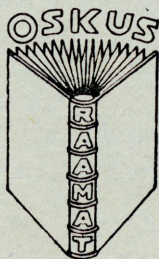


ÕPPINUD TÖÖLISE JA MEISTRI
KUTSEEKSAAMI KAVAD
LIHAKONSERVI TÖÖALAL



Kirjastus-Kooperatiivühing „OSKUSRAAMAT”
Tallinn, 1939

ÕPPINUD TÖOLISE JA MEISTRI KUTSEEKSAAMI KAVAD ²

Kava nr. 8 – XII.

Lihakonservi tööala.

A. Õppinud töölise eksami kava.

I. Pikemaajalised katsetööd – jäävad ära.

II. Lühemaajalised katsetööd.

1. Toormaterjali – sea, veise, vasika, lamba, metslooma ja kodu- ning metslinnu – tundmine ja hindamine konservitööstuse seisukohalt.

2. Tapetud seast sinkide, puhtide, karbonaadi ja teiste osade väljalõikamine vastavalt konservitehnilistele nõuetele.

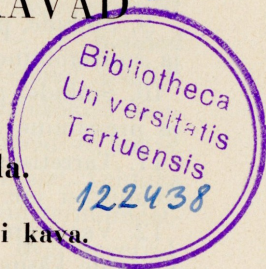
3. Tapetud veise, vasika ja lamba kontide väljalõikamine ja liha sorteerimine.

4. Sea singi-, puhi-, ja karbonaadikontide väljalõikamine, peki, naha, soonte ja kõõluste eraldamine ja kokkuõmblemine.

5. Soolvee lahuste ja segude valmistamine mitmesuguseiks otstarbeiks.

6. Sinkide ja puhtide soolamine naturaali viisi järele nõelaga ja veresoonte kaudu.

Tartu Ülikooli Raamatukogu
ARHIIVKOGU



7. Sea- ja veisekeelte soolamine mitmesugusteks konservideks; vasikaliha soolamine.

8. Karbonaadide soolamine nõelaga, kuivsoolaga ja soolveelahusega.

9. Sinkide, puhtide ja karbonaadide kuivatamine ja suitsetamine.

10. Sinkide, puhtide ja karbonaadide vormimine ja pressimine hüdrargiliste ja spindelpressidega.

11. Tarretiste keetmine kontidest, nahkadest, kõõlustest jne.

12. Vaakuumaparaatide, sulgumismasinade ja autoklaavide käsitsemine.

13. Konservitooside etikettimine ja pakkimine.

III. Töövõtted.

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

IV. Seletused katsetööde kohta.

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

V. Teoreetilised teadmised.

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

1. Kaubatundmine. Liha konservimise tähtsus ja selle tarvilikkus. Konservimise viisid ja

vahendid. Soolveelahuste koosseis mitmesugusteks otstarveteks. Jahutamine, külmutamine, suitsetamine, steriliseerimine ja pastöriseerimine. Vürtsained, tarrendained ja nende kasutamine. Värvid. Seaduslikult lubatud keemilised konservained. Konservide pakendid-plekktoosid — ja nõuded nende kohta. Hoidmisnõud ja tähtsamad seadeldised. Konservitööstuse ruumid. Seaduslikud nõuded konservitööstuse ruumide ja seadeldiste kohta. Kehtivad määrused konservitööstuse alal. Tehnika konservimisel — mõõdu- ja kaaluühikud, termomeetrid, areomeetrid, vaakuummeetrid, hygromeetrid, manomeetrid.

2. Mitmesugused teadmised. Konservitööstuses tarvitataivate eriloomaliikide liha keemilised ja füüsilised omadused. Looma lihakeha osade tundmine. Looma arstlikul järelevaatusel tarvitataivate lihatemplite tundmine. Liha rikkiminek ja roiskumine, selle põhjused ja tundemärgid. Toosikonservide rikkiminek ja roiskumine, nende põhjused, tundemärgid ja äratundmine meelteelundite abil. Hügieenilised nõuded konservitööstuste ja neis tegelevate isikute suhtes. Konservitööstuses tegelevate isikute riietus. Tööstuses tarvitataivate töövahendite ja abinõude tundmine. Esmaabivõtted õnnetusjuhtudel.

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

1. }
2. }

Vaata V a.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 3. Eesti keel ja äriline kirjavahetus | } Vastavalt
tööstusõpi-
lastekoolide
õppekavadele,
viimaste üldi-
ses ulatuses. |
| 4. Joonistamine ja joonestamine | |
| 5. Tehniline keemia ja füüsika. | |
| 6. Arvepidamine ja kalkulatsioon. | |
| 7. Kodaniku- ja käitisõpetus. | |

B. Meistrieksami kava.

I. Pikemaajalised katsetööd – jäävad ära.

II. Lühemaajalised katsetööd.

1. Toosingi, toospuhi, tooskarbonaadi, toos-
seakeelte, seapea rulaadi, maksapasteedi, vasikaliha
konservi (Jellied Vaal), frankfurdi-, viini- ja teiste
keeduvorstide ning hanekonservide valmistamine.
Valmistoidu konserveerimine (boeuf á la Strogonoff,
seljanka). Kanapoeg želee (tarretises), valmistatud
vastavalt inglise turu nõudeile.

2. Samad ülesanded, mis on õppinud töölise
eksamikavas p. II, kuid laiemas ja täielikumas
ulatuses.

III. Töövõtted.

Tööoskusameti määramisel tuleb kutsetaotlejal
näidata neid töövõtteid, mis ei esinenud lühema-
ajaliste katsetööde juures.

IV. Seletused katsetööde kohta.

Seletused katsetööde, tööviisi, töövõtete, -aja ja
tööriistade kohta ühes teoreetiliste põhjendustega.

V. Teoreetilised teadmised.

1. Konservimise tähtsus ja tarvilikkus. Konservimise ajalugu. Toormaterjalide keemiline koostis ja füüsikalised-keemilised muudatused ja muutustegurid konservimisel.

2. Konservimise viisid ja vahendid. Soolvee valmistamine ja selle koosseis mitmesuguseiks otstarbeiks. Suitsetamine, külmutamine, steriliseerimine ja pastöriseerimine.

3. Vürtsid ja tarrendained ning nende kasutamine. Värvid. Seaduse poolt lubatud keemilised konservained ja nende kasutamine.

4. Konservitoosid ja teised konservipakendid ning seaduslikud nõuded nende kohta.

5. Konservitööstuse masinad, aparaadid ja muud seadeldised.

6. Konservimise tehnika: mõõdu- ja kaaluühikud, termomeetrid, areomeetrid, vaakuummeetrid, hügromeetrid ja manomeetrid.

7. Kütteained. Soojus, aurukatlad, aurumasin, kompressor, elektromootorid.

8. Konservitööstuse ruumid. Tervishoidlikud nõuded seadeldiste ja ruumide kohta.

9. Mitmesugused teadmised, mis on loeteldud õppinud töölise eksami kavas p. V 2, kuid sügavamas ja laiemas ulatuses.

- | | |
|--|---|
| 10. Eesti keel ja ärieline kirjavahetus. | } Vastavalt
tööstuskooli
õppekavale –
ametiala tarvi-
duste kohaselt. |
| 11. Joonistamine ja joonestamine. | |
| 12. Käitisõpetus. | |
| 13. Arve- ja raamatupidamine. | |

Seletuskiri eksamikavadele.

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

Meistrikutse taotlejail tuleb rõhutada veel toor- materjali, s. o. tapetud sigade, veiste, vasikate, lam- maste, metsloomade, kodu- ja metslindude tund- mist konservitööstuse seisukohalt.

2. Tööde hindamisel võetakse arvesse töö val- mistamiseks kulutatud aega, õigeid ja otstarbekaid töövõtteid, töö puhtust ja korralikkust.

3. Õppinud töölise kutse taotlejate teoreetiliste teadmiste kontrollimisel tuleb neilt kutsetaotlejailt kes on lõpetanud tööstusõpilastekooli Haridus- ministeeriumi poolt vastavaks tunnustatud haru, nõuda üldisi teadmisi ja piirduda üksikute küsi- mustega punkt A V a all toodud kava piirides, kuna see aine on koolis juba õpitud ja hinnatud.

Neilt kutsetaotlejailt, kes ei ole lõpetanud eel- nimetatud kooli, tuleb eksamil nõuda põhjaliku- maid teadmisi p. A a all loeteldud eriainetes. Peale selle nõutakse üldises ulatuses üldaineid (A V – b) tööstusõpilastekoolide õppekavade alusel.

Meistrikutse taotlejailt nõutakse punkt B V all nimetatud ainete tundmist palju laiemas ja süga- vamas ulatuses kui õppinud töolistelt, samuti ka punktide 10, 11, 12 ja 13 all nimetatud tead- misi ja oskusi vastavalt tööstuskoolide õppekavade alusel.

Eriala teoreetiliste teadmiste, kodaniku- ja käitõõpetuse hindamine sünnib suuliselt.

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

Ex bibl. univ. Tart.

O.-ü. „Vaba Maa“ trükk, Tallinnas 1939. a.