laduja		
4. Tühjade tooside kandelauga portsjoneerimisele kandja		
5. Tooside ja kaante sulgemiskohale kandja		
6. Herneste sorteerija		
7. Tooside sisu väljavõtja		
8. Määratud tooside pesija ja puhastaja		
1. Jääpurustaja	1. Abitööline, 2. järk	100
2. Tooside kontrollpaagi juurde kandja		
3. Taimse tooraine niisutamise või pesemiskohale kandja, niisutaja ja fassimiseks andja		
4. Tooside virna (püramiidi) laduja		
5. Tühjade tooside sorteerimiskohale kandja		
6. Kõrnete etteandja		
7. Läbijooksvate tooside lahtilõikaja		
8. Želatiniseerimislaudade puhastaja		
9. Keti küljes naha korrastaja (enne lõplikku naha mahavõtmist)		
10. Kerede pesija (duši all)		

- | | | |
|---|------------|----|
| 1. Nahkade etteandja sorteerimislauale (veisenahad) | 1. Laadija | 99 |
|---|------------|----|
2. Soolveega soolatud nahkade etteandja
 3. Nahkade kaalule tõstja
 4. Nahkade etteandja sorteerimislauale (seanahad)
 5. Nahkade vedaja mezdreerimiskohale
 6. Nahkade etteandja mezdreerimiskohale
 7. Nahkade laialilaotaja sorteerimislaua
 8. Nahkade vedaja soolamiskohale
 9. Poolkerede etteandja pitsimiseks
 10. Kerede etteandja tükeldamiseks
 11. Kereosade etteandja kondi eraldamiseks
 12. Sorteeritud toosidega kastide kandja
 13. Toosidega kastide sorteerija pakkimis-osakonnas
 14. Kontide väljalaadija (vagunitest)
 15. Kontide vagonetti laadija
 16. Kontide äravedaja
 17. Kontide mahalaadija
 18. Lubjavedaja kustutamiseks
 19. Hapendamis- ja lupjamistõrte täitjad-tühjendajad
 20. Keedukatelde tühjendaja
 21. Keedukatelde pesija (želatiini tootmisel)
 22. Kontide ja pehme tooraine juurdevedaja
 23. Želatiinitooraine juurdekandja
 24. Tehniliste fabrikaatide juurdevedaja
 25. Kerede pukkidele asetaja
 26. Nahkade sorteerija mustuse järgi
 27. Nahkade etteandja soolamisvornade juurde (seanahad)
 28. Kerede lükkaja rippteedel

TEATMIKUS ESINEVAID LIHATÖÖSTUSALASEID OSKUSSÖNU

A

aparaaditööline — аппаратчик
aurutatud kont — кость паренная

B

blanšeerima — бланшировать

E

elupuhused (naha-) rikked — пороки
пожизненные

F

farss — фарш
fassija — фасовщик
fassimine — расфасовка, фасовка
fibriin — фибрин

G

glassee, kindanahk — лайка

H

haljassööt — корма зеленые
hundistaja — резчик мяса на волчке
hunt (lihahunt) — волчок

J

jalakonks — разнога
juuretis — опара
järelsoolamine — подсол

K

kaller — галлерта
kamar — шкурка
kandelaud (-kast) — лоток
karv — волос
karvased subproduktid — шёрстные
субпродукты
keedukambrid — варочные камеры
keemisvaht, kober — накипь
keerdistaja — фуражир
kere — туша
kere (linnu) — тушка
kergitamise osakond (taigna kergita-
mise) — расстойное отделение
keskmed — брыжейка
kihiline vorst — колбаса слоеная
kihistama, kihtideks lõikama (pekki) —
наслаивать
kiidekas — книжка; летошка
kile, soole serooskest — пленка
kinnivaltsimine (toosi) — закатка
kondijahu — костяная мука
kontide eraldaja — обвальщик
koresööt — корма грубые
kupaatama — шпарить
kurnama (läbi kurnama) — процежи-
вать
kuumutamiskambrid — обжарочные
камеры
köhr (krõmpsluu) — хрящ
kõhu valgejoon — белая линия жи-
вота
kõrisõlm — калтык
kõrne — шквара
kõrvakarv — ушной волос
kõversool — черева
kõõlused — сухожилия
käivitama (masinat) — пускать (ма-
шину)
kärss — пяточок

L

libedik — сычуг
 lidemed — потроха
 lihakondijahu — мясокостная мука
 lihaleib — мясной хлеб
 lihalõikmed — мясные обрезки
 lihaskude — мускульная ткань
 liialt keedetud — перевар
 liitumised — слипы
 liiver — ливер
 lipik — бирка

M

maksavorst — ливерная колбаса
 mistsell — мисцелла
 mõnnumine (konservitoosi) — бом-
 баж (банки)

N

naha kokkupanek sisepinnaga vastami-
 misi — укладывать шкуру в «рыб-
 ку»
 nahakõlu — мездра
 naha lahtilõikamine — забеловка
 nahanülgimine — съёмка шкуры
 nahapehmedaja — кожемягчитель
 nahk — кожный покров
 nahkade märgsoolamine — тузлукова-
 ние
 narmad, narmastik — бахрама

P

pallija — тюковщик
 paneerimine — панирование
 pankreas — поджелудочная железа
 pankreatiin — панкреатин
 passikont — кость паспортная
 pasteedi hõõrumise masin — паштет-
 нопротирочная машина
 pasteedimass — паштетная масса
 peanahk (lamba) — лобаш
 peenendatud (hundistatud) — измель-
 ченное мясо
 peenus (sõmeriku) — тонина
 pikaal (sõõgitoru) — пикало
 pimesool, umbots — глушок (глухар-
 ка)

pimssima — шлифовать пемзой
 plokkliha — блочное мясо
 poolkere — полутуша
 portsjoneerija — порционист
 graerann — противень
 pritsitiila — цевка шприца
 põhja kõrbemine — подгорание
 põis (kuserõis) — пузырь
 pärasool (sea ja väikelooma) — гу-
 зенка

R

raiekirves — секач
 rammus — упитанность
 rappeltransportöör — трясун
 rasva ärastamine — обезжиривание
 rasvkude — жировая ткань
 reakont — кость рядовая
 rebestus — задир
 ripteede pöörangud — стрелки под-
 весных путей

S

sabajõhvkarv — хвостовой волос
 sarvevars — роговой стержень
 sarvkest — роговица
 seakrausid — кудрявки
 sealiha-suitsutooted — свинокочено-
 сти
 seiskama (masinat) — останавливать
 (машину)
 selgroolüli ogajätke — остистый от-
 росток позвонка
 selitamisnõu (-katel) — отстойник
 sete — отстой
 sidekude — соединительная ткань
 silmustamine (vorsti) — подпет-
 ливание
 silts — зельц
 sirgsool — круг
 sisaldus (soole) — содержимое (киш-
 ки)
 siseelundid — внутренности
 siseelundite väljavõtmine — нутровка
 soolestik ühenduses keskmatega —
 отока
 sooltekimp, punt — пучок (кишок)
 soolvesi — рассол, тузлук

soonte eraldaja (lihast) — жиловщик
soonte eraldamine (lihast) — жилов-
ка
sordilisus — сортность
sortiment — ассортимент
staal — мусат
suitsutamiskamber — коптильная ка-
мера
sõel — сито
sõmerik (kondi) — шрот
sõnnik — навал
sõrgatsliiges — путовый сустав
säarekont — кость цевка

T

taigna plaatideks rullimine — заката-
вание тесто в полосы
taignasõtkumismasin — тестомесилка
tarbekont — кость поделочная
tehniline õmblusniit — техническая
шивка
toornahad — кожевенное сырье
tootmisrikked (paha) — пороки про-
изводственные
torukont — кость трубка
trummel — барабан
tükktoode — штучное изделие
tüükad (linnukerel) — «пеньки» на
тушках

U

umbsool — синюга
ungari pekk — венгерское сало
utiiljäätmed — утильотходы

V

vats — рубец
veest, niiskusest vabastama — обезво-
живать
veised — крупный рогатый скот
veise pärasool — проходник
verejahu — кровяная мука
vereklombid — кровяные сгустки
verevalumid — кровяные подтеки
vill (-karv) — шерсть
vints — лебедка
virn — штабель
vormisink — ветчина в форме
vorstikest — колбасная оболочка
vorstikesta läbi torkima — штрико-
вать, накалывать батоны
vorsti kuumutamine — обжарка кол-
басы
vorstiküpsetaja — запекальщик кол-
басы
võrkmiik — сетка
väikeloomad — мелкий рогатый скот
väljasoolamine — отсол

А

аппаратчик — aparaditööline
ассортимент — sortiment

Б

барабан — trummel
бахрома — narmad, narmastik
белая линия живота — kõhu valge-
joon
бирка — lipik
бланшировать — blanšeerima
блочное мясо — plokkliha
бомбаж (банки) — (konservitoosi)
mõhnumine
брыжейка — keskmed

В

варочные камеры — keedukambrid
венгерское сало — ungari pekk
ветчина в форме — vormisink
внутренности — siseelundid
волос — karv
волчок — (lihahunt) hunt

Г

галлерта — kaller
глушок (глухарка) — pimesool, umb-
ots
гузенка — pärasool (sea ja väike-
loom)

Ж

жиловка — (lihast) soonte eraldamine
жиловщик — (lihast) soonte eraldaja
жировая ткань — rasvkude

З

забеловка — naha lahtilõikamine
задир — rebustus
закатка — (toosi) kinnivaltsimine
закатывание тесто в полосы — taigna
plaatideks rullimine
запекальщик колбасы — vorstiküpse-
taja
зельц — silts

И

измельченное мясо — peenendatud
(hundistatud) liha

К

калтык — kõrisõlm
книжка — kiidekas
кожевенное сырье — toornahad
кожемягчитель — nahapehmedaja
кожный покров — nahk
колбаса — kihiline vorst
колбасная оболочка — vorstikest
копильная камера — suitsutamis-
kamber
корма грубые — koresööt
корма зеленые — haljassööt
костяная мука — kondijahu
кость паренка — aurutatud kont
кость паспортная — passikont
кость поделочная — tarbekont
кость рядовая — reakont
кость трубка — torukont
кость цевка — säärekont
кровяная мука — verejahu
кровяные подтеки — verevalumid
кровяные сгустки — vereklombid
круг — sirgsool
крупный рогатый скот — veised
кудрявка — seakrausid

Л

лайка — glassee, kindanahk
 лебедка — vints
 летошка (книжка) — kiidekas
 ливер — liiver
 ливерная колбаса — maksavorst
 лобаш — (lamba) peanahk
 лоток — kandelaud (-kast)

М

мездра — nahakõlu
 мелкий рогатый скот — väikeloomad
 мисцелла — mistsell
 мусат — staal
 мускульная ткань — lihaskude
 мясокостная мука — lihakondijahu
 мясной хлеб — lihaleib
 мясные обрезки — lihalõikmed

Н

навал — sõnnik
 накалывать ботоны — vorstikesta läbi
 torkima
 накипь — keemisvaht, kober
 наславать — kihistama, kihtideks löi-
 kama (pekki)
 нутровка — siseelundite väljavõtmine

О

обвальщик — (lihast) kontide eral-
 daja
 обезвоживать — veest, niiskusest va-
 bastama
 обезжиривание — rasva ärastamine
 обжарка колбасы — vorsti kuumuta-
 mine
 обжарочные камеры — kuumutamis-
 kambrid
 опара — juuretis
 останавливать (машину) — seiskama
 (masinat)
 остистый отросток позвонка — selg-
 rootüli ogajätke
 отока — soolestik ühenduses keskme-
 tega
 отсол — väljasoolamine
 отстой — sete
 отстойник — selitamisinõu (-katel)

П

панирование — paneerimine
 панкреатин — pankreatiin
 паштетная масса — pasteedimass
 паштетнопротирочная машина — pas-
 teedi hõõrumise masin
 «пеньки» на тушках — tüükad (linnu-
 kerel)
 перевар — liialt keedetud
 пикало — pikaal (sõõgitoru)
 пленка — kile, soole serooskest
 подгорание — põhja kõrbemine
 поджелудочная железа — pankreas
 подпеливание (колбасы) — (vorsti)
 silmustamine
 подсол — järelsoolamine
 полутуша — poolkere
 пороки пожизненные — elupuhused
 (naha-) rikked
 пороки производственные — (naha)
 tootmisrikked
 порционист — portsjoneerija
 потроха — lidemed
 противень — praepann
 проходник — veise pärasool
 процеживать — (läbi) kurnama
 пузырь — (kuse-) põis
 пускать машину — (masinat) käivi-
 tama
 путовый сустав — sõrgatsliiges
 пучок (кишок) — sooltekimp, punt
 пятачок — kärss

Р

разнога — jalakonks
 рассол — soolvesi
 расстойное отделение — (taigna) ker-
 gitamise osakond
 расфасовка — fassimine
 резчик мяса на волчке — hundistaja
 роговица — sarvest
 роговой стержень — sarvevars
 рубец — vats

С

свинокопчености — sealiha-suitsu-
 tooted
 секач — raiekirves
 сетка — võrkmik

синюга — umbsool
сито — sõel
слипы — liitumised
соединительная ткань — sidekude
содержимое (кишки) — sisaldis (soole)
сортность — sordilisuus
стрелки подвесных путей — rippteede
röörangud
сухожилия — kõõlused
сычуг — libedik
съемка шкуры — nahanülgimine

Т

тестомесилка — taigasõtkumismasin
техническая шивка — tehniline õmblusniit
тонина — (sõmeriku) peenus
трясун — rappeltransportöör
тузлук — soolvesi (naha märgsoola-
miseks)
тузлукование — nahkade märgsoola-
mine
туша — kere
тушка — (linnu) kere
тюковщик — pallija

У

укладывать шкуру в «рыбку» — naha
kokkupanek sisepinnaga vastamisi
упитанность — rammusus
утильотходы — utili jäätmed
ушной волос — kõrvakarv

Ф

фасовка — fassimine
фасовщик — fassija
фарш — fars
фибрин — fibriin
фуражир — keerdistaja

Х

хвостовой волос — sabajõhvkarv
хрящ — kõhr (krõmpsluu)

Ц

цевка шприца — pritsitila

Ч

черева — kõversool

Ш

шёрстные субпродукты — karvased
subproduktid
шерсть — vill (-karv)
шквара — kõrpe
шкурка — kamar
шлифовать пемзой — pimssima
шпарить — kupatama
шрот — (kondi-) sõmerik
штабель — virn
штриковать — vorstikesta läbi tor-
kima
штучное изделие — tükktoode

SISUKORD

Uldeeskirjad	3
I. Loomade tapaeelne pidamine	7
II. Loomade tapmine ja töötlemine	9
a) Veised	9
b) Sead	11
c) Väikeloomad	12
d) Üldised kutse- ja erialad kõigi loomaliikide tapmisel ning töötlemisel	14
III. Kõigi loomaliikide subproduktide töötlemine	17
IV. Toidurasva tootmine	21
V. Soolte töötlemine	25
VI. Nahkade konserveerimine	27
VII. Tooraine ja materjali ettevalmistamine vorsti, kulinaartoodete ja lihakonservide tootmise ettevõtetele	31
VIII. Vorsti tootmine	34
IX. Kotlettide tootmine	41
X. Pelmeenide ja pirukate tootmine	43
XI. Fassitud liha, poolfabrikaatide, kulinaartoodete ja plokkliha tootmine	46
XII. Lihakonservide tootmine	47
XIII. Peekoni tootmine	55
XIV. Puljongikuubikute tootmine	56
XV. Külkhoone	57
XVI. Tehniliste fabrikaatide tootmine	58
XVII. Kile töötlemine glasseeks	65
XVIII. Albumiini tootmine	65
XIX. Määrdeõlide tootmine	67
XX. Kunstsoolte tootmine tsellofaanist	68
XXI. Keelte ja tehnilise õmblusniidi tootmine	69
XXII. Laiatarbekaupade tootmine	71
XXIII. Liimi tootmine	80
XXIV. Zelaatiini ja tiseriliimi tootmine	91
XXV. Põhitootmise üldised kutse- ja erialad	99
Tähestikuline sisujuht	104
Muudetud kutsealade (erialade) nimetuste loetelu	114
Teatmikus esinevaid lihatööstusalaseid oskussõnu	130

TASUTA

A-23743

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00366139 6