

**LIETUVOS SVEIKATOS MOKSLŲ UNIVERSITETO
VETERINARIJOS AKADEMIJA**



**RESPUBLIKINIO ŠVIEČIAMOJO RENGINIO
„GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“
NUOSTATAI**

KAUNAS, 2016

I. BENDROJI DALIS.

1. Sudėtinga šiuolaikinė melžimo technika ir pažangios technologijos reikalauja iš melžėjos (-o), pieno fermos darbuotojo gero teorinio ir praktinio pasiruošimo. Melžėja (-as) turi gerai žinoti melžtuvo veikimo principą, suprasti kam reikalingi konstrukciniai elementai, melžimo metu jausti gyvulio reakciją ir žinoti jo organizme vykstančius procesus. Visa tai žinant galima optimaliai suderinti melžtuvo darbą su fiziologiniu karvės pieno atleidimu.

2. Mechanizuotas karvių melžimas ir, ypač automatizuotas bei kompiuterizuotas, palengvina melžėjos (-o) darbą, įgalina išvengti profesinių ligų, didina darbo našumą ir pieno kiekį bei kokybę, palengvina sekti ir diagnozuoti karvių sveikatingumą, parinkti optimalų šėrimą.

3. Karvių mechanizuoto melžimo efektyvumas pienininkystės ūkiuose daugiausia priklauso nuo karvių priežiūros ir laikymo sąlygų, nuo melžimo įrenginių tipo, jų eksploatacijos, priežiūros ir taisyklingai pasirinktos melžimo technologijos, darbuotojų kvalifikacijos ir meistriškumo.

4. Mechanizuotas melžimas respublikiniame šviečiamajame renginyje „Geriausieji melžėjai“ skatins tobulinti melžėjų profesinį meistriškumą, leis pasikeisti darbo patirtimi, sužinoti kokios naudojamos naujausios technologijos ir įrenginiai kokybiško pieno gamybai.

II. RENGINIO „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“ TIKSLAI IR UŽDAVINIAI.

5. Pagrindiniai renginio „Geriausieji melžėjai 2016“ tikslai ir uždaviniai:

Tiksiai:

- Kelti pieno gamintojų kvalifikaciją bei apsikeisti patyrimu ir informacija;
- Ugdyti profesionalią pamainą pieno gamyboje;
- Išaiškinti geriausius melžėjus ir gamintojus pieno gamybos sferoje;
- Gaminti aukščiausios kokybės pieną;
- Veiksmingai platinti informaciją, kaip gaminti kokybišką pieną;
- Taisyklingai naudoti melžimo techniką racionaliai pieno gamybai.

Uždaviniai:

- Pažangių darbo metodų propagavimas ir diegimas;
- Darbo našumo didinimas;
- Darbo kokybės gerinimas, dirbant naujaisiais įrenginiais ir naudojant pažangiausias technologijas.

– Plačiai taikyti ir skleisti geriausių Respublikos melžėjų darbo patirtį tobulinant pieno gamybos technologiją, ją nagrinėti mokyklose, kuriose ruošiami darbuotojai žemės ūkiui, įvairiuose kursuose bei seminaruose.

III. DALYVIŲ ATRANKA IR RENGINIO „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“ PRAVEDIMO TVARKA

6. Geriausiai dirbančių melžėjų atranką ūkiuose, rajonuose kasmet organizuoja savivaldybių ž. ū. skyriai kartu su konsultavimo tarnybos rajonų biurais, Ūkininkų sąjungos rajonų skyriais, UAB “Gyvulių produktyvumo kontrolė”, Žemės ūkio rūmų atstovais rajonuose, Valstybinės gyvulių veislininkystės priežiūros tarnybos inspektorais, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos atstovais rajonuose, bei dalyvaujant vertinimo komisijai sudarytai ŽŪM įsakymu.

7. Dalyviai melš po dvi karves. Studentai ir mokiniai melžia po vieną ar po dvi karves (pasirinktinai).

8. Nugalėtojų prizais bus apdovanoti daugiausia balų surinkę melžėjai, o atminimo dovanėles gaus visi renginio „Geriausieji melžėjai 2016“ dalyviai.

IV. RENGINIO „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“ RENGIMO VIETA IR LAIKAS.

9. Renginys organizuojamas kasmet. Renginio kalendorinius terminus nustato LSMU VA Josifo Taco melžimo technologijų centras, suderinęs su Lietuvos Žemės ūkio ministerija.

10. Renginio vieta – rajonuose.

11. Renginio organizacinę komitetą ir vertinimo komisiją tvirtina Žemės ūkio ministerija.

12. Vertinimo komisija pagal suderintą grafiką nuvyksta į rajonus ir vertina melžėjų praktinį darbą. Renginyje turi dalyvauti ne mažiau kaip 5 dalyviai.

V. RENGINIO „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“ RENGIMO REIKALAVIMAI, SĄLYGOS IR TVARKA.

13. Renginio „Geriausieji melžėjai 2016“ dalyviai gali būti ne jaunesni 14 metų ir turi turėti:

13.1. Galiojančią sanitarinę knygelę. Melžėjai (-ui), neturinčiai (-iam) sanitarinės knygelės, varžytuvėse dalyvauti neleidžiama. Studentai ir mokiniai, dalyvaujantys renginyje „Geriausieji melžėjai 2016“, turi turėti medicininę pažymą apie sveikatą;

14. Renginio „Geriausieji melžėjai 2016“ metu rašomas teorinis testas, vertinamas melžėjų sanitarinis pasiruošimas, pieno švarumas, patikrinamas melžėjų meistriškumas: melžtuvo paruošimas darbui, karvės tešmens paruošimas melžimui, melžimas (pagal pasirinktą melžimo įrangą), pieno išpylimas (melžiant karves į melžtuves), somatinių ląstelių nustatymas, melžtuvo melžimui į melžtuvę plovimas ir dezinfekavimas pamelžus. Atliekant visus darbus fiksuojamas laikas nuo darbo pradžios iki pabaigos.

15. Ūkių, kuriuose vyks renginys „Geriausi melžėjai 2016“ specialistai kartu su Josifo Taco melžimo technologijų centru parenka ir komplektuoja karvių grupes.

16. Karvių grupės varžytuvių dalyviams priskiriamos burtai.

17. Pieno likutį kontroliuoja nuolatiniai tų karvių melžėjai. Pieno likutis vertinamas 10 ml tikslumu viršijus 300 ml.

Atliekant kontrolinį patikrinimą karvės melžiamos kumštiniu būdu, nestimuliuojant pieno atleidimo.

18. Kiekvienas renginio „Geriausi melžėjai 2016“ dalyvis gali reikšti raštišką nepasitenkinimą dėl iškilusių nesklandumų. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ vertinimo komisijos pirmininkas ginčus sprendžia kartu su vertinimo komisijos nariais.

19. Pagalbinės priemonės:

- ◆ Pirmųjų pieno čiurkšlių numelžimo puodeliai;
- ◆ Indai spenių antiseptikai ir antiseptinės medžiagos;
- ◆ Servetėlės tešmeniui valyti (medžiaginės ar popierinės);
- ◆ Kibirai vandeniui ar purkštukai;
- ◆ Melžtuvės;
- ◆ Matavimo indai;
- ◆ Chronometrai;
- ◆ Prietaisas su filtru pieno užterštumui nustatyti;
- ◆ Vertinimo lapai;
- ◆ Testavimo lėkštelė ir priemonė somatinių ląstelių skaičiui nustatyti.

VI. MELŽĖJŲ DARBO VERTINIMAS RENGINYJE „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“.

20. Dalyvio darbą vertinimo komisija vertina balų sistema, kuri susideda iš šių rodiklių:

20.1. Rodikliai, vertinami karves melžiant melžimo aikštelėse:

Eil. Nr.	Rodikliai	Balų skaičius
1.	Sanitarinis pasiruošimas (2 priedas)	10
2.	Melžtuvo sanitarinis apdorojimas (3 priedas)	30
3.	Somatinių ląstelių nustatymas (4 priedas)	15
4.	Mechanizuotas melžimas aikštelėse (5 priedas)	60
5.	Pieno švarumas melžiant aikštelėse (6 priedas)	15
6.	Teorinis testas	20
	Iš viso balų:	150

20.2. Rodikliai, vertinami karvės melžiant stovėjimo vietose:

Eil. Nr.	Rodikliai	Balų skaičius
1.	Sanitarinis pasiruošimas (2 priedas)	10
2.	Melžtuvo sanitarinis apdorojimas (3 priedas)	30
3.	Somatinių ląstelių nustatymas (4 priedas)	15
4.	Melžimas karvių stovėjimo vietose (7 priedas)	60
5.	Pieno švarumas melžiant stovėjimo vietose (8 priedas)	15
6.	Teorinis testas	20
	Iš viso:	150

21. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ dalyvis turi būti apsirengęs švaria, ne juodos spalvos, tinkamo dydžio, specialiai melžimui skirta apranga su ūkio subjekto emblema, dėvėti skarelę ar kitą galvos apdangalą, apsiavęs švaria, dezinfekuota avalyne, mūvėti pirštines esant žaizdoms ar mūvinti žiedą, turi turėti galiojančią tvarkingą sanitarinę knygelę, o studentai ir moksleiviai – medicininę pažymą apie sveikatą. Melžiant aikštelėse būtina turėti neperšlampamą prijuostę. Renginio dalyviai negali būti apsirengę vienkartiniais drabužiais.

22. Karvių paruošimas melžimui pradedamas posto vyriausiajam teisėjui davus signalą.

23. Karvių melžimas yra atliekamas pagal knygelės „Karvių melžimo taisyklės“ (Kaunas, 2004) reikalavimus.

24. Mechanizuotam melžimui skirtas inventorių sustatomas prie melžiamos karvių grupės taip, kad visas darbas vyktų greitai, profesionaliai, be nereikalingų judesių.

25. Tešmens paruošimo melžimui būdą ir priemones dalyvis pasirenka atsižvelgdamas į karvės tešmens švarą.

26. Melžėjos atidžiai stebi melžimo eigą.

27. Baigus melžti imamas pieno pavyzdys pieno švarumui įvertinti.

28. Somatinės ląstelės piene nustatomos pamelžus karvės, iš paskutiniųjų pieno čiurkšlių, o testo rezultatų vertinimas atliekamas tik tuomet, kai pamelžiamos visos dalyviui skirtos karvės.

29. Somatinėms ląstelėms piene nustatyti:

30.1 dalyvis paima reikalingas testui atlikti priemones: kibirus su vandeniu, testo lėkštelę, reagentą. Išmelžiant lėkštelė yra laikoma po tešmeniu už rankenėlės, nukreiptos į karvės galvos pusę. Vengiant pieno taškymosi, lėkštelė palenkama šiek tiek kampu į savo pusę;

30.2. pamelžus karvę išmelžiama maždaug po 2 ml tešmenyje likusio pieno. Išmelžiant pieną būtina atkreipti dėmesį į taisyklingą spenių suėmimą. Pradedama tuo pačiu ketvirčiu kaip ir

numelžiant pirmąsias pieno čiurkšles bei maunant melžiklius. Pieno laistymas ir melžiamų spenių eilės sumaišymas mažina taškų skaičių;

30.3. pienas nupilamas iki pažymėtos vietos iš lėkštelės taip, kad nesusimaišytų iš atskirų ketvirčių išmelžtas pienas, įpilama reagento (truputį daugiau, nei yra lėkštelėje pieno);

30.4. dalyvis lėtai, sukamaisiais judesiais judina lėkštelę, kol išryškėja testo rezultatai.

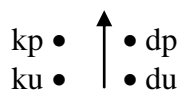
30.5. savo sprendimą apie mišinio įvertinimą dalyvis pateikia komisijai. Jei mišinys išlieka takus ir nematyti jokių pakitimų – rezultatas neigiamas ir žymima (-). Jei atsiranda seilių pavidalo darinių, mažų krešulėlių, kurie, sukant lėkštelę, išnyksta, reakcija silpnai teigiama (+). Jeigu mišinys klampus, sukant lėkštelę susidaro krešulys – reakcija teigiama (++). Jeigu mišinys klampus, tąsus, ryškiai susivelia į gumulą – reakcija stipriai teigiama (+++). Toks vertinimas atliekamas naudojant „CMT-Test“ (Danija), „Profilac Reagent“ (Vokietija) reagentus.

30.6. pagal mišinio reakciją nustatomas vidutinis somatinių ląstelių skaičius (tūkst./ml) kiekviename lėkštelės skyrelyje.

30.7. Lėkštelė kruopščiai išplaunama.

31. Ketvirčiai žymimi taip:

Karvės galva



dp – dešinė, priekinis spenys

du – dešinė, užpakalinis spenys

kp – kairė, priekinis spenys

ku – kairė, užpakalinis spenys

32. Spenių antiseptika atliekama po to, kai kontroliuojantis asmuo išmelžia pieno likutį.

33. Tešmens paruošimo melžimui trukmė iki 1 minutės.

34. Melžiant karves stovėjimo vietose, darbas rankinių operacijų turi trukti ne ilgiau kaip 2 min, t.y., karvės tešmens paruošimas melžimui, melžiklių užmovimas, pieno bei vakuomo žarnų sutvarkymas, baigiamasis melžimas bei melžiklių numovimas, pieno išpylimas.

35. Melžiant aikštelėse, darbas rankinių operacijų turi trukti ne ilgiau kaip 1 min.30 sek.

36. Balų skaičius už pieno švarumą nustatomas prietaisu „Rekord“ arba „Lactis“ pagal nustatytas švarumo grupes.

37. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ dalyvis paruošia vieną melžtuvą darbui, patikrina vakuomo lygį linijoje, praplauna ir patikrina melžtuvo darbą, pulsų skaičių.

38. Kontrolinė melžtuvo paruošimo prieš melžimą trukmė – 1 min. Prieš melžimą melžtuvas praplaunamas vandeniu ir patikrinamas.

39. Tą patį melžtuvą plauna ir dezinfekuoja po melžimo. Melžtuvą naudoją tokį, kuris yra naudojamas kasdieniniame darbe. Vieno melžtuvo sanitariniam plovimui po melžimo skiriama 4 min.

VII. RENGINIO „GERIAUSI MELŽĖJAI 2016“ REZULTATŲ SUSUMAVIMAS IR NUGALĖTOJŲ APDOVANOJIMAS.

40. Remiantis vertinimo komisijos duomenimis, nustatomi nugalėtojai ir prizininkai. Vieta skiriama pagal bendrą balų skaičių.

41. Remiantis renginio „Geriausi melžėjai 2016“ rezultatais, rašomos protokolas.

42. Melžėjos(-ai), užėmusios(-ę) prizines vietas, apdovanojamos(-i) prizais. Visiems dalyviams įteikiamos atminimo dovanos.

43. Renginio metu aptariami darbo rezultatai.

Rekomenduotina literatūra:

- Stankūnienė V., Tacas J., Mišeikienė R. Pieno ūkio savininkui, Kaunas, 2008.
- Stankūnienė V., Tacas J. Karvių melžimo taisyklės, Kaunas, 2004.
- Stankūnienė V., Tacas J. Karvių melžimas, Kaunas, 1999.
- Šernienė L., Sekmokienė D. Pieno higiena. Sanitariniai reikalavimai žalio pieno apdorojimui. Metodinė medžiaga. Kaunas, VETinfo leidybinis centras, 2006.
- Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija. 1999.

PRIDEDAMA:

1. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ dalyvio paraiška (1 priedas).
2. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ sanitarinio pasiruošimo vertinimo lapas (2 priedas).
3. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ melžtuvo sanitarinio apdorojimo vertinimo lapas (3 priedas).
4. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ somatinių ląstelių nustatymo vertinimo lapas (4 priedas).
5. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ melžimo aikštelėje vertinimo lapas (5 priedas).
6. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ pieno švarumo melžiant aikštelėse, vertinimo lapas (6 priedas).
7. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ mechanizuoto melžimo, melžiant stovėjimo vietose, vertinimo lapas (7 priedas).
8. Renginio „Geriausi melžėjai 2016“ pieno švarumo, melžiant stovėjimo vietose, vertinimo lapas (8 priedas).

Renginio „Geriausi melžėjai 2016“

DALYVIO PARAIŠKA

2016 m. mėn. d.

LSMU VA Josifo Taco melžimo technologijų centrui,

Tilžės g.18, 47181 Kaunas,

Tel./faksas: 837 361483; mob. tel.: 8-686-11877, el.p. saulius.tusas@lsmuni.lt

1. Vardas, pavardė.....
2. Gimimo metai.....
3. Adresas
4. Telefono Nr.
5. Atstovaujamos organizacijos pavadinimas.....
6. Išsilavinimas.....
7. Sanitarinės knygelės galiojimas (data).....
8. Specialybė.....
9. Darbo stažas: a) gyvulininkystėje.....
b) melžiant karves.....
10. Melžiamų karvių skaičius.....
11. Tvirtinio laikotarpio melžimo būdas (į pieno liniją, į melžtuvę, melžimo aikštelėje)*.....
12. Ganyklinio laikotarpio melžimo būdas (į pieno liniją, į melžtuvę, melžimo aikštelėje)*.....
13. Jei melžiama aikštelėje, koks jos tipas (eglutės, tandemo ar „šonas prie šono“)*
14. Melžimo įrangos pavadinimas.....

PASTABA: * tinkantį variantą pabraukti.

Kuratoriaus vardas, pavardė, adresas, tel. Nr.

.....

.....Dalyvio parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

SANITARINIO PASIRUOŠIMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	faktiškai skiriama
1. Melžėjos (-o) apranga	1.1. Spec. drabužiai	Spec. apranga tvarkinga, švari, reikiamo dydžio, negali būti juodos spalvos, kišenėse nėra pašalinių daiktų.		0–3	
	1.2. Galvos apdangalas	Tvarkinga skarelė ar kepuraitė, plaukai paslėpti.		0–1	
	1.3. Avalynė	Tvarkinga, reikiamo dydžio, švari.		0–1	
	1.4. Bendra išvaizda	Aprangos suderinamumas.		0–1	
2. Rankų higiena	2.1. Plovimas	Iki alkūnių plaunamos rankos, šepetėlio panaudojimas.		0–1	
	2.2. Antiseptinimas	Antiseptinamos rankos.		0–1	
	2.3. Sausinimas	Rankų sausinimas.		0–1	
	2.4. Bendra rankų būklė	Mūvėti pirštines, jei žaizdotos rankos, nenusimauna žiedai ir kt.		0–1	
Bendras balų skaičius				10	

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data :

MELŽTUVO SANITARINIO APDOROJIMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo pastabos, mažinami balai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriamas	skiriamas
1. Melžtuvo paruošimas melžimui	Melžtuvo vidaus skalavimas vandeniu, vandens išpylimas, melžtuvo patikrinimas.	(1) Per mažai panaudota vandens –1 balas; (2) Vanduo išpilamas nepilnai, neskalanduojant melžtuvės –0,5 balo; (3) Nepašalintas vandens likutis iš tarpšieninių kamerų –0,5 balo; (4) Netikrintas čiulpiškių veikimas–0,5 balo; (5) Pulsų skaičius netikrintas -1 balas; (6) Netikrintas dangčio sandarumas–0,5 balo;		0–4	
2. Melžtuvo paruošimas po melžimo	2.1. Melžtuvo paviršiaus nuplovimas	(1) Paviršius plaunamas nešvariu vandeniu (užterštu pieno likučiais) –0,6 balo; (2) Plaunama ne ta eilės tvarka – 0,4 balo; (3) Naudojami ne tam skirti šepetėliai – 0,4 balo; (4) Paviršius plaunamas veikiant vakuumui – 0,6 balo;		0–2	
	2.2. Pieno likučių pašalinimas iš melžtuvo	(1) Per mažai panaudota vandens – 1,0 balas; (2) Į melžtuvą siurbiamas užterštas vanduo – 1,0 balas; (3) Nepilnai pašalinti pieno likučiai, išpilant neskalanduojama melžtuvė – 0,5 balo.		0–2,5	
3. Melžtuvo plovimas plovimo-dezinfekcinėmis priemonėmis	3.1. Plovimo-dezinfekcinio tirpalo paruošimas, plovimas	(1) Panaudotas netinkamas (per mažas, per didelis) priemonės ar vandens kiekis – 1,0 balas; (2) Melžtuvo plovimas skalavimui ar paviršiaus plovimui skirtu vandeniu – 1,0 balas; (3) Plovimui priemonė nepanaudota – 1,0 balas.		0–3	
	3.2. Plovimas šepetėliais	1) Panaudoti netinkami šepetėliai (išorei plauti) – 0,5 balo; (2) Neplautas melžtuvės vidus – 0,5 balo; (3) Neplauti melžikliai – 0,5 balo; (4) Neplautas kolektorius – 0,5 balo; (5) Neplauta pieno žarna – 0,5 balo; (6) Plaunama veikiant vakuumui – 1 balas.		0–3,5	
4. Melžtuvo praplovimas vandeniu	Plovimo-dezinfekcinių medžiagų likučių pašalinimas	(1) Per mažai panaudota vandens –1 balas; (2) Į melžtuvą siurbiamas užterštas vanduo – 1 balas; (3) Nepraplaunama melžtuvės dangčio tarpinė – 0,5 balo; (4) Nepraplaunamas kolektorius – 0,5 balo; (5) Neskalanduojama melžtuvė –0,5 balo; (6) Nepilnai pašalintas vanduo – 0,5 balo.		0–4	

5. Melžtuvo veikimo tikrinimas	5.1. Melžiklių sandarumas ir čiulpiškių veikimas	(1) Nepašalintas vanduo iš tarpšieninių kamerų – 1 balas. (2) Netikrintas čiulpiškių veikimas – 1 balas.		0–2	
	5.2. Pulsatoriaus darbas ir melžtuvo dangčio sandarumas	(1) Pulsų skaičius netikrintas –1 balas. (2) Netikrintas dangčio sandarumas – 1 balas		0–2	
	5.3 Darbo vietos sutvarkymas	Plovimo aparatas paliktas netvarkingas Plovimo indų sutvarkymas		0–0,5 0–0,5	
6. Darbo kultūra	Reikiamo inventoriaus pasiruošimas, darbo sklandumas, nuoseklumas	(1) Netvarkingai sudėti kibirai – 0,5 balo; (2) Grindis liečia pieno bei vakuumo žarnos – 0,5 balo; (3) Dirba skubotai, triukšmingai, krinta šepėčiai, melžtuvo detalės –1 balas; (4) Nesilaiko eiliškumo–1balas;		0–3	
7. Melžtuvo paruošimo laikas	1 min.	Prieš melžimą		1	
	4 min.	Po melžimo		2	
Bendras balų skaičius				30	

Pastabos:

1. Po 5 litrus reikiamos temperatūros vandens pilama į atskirus kibirus:

- melžtuvo paruošimui prieš melžimą,
- melžtuvo išorės nuplovimui po melžimo,
- pieno likučių pašalinimui iš melžtuvo,
- 8-10 litrų vandens reikalinga pagrindiniam melžtuvo išplovimui, kartu naudojant dezinfekcinę priemonę,
- 5 litrus melžtuvo praplovimui po dezinfekcijos.

2. Jeigu melžtuvo paruošimo laikas prieš melžimą trunka nuo 1 min. iki 2 min. už kiekvieną uždelstą 30 s mažinama 0,1 balo; už sekančias uždelstas 10 s mažinama po 0,2 balo nuo bendros balų sumos.

3. Jeigu melžtuvo paruošimo laikas po melžimo trunka nuo 4 min. iki 6 min. už kiekvieną uždelstą 30 s mažinama 0,1 balo; už sekančias uždelstas 10 s mažinama po 0,2 balo nuo bendros balų sumos.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

SOMATINIŲ LĄSTELIŲ NUSTATYMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio numeris.....

Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Gali būti skiriamas balų	Mažinama balų		Skiriamas balų
				1 karvė	2 karvė	
Priejimas prie karvės. Testo lėkštelės paėmimas	(1) Ramiai prieti, pakalbinti karvę, lėkštelę laikyti paėmus už rankenėlės		0-2			
Numelžti pieno į lėkštelę	(1) Melžimo būdas -1,0 (2) Išmelžiamų spenių eilės tvarka -1,0 (3) Pieno taškymas išmelžiant – 1,0		0-3			
Testo atlikimas	(1) Nulieti pieno perteklių-1,0 (2) Įpilti reagento į kiekvieną lėkštelės skyrių -1,0		0-2			
Rezultato įvertinimas	(1) Sumaišyti lėkštelėje esantį turinį ir įvertinti reakciją (+/-)		0-4			
	(2) Pagal mišinio reakciją nustatyti somatinių ląstelių skaičiaus vidurkį (tūkst./ml) kiekviename lėkštelės skyriuje ir rekomenduoti, kokių priemonių imtis		0-4			
Bendras balų skaičius			15			

Testo rezultatų vertinimas:

1 karvė

2 karvė

Dalyvio vertinimas
(melžėja užrašo
savo ranka)

Komisijos narių
vertinimas

dp	du	kp	ku

dp	du	kp	ku

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

MELŽIMO AIKŠTELĖJE VERTINIMO LAPAS

Dalyvio numeris.....

Eil. Nr.	Operacijos pavadinimas	Gali būti skiriama balų	Mažinama balų		Skiriama balų
			1 karvė	2 karvė	
1.	Aikštelės paruošimas darbui:	0–2			
2.	Paruošti karves melžimui:				
	a) Numelžti pirmąsias pieno čiurkšles	0–4			
	b) Taisyklingai numelžti, netaškant pieno ir reikalaujama eilės tvarka	0–2			
	c) Įvertinti pirmąsias pieno čiurkšles	0–4			
	d) Taisyklingas tešmens apačios ir spenių nuvalymas	0–4			
	e) Tešmens apačios ir spenių nusausinimas	0–4			
3.	Ijungti melžtuvus darbui:				
	a) Paimti melžiklius su kolektoriumi	0–2			
	b) Užmaiti melžiklius ant spenių nesiurbiant oro	0–4			
	c) Užmaiti melžiklius ant spenių neperimant kolektoriaus į kitą ranką	0–2			
	d) Taisyklinga kolektoriaus atvamzdžio padėtis	0–2			
	e) Pataisyti melžiklių ir pieno šlangų padėtį	0–2			
4.	Stebėti melžimo eigą ir aparato darbą	0–4			
5.	Įvertinti tešmens išmelžimo kokybę, patikrinant atskirus tešmens ketvirčius juos paspaudžiant	0–2			
6.	Spenių antiseptinimas	0–4			
7.	Išleisti karves iš aikštelės	0–2			
8.	Išimti pieno skaitiklius	0–2			
9.	Sutvarkyti melžimo aikštelę (nuplauti, melžiklius, paruošti plovimui)	0–3			
10.	Melžėjos darbo kultūra	0–4			
11.	Tešmens ruošimo trukmė, sekundėmis	0–4			
12.	Melžtuvo perlaikymo ant atskirų tešmens ketvirčių trukmė, sekundėmis:	0–3			
Bendras balų skaičius		60			

Pastabos: 1. Balai mažinami už tokius trūkumus:

- 1.1. laikas nuo tešmens ruošimo pradžios iki melžiklių užmovimo didesnis nei 1 minutė – po 0,1 balo už kiekvieną sekundę;
- 1.2. oro pasiurbimas uždedant melžiklį – po 0,25 balo;
- 1.3. uždedant melžtuvą kolektorius perimtinėjamas iš vienos rankos į kitą – 2,0 balai;
- 1.4. perlaikant melžiklius daugiau negu 30 sek ant bent vieno spenio, vertinimas mažinamas po 0,1 balo;

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

PIENO ŠVARUMO MELŽIANT AIKŠTELĖSE VERTINIMO LAPAS

Dalyvio numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Gali būti skiriama balų	Maži nama balų	Vertinimo pastabos	Skiriama balų
1. Rankinių operacijų trukmė	<u>Sugaištas laikas</u>					
	1 karvė	Kontrolinis laikas 1 karvei 1 min 30 s. Faktiškai sunaudota laiko rankinėms operacijoms.....min	0–5			
	2 karvė	Kontrolinis laikas 1 karvei 1 min 30 s. Faktiškai sunaudota laiko rankinėms operacijoms.....min				
2. Pieno likutis	1 karvė	Faktinis pieno likutis.....g	0–2			
	2 karvė	Faktinis pieno likutis.....g				
3. Pieno švarumas	Pieno švarumas	Švarumo grupės: I-oji (8 b.) II-oji (4 b.) III-oji (0 b.)	0-8			
Bendras balų skaičius			15			

Pastabos:

1. Viršijus pieno likutį daugiau negu 300 ml iš kiekvienos karvės, už kiekvienus 10 ml vertinimas mažinamas 0,1 balo.
2. Asmuo, atliekantis išmilžio pilnumo patikrinimą turi melžti kumštiniu būdu ir kiekvieną spenį išmelžti vienu pradėjimu.
3. Į kontrolinį rankinių operacijų laiką įeina:
 - 3.1. Karvės paruošimas melžimui, melžiklių užmovimas, melžiklių ar pieno žarnų padėties pataisymas, tešmens išmelžimo kontrolė;
 - 3.2. Laikas, sugaištas pakartotiniam melžtuvo uždėjimui, kai pastarasis nukrenta ne dėl melžėjos kaltės, neįskaitomas.
 - 3.3. Už kiekvieną sekundę, viršijus kontrolinį laiką rankinėms operacijoms (skaičiuojant 1 karvei), įvertinimas mažinamas 0,1 balo.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

**MECHANIZUOTO MELŽIMO, MELŽIANT STOVĖJIMO VIETOSE,
VERTINIMO LAPAS**

Dalyvio numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Gali būti skiriamas balų	Mažinama balų		Vertinimo pastabos	Skiriamas balų
				1 karvė	2 karvė		
1. Bendros sąlygos	1.1. Pasiruošimas darbui	a) Tinkamai neparuoštas inventoriųs.	0-1				
		b) Netvarkingas indų susstatymas.	0-1				
	1.2. Bendravimas su gyvuliu	a) Kontaktas su gyvuliu, jo stebėjimas, priėjimas.	0-1				
		b) Gyvulio pastatymas į patogią padėtį.	0-1				
2. Melžimas	2.1. Pirmųjų čiurkšlių numelžimas.	a) Numelžti pirmąsias pieno čiurkšles.	0-2				
		b) Taisyklingai numelžti, netaškant pieno ir reikalaujama eilės tvarka.	0-1				
		c) Įvertinti pirmąsias pieno čiurkšles.	0-3				
	2.2. Tešmens paruošimas	a) Taisyklingas tešmens ir spenių nuvalymas.	0-4				
		b) Taisyklingas tešmens ir spenių nusausinimas.	0-3				
		c) Spenių sukėlimas.	0-1				
		d) Tešmens ruošimo laikas.	0-4				
	2.3. Melžiklių užmovimas	a) Taisyklingas melžiklių su kolektoriumi paėmimas.	0-1				
		b) Užmauti melžiklius ant spenių nesiurbiant oro.	0-4				
		c) Užmauti melžiklius ant spenių neperimant kolektoriaus į kitą ranką.	0-2				
		d) Taisyklinga melžiklių ir pieno šlangų padėtis.	0-2				
		2.4. Tešmens kontrolė	a) Melžimo eigos stebėjimas.	0-4			
b) Taisyklingas baigiamasis melžimas.			0-3				

		c) Baigiamojo melžimo trukmė.	0–1				
		d) Melžtuvo perlaikymo trukmė.	0–2				
	2.5. Melžiklių numovimas, pieno pavyzdžio paėmimas	a) Taisyklingas melžiklių numovimas.	0–5				
		b) Pieno likučių pasiurbimas.	0–4				
	2.6. Pieno išpylimas ir melžtuvo paruošimas pernešimui	a) Pieno išpylimas į bidoną netaškant, neperpilant.	0–1				
		b) Tvarkingai uždėtas melžtuvės dangtis, tvarkingai sudėtos pieno žarnos.	0–1				
		c) Spenių antiseptiniams.	0–2				
3. Darbo kultūra	Melžėjos(-o) orientacija	a) Prisitaikymas prie kintančių aplinkybių melžimo metu.	0–3				
		b) Darbo kultūra.	0–3				
Bendras balų skaičius			60				

Pastabos: Balai mažinami už tokius trūkumus:

- Užtrukus tešmens paruošimui mažiau nei 30 s ar ilgiau nei 1 min, už kiekvieną uždelstą sekundę vertinimas mažinamas 0,1 balo.
- Aparatas perlaikomas pilnai nutrūkus pieno išsiskyrimui iš atskiro spenio už kiekvieną sekundę 0,1 balo.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas

Renginys „Geriausi melžėjai 2016“

Rajonas ir data

PIENO ŠVARUMO, MELŽIANT STOVĖJIMO VIETOSE, VERTINIMO**LAPAS**

Dalyvio numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Gali būti skiriama balų	Maži nama balų	Vertinimo pastabos	Skiriama balų
1. Rankinių operacijų trukmė	<u>Sugaištas laikas</u>					
	1 karvė	Kontrolinis laikas 1 karvei 2 min. Faktiškai sunaudota laiko rankinėms operacijomsmin	0–5			
	2 karvė	Kontrolinis laikas 1 karvei 2 min. Faktiškai sunaudota laiko rankinėms operacijoms.....min				
2. Pieno likutis	1 karvė	Faktinis pieno likutis.....g	0–2			
	2 karvė	Faktinis pieno likutis.....g				
3. Pieno švarumas	Pieno švarumas	Švarumo grupės: I-oji (8 b.) II-oji (4 b.) III-oji (0 b.)	0-8			
Bendras balų skaičius			15			

Pastabos:

- Viršijus pieno likutį daugiau negu 300 ml iš kiekvienos karvės, už kiekvieni 10 ml vertinimas mažinamas 0,1 balo.
- Asmuo, atliekantis išmilžio pilnumo patikrinimą turi melžti kumštiniu būdu ir kiekvieną spenį išmelžti vienu pradėjimu.
- Kontrolinis laikas rankinėms operacijoms (1 karvei) – 2 minutės. Į kontrolinį rankinių operacijų laiką įeina:
 - Karvės paruošimas melžimui, melžiklių užmovimas, melžiklių ar pieno žarnų padėties pataisymas, tešmens išmelžimo kontrolė;
 - Laikas, sugaištas pakartotiniam melžtuvo uždėjimui, kai pastarasis nukrenta ne dėl melžėjos kaltės, neįskaitomas.
 - Už kiekvieną sekundę, viršijus kontrolinį laiką rankinėms operacijoms (skaičiuojant 1 karvei), įvertinimas mažinamas 0,1 balo.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, parašas