

PATVIRTINTA:

Respublikinių melžėjų varžytuvių
organizacinio komiteto
2005 m. gegužės mėn. 11 d.
protokolu Nr.1

**2005 METŲ RESPUBLIKINIŲ MELŽĖJŲ
VARŽYTUVIŲ
NUOSTATAI**

Kaunas, 2005 05 11

I. BENDROJI DALIS.

1. Sudėtinga šiuolaikinė melžimo technika ir pažangios technologijos reikalauja iš melžėjos (-o), pieno fermos darbuotojo, pieno supirkėjo gero praktinio ir teorinio pasiruošimo. Melžėja (-as) turi gerai žinoti melžtuvo veikimo principą, suprasti kam reikalingi konstrukciniai elementai, melžimo metu jausti gyvulio reakciją ir žinoti 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, didina darbo našumą ir pieno kiekį bei kokybę, įgalina išvengti profesinių ligų ir gauti geresnės kokybės pieną.

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

4. Kadangi dar daug pieno superkama iš rankomis melžiamų karvių, tai aktualu žinoti ir kaip reikia optimaliai melžti karves rankomis, kad gautume kuo daugiau ir geresnės kokybės pieno. Todėl mechanizuoto ir rankomis melžimo varžytuvės skatins tobulinti melžėjų profesinį meistriškumą, leis pasikeisti darbo patirtimi, sužinoti kokios naudojamos naujausios technologijos kokybiško pieno gamybai.

II. VARŽYTUVIŲ TIKSLAS.

5. Pagrindiniai respublikinių melžėjų varžytuvių uždaviniai:

5.1. pažangių darbo metodų propagavimas ir diegimas;

5.2. darbo našumo didinimas;

5.3. darbo kokybės gerinimas, dirbant naujausiais įrenginiais ir melžiant rankomis.

6. Geriausių Respublikos melžėjų darbo patirtį reikia plačiai taikyti ir skleisti tobulinant pieno gamybos technologiją, ją nagrinėti mokyklose, kuriose ruošiami darbuotojai žemės ūkiui, įvairiuose kursuose bei seminaruose.

III. DALYVIŲ ATRANKA RESPUBLIKINĖMS VARŽYTUVĖMS.

7. Geriausiai dirbančių melžėjų atranką ūkiuose, rajonuose bei apskrityse kasmet organizuoja savivaldybių ž.ū. skyriai kartu su konsultavimo tarnybos rajonų biurais, Jaunųjų ūkininkų rateliais, Ūkininkų sąjungos rajonų skyriais, VĮ "Gyvulių produktyvumo kontrolė", Žemės ūkio rūmų atstovais rajonuose, Valstybinės gyvulių veislininkystės priežiūros tarnybos inspektorais, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos atstovais rajonuose.

8. Respublikinėse melžėjų varžytuvėse dalyvaus daugiausiai balų rajoninėse varžytuvėse surinkę melžėjai, kurie nebuvo praėjusių respublikinių varžytuvių nugalėtojai.¹

9. Respublikinių melžėjų varžytuvių finale iš žemės ūkio mokymo įstaigų gali dalyvauti 4 mokiniai, 1 Lietuvos veterinarijos akademijos ir 1 Lietuvos žemės ūkio universiteto studentai, iki 8-ių dirbančių jaunųjų ūkininkų.

10. Varžytuvių dalyviams steigiami tokie prizai:

- ◆ Geriausiai pasirodžiusiai studentei (-ui), moksleivei (-iui);
- ◆ Geriausiai pasirodžiusiai jaunajai (-am) ūkininkei (-ui);
- ◆ Geriausiai pasirodžiusiam ūkininkui (-ei);
- ◆ Geriausiai pasirodžiusiai (-iam) bendrovės, mokomojo ar eksperimentinio ūkio melžėjai (-ui);
- ◆ Jauniausiajai (-ajam) melžėjai (-ui) pagal amžių;
- ◆ Už švariausiai pamelžtą pieną;
- ◆ Mechanizuoto melžimo rungties nugalėtojai (-ui);
- ◆ Už teisingą somatinių ląstelių testavimą;
- ◆ Sanitarinio pasiruošimo rungties nugalėtojai (-ui);
- ◆ Už geriausias teorines žinias;
- ◆ Už darbo kultūrą;
- ◆ Visus dalyvius apdovanoti atminimo dovanomis.

IV. RESPUBLIKINIŲ MELŽĖJŲ VARŽYTUVIŲ RENGIMO VIETA IR LAIKAS.

11. Respublikinės melžėjų varžytuvės organizuojamos kasmet. Respublikinių varžytuvių kalendorinius terminus nustato Melžimo mokymo centras prie Lietuvos veterinarijos akademijos, suderinęs su Lietuvos Žemės ūkio ministerija. Varžytuvių vieta – LVA Melžimo mokymo centras ir LVA Praktinio mokymo ir bandymų centras.

12. Respublikinių melžėjų varžytuvių organizacinį komitetą ir vertinimo komisiją tvirtina Žemės ūkio ministerija.

V. RESPUBLIKINIŲ MELŽĖJŲ VARŽYTUVIŲ RENGIMO REIKALAVIMAI, SĄLYGOS IR TVARKA.

¹ Iki rugpjūčio mėn. 31 d. Melžimo mokymo centrui jtacas@lva.lt prašome atsiųsti būsimų dalyvių skaičių respublikinių melžėjų varžytuvių finale.

13. Konkurso dalyviai turi turėti:

13.1. sanitarinę knygelę. Melžėjai (-ui), neturinčiai (-iam) sanitarinės knygelės, varžytuvėse dalyvauti neleidžiama. Studentai ir mokiniai, dalyvaujantys melžimo varžytuvėse, turi turėti studijų knygelę ir medicininę pažymą apie sveikatą;

13.2. melžėjos (-o) aprangą (su ūkio subjekto emblema).

14. Respublikinėse melžėjų varžytuvėse patikrinamas melžėjų meistriškumas melžiant mechanizuotai: melžtuvo paruošimas darbui, karvės tešmens paruošimas melžimui, melžimas, somatinių ląstelių nustatymas, melžtuvo plovimas ir dezinfekavimas pamelžus, pieno košimas. Atliekant visus darbus fiksuojamas laikas nuo darbo pradžios iki pabaigos.

15. Respublikinėse melžėjų varžytuvėse pagal MMC internetiniame puslapyje www.lva.lt/mmc paskelbtus klausimus bus tikrinamos dalyvių teorinės žinios.

16. Ūkio specialistai parenka ir komplektuoja karvių grupes: prieš pat varžytuves atlieka ne mažiau kaip keturis-penkis kontrolinius melžimus, kurių metu nustatoma melžimo trukmė, pieno kiekis ir pieno likutis.

Mechanizuoto melžimo rungyje melžiamos 2 karvės², o rajonai kuriuose bus pravedamos rankinio melžimo varžytuvės – 1 karvė.

17. Karvių grupės priskiriamos burtais. Dalyvis gauna duomenis apie melžiamą karvių grupę.

18. Pieno likutį kontroliuoja nuolatiniai tų karvių melžėjai. Pieno likutis vertinamas 50 ml tikslumu.

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

19. Kiekvienas varžytuvių dalyvis gali reikšti raštišką nepasitenkinimą dėl iškilusių nesklandumų. Varžytuvių vertinimo komisijos pirmininkas ginčus sprendžia kartu su vertinimo komisijos nariais.

VI. MELŽĖJŲ DARBO VERTINIMAS RESPUBLIKINĖSE MELŽĖJŲ VARŽYTUVĖSE.

20. Dalyvio darbą teisėjų komisija vertina pagal 200 balų sistemą, kuri susideda iš šių rodiklių:

Eil. Nr.	Rodikliai	Balų skaičius
1.	Teorinės žinios	20
2.	Melžėjos sanitarinis pasiruošimas	15
3.	Melžimas rankomis ³	35

² Mechanizuoto melžimo rungyje bus melžiama neautomatizuotais melžtuvais.

4.	Mechanizuotas melžimas	60
5.	Somatinių ląstelių nustatymas	10
6.	Melžimo greitis, pieno kiekis, pieno likutis ir pieno švarumas	30
7.	Melžtuvų sanitarinis apdorojimas	30

Iš viso: 200

21. Melžėjų teorinės žinios vertinamos taip: kiekvienas varžybų dalyvis per 45 min. turi išrinkti teisingą atsakymą į 20 pateiktų klausimų. Klausimus sudaro teisėjų komisija ir paskelbia MMC internetiniame puslapyje www.lva.lt/mmc.

22. Varžytuvių dalyvis turi būti apsirengęs švaria specialia melžimui skirta apranga, apsiavęs švaria, dezinfekuota avalyne, turėti tvarkingą sanitarinę knygelę, o studentai ir moksleiviai – medicininę pažymą apie sveikatą.

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

24. Melžimui rankomis paruošiamas reikalingas darbu inventorius (melžtuvė, kibiras tešmeniui plauti, vienkartinės šluostės, puodelis pirmųjų čiurkšlių numelžimui, kėdutė, bidonas pienui). Melždamas dalyvis turi sėdėti saugiai, jausti gyvulio reakciją, melžti taisyklingai, nepažeidžiant karvės spenių.

25. Karvių melžimas yra atliekamas pagal knygelės „Karvių melžimo taisyklės“, Kaunas 2004 reikalavimus.

27. Baigus melžti imamas pieno pavyzdys pieno švarumo įvertinimui.

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

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

30. Melžėjos atidžiai stebi melžimo eigą.

31. Pieno somatinės ląstelės nustatomos pamelžus karves iš paskutiniųjų pieno čiurkšlių. Vienos karvės pienui patikrinti ir rezultatams įvertinti skiriamos 3 min.

32. Somatinėms ląstelėms piene nustatyti:

32.1 dalyvis paima reikalingas testui atlikti priemones: kibirus su vandeniu, testo lėkštelę, reagentą. Išmelžiant lėkštelė yra laikoma po tešmeniu už rankenėlės, palenkus ją šiek tiek kampu į savo pusę;

32.2. pamelžus karvę vertinamas paskutinių čiurkšlių pienas. Išmelžiant pieną būtina atkreipti dėmesį į taisyklingą spenių suėmimą. Pradedama tuo pačiu ketvirčiu kaip ir numelžiant pirmąsias pieno čiurkšles bei dedant melžtuvą. Pieno laistymas ir melžiamų spenių eilės sumaišymas mažina taškų skaičių;

³ Respublikinių melžėjų varžytuvių finale melžimo rankomis rungties nebus. Nugalėtojas bus skelbiamas pagal surinktų balų skaičių zonoje. Planuojant praveisti melžimo rankomis rungtį rajonuose, prieš tai prašome varžytuvių datą suderinti su Melžimo mokymo centru

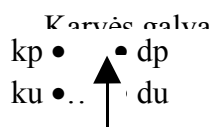
32.3. pienas nupilamas iki pažymėtos vietos iš lėkštelės taip, kad nesusimaišytų iš atskirų ketvirčių išmelžtas pienas, įpilama reagento (truputį daugiau, nei yra lėkštelėje pieno);

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

32.5. savo sprendimą apie orientacinį somatinių ląstelių kiekį piene dalyvis pateikia komisijai. Jei mišinys išlieka takus ir nematyti jokių pakitimų – rezultatas neigiamas ir žymima (-). Jei atsiranda seilių pavidalo darinių – rezultatas silpnai teigiamas (+). Jeigu mišinys labai klampus ir susivelia į gumulą – rezultatas stipriai teigiamas (+++).

32.6. Lėkštelė kruopščiai išplaunama.

33. Ketvirčiai žymimi taip:



dp – dešinė, priekinis spenys

du – dešinė, užpakalinis spenys

kp – kairė, priekinis spenys

ku – kairė, užpakalinis spenys

34. Speniai dezinfekuojami po to, kai kontroliuojantis asmuo išmelžia pieno likutį.

35. Karvių grupės melžimo trukmė skaičiuojama nuo pirmos karvės tešmens paruošimo melžimui pradžios iki paskutinės karvės pieno iškošimo ir melžtuvo paruošimo pernešimui.

36. Darbas rankomis turi trukti ne ilgiau kaip 2 min, t.y., karvės tešmens paruošimas melžimui, melžiklių užmovimas, baigiamasis melžimas bei melžiklių nuėmimas ir pieno išpylimas.

37. Prmelžto pieno kiekis ir pieno likutis matuojami ir palyginami su kontrolinio melžimo duomenimis.

38. Balų skaičius už pieno švarumą nustatomas prietaisu “Rekord” pagal nustatytas švarumo grupes.

39. Varžytuvių dalyvis paruošia vieną melžtuvą darbui, patikrina vakuomo lygį linijoje, praplauna ir patikrina melžtuvo darbą, pulsų skaičių.

40. Kontrolinė melžtuvo paruošimo prieš melžimą trukmė – 2 min. Prieš melžimą melžtuvas praplaunamas vandeniu ir patikrinamas.

41. Tą patį melžtuvą plauna ir dezinfekuoja po melžimo. Vieno melžtuvo sanitariniam plovimui po melžimo skiriama 3 min. Po melžimo melžtuve likę pieno likučiai praplaunami vandeniu, dezinfekuojama ir vėl melžtuvas praplaunamas vandeniu. Patikrinamas jo veikimas.

VII. RESPUBLIKINIŲ MELŽĖJŲ VARŽYTUVIŲ REZULTATŲ SUSUMAVIMAS IR NUGALĖTOJŲ APDOVANOJIMAS.

42. Dalyviai įvertinami pagal teisėjų ir balų skaičiavimo komisijos duomenis

43. Remiantis teisėjų ir skaičiavimo komisijų duomenimis, nustatomi nugalėtojai ir prizininkai.

44. Remiantis varžytuvių rezultatais, rašomos protokolas, kurį tvirtina organizacinis komitetas.

45. Melžėjos (-ai), užėmusios(ę) prizines vietas, apdovanojamos(i) prizais. Visiems dalyviams įteikiami dalyvio pažymėjimai ir atminimo dovanos.

46. Pasibaigus varžytuvėms aptariami darbo rezultatai ir surengiamas trumpas seminaras.

Rekomenduotina literatūra:

- Reikalavimai žalio pieno, termiškai apdoroto geriamojo pieno ir pieno produktų gamybai. V.Ž. 2004, Nr. 65-2338.
- Reikalavimai higienos sąlygoms pieno gamybos ūkiuose. V.Ž. 2004, Nr. 80-2863.
- Specialieji reikalavimai ūkiams, gaminantiems pieno produktus. V.Ž. 2004, Nr. 69-
- Žalio pieno skirti tiesiogiai vartoti, pardavimo reikalavimai. V.Ž. 2004, Nr. 3-22.
- Stankūnienė V., Tacas J. Karvių melžimo taisyklės, Kaunas, 2004.
- Urbienė S. Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija. 1999.
- Melžimo mokymo centro svetaine internete [hppt://www.lva.lt/mmc](http://www.lva.lt/mmc)

PRIDEDAMA:

1. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Dalyvio paraiška* (1 priedas).
2. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Sanitarinio pasiruošimo vertinimo lapas* (2 priedas).
3. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Melžimo rankomis vertinimo lapas* (3 priedas).
4. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Mechanizuoto melžimo vertinimo lapas* (4 priedas).
5. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Rankinio melžimo greičio, pieno kiekio ir pieno švarumo vertinimo lapas* (5 priedas).
6. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Mechanizuoto melžimo greičio, pieno kiekio ir pieno švarumo vertinimo lapas* (6 priedas).

7. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Somatinių ląstelių nustatymo vertinimo lapas* (7 priedas).
8. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Melžtuvo sanitarinio apdorojimo vertinimo lapas* (8 priedas).
9. Respublikinių melžėjų varžytuvių *Teorinių melžėjos žinių vertinimo lapas* (9 priedas).

Respublikinių melžėjų
varžytuvių nuostatų
I priedas

Respublikinių melžėjų varžytuvių

DALYVIO PARAIŠKA

2005 m. mėn. d.

LVA Melžimo mokymo centrai,

Tilžės g.18, 47181 Kaunas,

Tel./faksas: 837 361483; mob. tel.: 8-686-11877, el.p. jtacas@lva.lt

1. Vardas, pavardė.....
2. Gimimo metai.....
....
3. Adresas ir telefono Nr.
4. Atstovaujamos organizacijos pavadinimas.....
5. Išsilavinimas.....
.....
6. Specialybė.....
7. Darbo stažas: a) gyvulininkystėje.....
.....
b) melžiant karves.....
8. Melžiamų karvių skaičius.....
.....
9. Melžimo būdas (rankomis ar mechanizuotai).....
10. Melžimo agregato pavadinimas.....
.....
11. Melžtuvo pavadinimas.....

Kuratoriaus vardas, pavardė, adresas, tel. Nr.

.....

.....

Dalyvio parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

SANITARINIO PASIRUOŠIMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris.....Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujantis įmonės pavadinimas.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	faktiškai skiriama
1. Pasiruošimas melžimui	1.1. Melžėjos(-o) apranga	Spec.aprangos tvarkingumas, švara, reikiamo dydžio, kišenėse nėra pašalinių daiktų. Tvarkinga skarelė ar kepuraitė, plaukai paslėpti. Tvarkinga, reikiamo dydžio švari avalynė		0-6	
	1.2. Rankų švara	Iki alkūnių plaunamos ir dezinfekuojamos rankos, nagai trumpi, švarūs		0-6	
	1.3. Sanitarinė knygelė	Laiku atliktos sanitarinės atžymos		0-3	
Bendras balų skaičius				15	

PASTABOS. Balai mažinami už tokius trūkumus:

- | | |
|---|---------|
| 1. Po skarelės ar kepuraitės blogai paslėpti ar netvarkingi plaukai | 2 balai |
| 1. Chalatas (uniforma) nepakankamai švarus, suglamžytas, netinkamo dydžio, netvarkingai uždėtas | 2 balas |
| 3. Kišenėse arba ant chalato pašaliniai daiktai (smeigtukai, segtukai ir kt.) | 2 balas |
| 4. Gerai nenuplautos, nedezinfekuotos rankos | 3 balai |
| 5. Ilgi, nešvarūs nagai | 3 balai |
| 6. Pavėluotos ir nepilnos atžymos sanitarinėje knygelėje | 3 balai |

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

MELŽIMO RANKOMIS VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris.....Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujantios įmonės pavadinimas.....

Karvių grupės numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	faktiškai skiriama
1. Bendros sąlygos	1.1. Pasiruošimas darbui	Inventoriaus paruošimas, tvarkingas indų sustatymas		0–2	
	1.2. Bendravimas su gyvuliu	Gyvulio stebėjimas, priėjimas, ramus elgesys, gyvulio pastatymas į patogią padėtį		0–2	
2. Melžimo operacijos	2.1. Pirmųjų čiurkšlių numelžimas	Dvi stiprios čiurkšlės, patikrinimas, taisyklingas išmelžimas		0–5	
	2.2. Tešmens valymas ir paruošimas	Tešmens nuplovimas vandeniu ir sausas nušluostymas vienkartinėmis servetėlėmis, tešmens ruošimo laikas		0–6	
	2.3. Melžimas	Kumštiniis melžimo būdas, ketvirčių melžimo eiliškumas, pilnas pieno išmelžimas		0–10	
	2.4. Tešmens kontrolė	Spenių dezinfekcija		0–5	
3. Melžimo ir pieno higiena	3.1. Melžėjos(-o) orientacija	Prisitaikymas prie aplinkybių melžimo metu, darbo kultūra		0–3	
	3.2. Švara melžimo vietoje	Stovėjimo vietos švara, nepritaškyta pieno ant grindų, ant kibiro krašto		0–2	
Bendras balų skaičius				35	

PASTABOS. Balai mažinami už tokius trūkumus:

- | | |
|---|---------|
| 1. Už nepilną inventoriaus komplektaciją | 1 balas |
| 2. Už netvarkingą indų sustatymą | 1 balas |
| 3. Už staigų priėjimą prie gyvulio, jo išgąsdinimą | 3 balai |
| 4. Taškosi pieno čiurkšlės iš puodelio | 2 balai |
| 5. Nepasižiūrima į išmelžtas čiurkšles | 2 balai |
| 6. Netaisyklingas pirmųjų čiurkšlių išmelžimo būdas | 1 balas |
| 7. Tešmuo nepilnai nuplautas | 3 balai |
| 8. Nesausas tešmuo ir speniai, speniai nemasažuojami | 3 |
| balai | |
| 9. Užtrukus tešmens ruošimui ilgiau nei 1 min, už kiekvienas 5 uždelstas sekundes vertinimas sumažinamas 0,1 balo | |

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

MECHANIZUOTO MELŽIMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris..... Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujantios įmonės pavadinimas.....

Karvių grupės numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo Rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	faktiškai skiriama
1. Bendros sąlygos	1.1. Pasiruošimas darbui	Inventoriaus paruošimas, tvarkingas indų sustatymas		0-2	
	1.2. Bendravimas su gyvuliu	Kontaktas su gyvuliu, jo stebėjimas, priėjimas, gyvulio pastatymas į patogią padėtį		0-2	
2. Melžimas	2.1. Pirmųjų čiurkšlių numelž.	Dvi stiprios čiurkšlės, taisyklingas išmelžimas, patikrinimas		0-4	
	2.2. Tešmens paruošimas	Tešmens valymas, sausi speniai, tešmens ruošimo laikas		0-10	
	2.3. Melžiklių užmovimas	Taisyklingas melžiklių užmovimas ant spenių, eilės tvarka, melžimo eigos stebėjimas		0-10	
	2.4. Tešmens kontrolė	Išmelžimo kontrolė, baigiamasis melžimas		0-10	
	2.5. Melžiklių numovimas, pieno pavyzdžio paėmimas	Taisyklingas numovimas, pieno likučių pasiurbimas		0-10	
	2.6. Pieno išpylimas ir melžtuvo paruošimas pernešimui	Pienas išpilamas į bidoną netaškant, neperpilant, tvarkingai uždėtas melžtuvės dangtis, tvarkingai sudėtos žarnos		0-5	
3. Darbo kultūra	Melžėjos(-o) orientacija	Prisitaikymas prie kintančių aplinkybių melžimo metu, darbo kultūra		0-7	
Bendras balų skaičius				60	

Faktinė tešmens ruošimo trukmė, sek.	1 karvė	2 karvė
Melžtuvo perlaikymo trukmė, sek.	1 karvė	2 karvė

PASTABOS. Balai mažinami už tokius trūkumus:

- | | |
|---|---------|
| 1. Už staigų priėjimą prie gyvulio, jo išgąsdinimą | 3 balai |
| 2. Taškosi pieno čiurkšlės iš puodelio | 2 balai |
| 3. Nepasiziūri į išmelžtas pirmąsias čiurkšles | 2 balai |
| 4. Netaisyklingas išmelžimo būdas | 1 balas |
| 5. Tešmuo nepilnai nuvalytas | 3 balai |
| 6. Nesausas tešmuo ir speniai | 3 balai |
| 7. Užtrukus tešmens paruošimui mažiau nei 30 s ar ilgiau nei 1 min, už kiekvieną uždelstą sekundę vertinimas mažinamas 0,1 balo | |
| 8. Uždedant aparatą kolektoriaus perėmimas iš vienos rankos į kitą | 3 balai |
| 9. Oro pasiurbimas uždedant melžiklį (už kiekvieną po 1 balą) | |
| 10. Netaisyklingai užmauti melžikliai, kolektoriaus atvamzdis atsuktas į šoną | 3 balai |
| 11. Aparatas perlaikomas pilnai nutrūkus pieno išsiskyrimui (už kiekvieną sekundę po 0,1 balą) | |
| 12. Už nepilnai atliktą baigiamąjį melžimą | 3 balai |

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

**RANKINIO MELŽIMO GREIČIO, PIENO KIEKIO IR PIENO ŠVARUMO
VERTINIMO LAPAS**

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris..... Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujanti įmonės pavadinimas.....

Karvių grupės numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo Pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	skiriama
1. Melžimo greitis	Melžimo trukmė	Kontrolinio melžimo trukmė min. Faktinė melžimo trukmė min.		0–2	
2. Primelžto pieno kiekis	Pieno kiekis	Kontrolinis..... kg Faktinis kg Santykinis %		0–3	
3. Išmilžio pilnumas	Pieno likutis	Kontrolinis..... kg Faktinis kg		0–5	
4. Pieno švarumas	Pieno švarumas pagal etaloną	Švarumo grupės: I-oji II-oji III-oji		-2–+5	
Bendras balų skaičius				15	

PASTABOS.

- Melžimo laikas skaičiuojamas nuo spenio palietimo iki melžimo pabaigos.
- Viršijus kontrolinį melžimo laiką, už kiekvieną uždelstą sekundę vertinimas sumažinamas 0,01 balo, bet ne daugiau kaip 5 balai iš viso.
- Jei melžimo metu karvė tuština arba nuspiria melžtuvę, melžimas laikinai nutraukiamas ir laikas neskaičiuojamas. Jei melžėja nekreipia dėmesio, vertinimas mažinamas 2 balais.
- Jei tuštinosi metu melžėja nesiima priemonių, kad į melžtuvę nepatektų ekskrementų, vertinimas mažinamas 2 balais.
- Jei faktinis pieno kiekis mažesnis 1 %, vertinimas mažinamas 0,1 balo.
- Kontrolinis pieno likutis – 50 ml. Viršijus pieno likutį, už kiekvienus 10 ml likusio pieno vertinimas sumažinamas 0,1 balo.

Už pieno švarumą skiriama balų:

- pienas I švarumo grupės5
- pienas II švarumo grupės0
- pienas III švarumo grupės.....-2

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

**MECHANIZUOTO MELŽIMO GREIČIO, PIENO KIEKIO IR PIENO ŠVARUMO
VERTINIMO LAPAS**

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris..... Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujanti įmonės pavadinimas.....

Karvių grupės numeris.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	skiriama
1. Rankinių operacijų trukmė	Karvei sugaištas laikas	Kontrolinis laikas 2 min Faktinis laikas		0-2	
2. Melžimo greitis	Visos karvių grupės melžimo trukmė	Kontrolinio melžimo trukmė min. Faktinė melžimo trukmė min.		0-2	
3. Primelžto pieno kiekis	3.1. Karvių grupės kontrolinio melžimo pieno kiekis 3.2. Faktinis pieno kiekis 3.3. Santykinis pieno kiekis kg kg %		0-2	
4. Išmilžio pilnumas	4.1. Pieno likutis pagal kontrolės duomenis 4.2. Faktinis pieno likutis g g		0-4	
5. Pieno švarumas	Pieno švarumas pagal etaloną	Švarumo grupės: I-oji II-oji III-oji		-2-+5	
Bendras balų skaičius				15	

PASTABOS. Balai mažinami už tokius trūkumus:

- Už kiekvienas 5 sekundes, viršijus kontrolinį melžimo laiką rankinėms operacijoms, skaičiuojant vienai karvei, vertinimas mažinamas 0,05 balo.
- Viršijus kontrolinį melžimo laiką, už kiekvieną uždelstą sekundę vertinimas mažinamas 0,01 balo, bet ne daugiau kaip 3 balai iš viso.
- Jei faktinis pieno kiekis mažesnis 1 %, vertinimas mažinamas 0,1 balo.

Už pieno švarumą skiriama balų:

- pienas I švarumo grupės5
- pienas II švarumo grupės0
- pienas III švarumo grupės.....-2

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

SOMATINIŲ LAKŠTELIŲ NUSTATYMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris..... Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujantios įmonės pavadinimas.....

Karvių grupės numeris.....

Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Vertinimas (balais)			
			didžiausias balų skaičius	1 karvė	2 karvės	vidutiniai skaičiai
Pasiruošimas. Priėjimas prie karvės. Testo lėkštelės paėmimas	Paruošti priemonės tyrimui, ramiai prieiti, pakalbinti karvę, lėkštelę laikyti paėmus už rankenėlės		0-1			
Numelžti pieno į lėkštelę	Melžimo būdas, išmelžiamų spenių eilės tvarka		0-1			
Testo atlikimas	Nulieti truputį pieno, įpilti reagento		0-2			
Rezultato įvertinimas	Sumaišyti lėkštelėje esantį turinį, jį įvertinti, rekomenduoti, kokių priemonių imtis		0-4			
Testo lėkštelės plovimas	Švara, tikslingumas		0-1			
Testo atlikimo laikas	Skirtas laikas – 3 min		0-1			
Bendras balų skaičius			10			

Testo rezultatų vertinimas:

1 karvė

2 karvė

dp	du	Kp	ku
Dalyvio vertinimas (melžėjas)			
Komisijos narių vertinimas			

dp	du	kp	ku

PASTABA.

1. Už sugaištą laiką testo atlikimui virš 3 min, už kiekvieną sugaištą 30 s vertinimas mažinamas 0,25 balo.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas.....

MELŽTUVO SANITARINIO APDOROJIMO VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas.....

Dalyvio numeris..... Gyvenamoji vieta.....

Atstovaujantios įmonės pavadinimas.....

Vertinami dydžiai	Vertinimo rodikliai	Vertinimo kriterijai	Vertinimo pastabos	Balų	
				gali būti skiriama	skiriama
1. Melžtuvo paruošimas melžimui	Melžtuvo vidaus išplovimas vandeniu, vandens išpylimas, melžtuvo patikrinimas	Vandens kiekis, temperatūra, vakuumo panaudojimas		0–2	
2. Melžtuvo paruošimas po melžimo	2.1. Melžtuvo paviršiaus nuplovimas	Vandens kiekis, temperatūra, šepėčiai	7	0–3	
	2.2. Pieno likučių pašalinimas iš melžtuvo	Melžtuvo prijungimas prie vakuumo, oro įleidimas pro melžiklius tekant vandeniui, vandens išpylimas		0–3	
3. Melžtuvo plovimas plovimo-dezinfekcinėmis priemonėmis	3.1. Plovimo-dezinfekcinio tirpalo paruošimas	Tirpalo kiekis, temperatūra		0–5	
	3.2. Plovimas šepėčiais	Specialių šepėčių atskiroms melžtuvo detalėms parinkimas ir naudojimas		0–3	
4. Melžtuvo praplovimas vandeniu	Plovimo-dezinfekcinių medžiagų likučių pašalinimas	Vandens kiekis, temperatūra, melžtuvo prijungimas prie vakuumo		0–2	
5. Melžtuvo veikimo tikrinimas	5.1. Melžiklių sandarumas ir čiulpiuklių veikimas	Vandens išleidimas iš melžiklių tarpšieninių kamerų		0–2	
	5.2. Pulsatoriaus darbas	Skaičiuojamas pulsų skaičius/15 sek.		0–2	
	5.3. Melžtuvo sandarumas	Tikrinamas melžtuvo dangčio sandarumas, melžtuvas paruošiamas laikymui		0–2	
6. Darbo kultūra	Reikiamo inventoriaus pasiruošimas, plovimo-dezinfekcinių medžiagų parinkimas	Netvarkingai sudėti kibirai, grindis liečia pieno bei vakuumo žarnos, dirba skubotai, triukšmingai, viršija kontrolinį plovimo laiką		0–3	
7. Melžtuvo paruošimo laikas	Skirtas laikas: 2 min	prieš melžimą		0–1	
	3 min	po melžimo		0–2	
Bendras balų skaičius				30	

PASTABA. Už kiekvieną uždelstą 30 s melžtuvo paruošimo vertinimas mažinamas 0,3 balo.

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas

2005 m. Respublikinės melžėjų varžytuvės

Vieta, data ir laikas

MELŽĖJOS TEORINIŲ ŽINIŲ VERTINIMO LAPAS

Dalyvio vardas, pavardė, parašas

Dalyvio numeris.....Gyvenamoji vieta.....

.....

(dalyvis per 45 min. turi išrinkti teisingus atsakymus į 20 pateiktus klausimus ir pažymėti taip:

.....))

Atstovaujantčios įmonės pavadinimas

Klausimo Eil. Nr	Pateikti klausimai ir atsakymai į juos	Balų	
		gali būti skiriama	skiriama
1.		1	
a)			
b)			
c)			
d)			
2.		1	
3.		1	
4.		1	
5.		1	
6.		1	
7.		1	
8.		1	
9.		1	
10.		1	
11.		1	
12.		1	
13.		1	
14.		1	
15.		1	
16.		1	
17.		1	
18.		1	
19.		1	
20.		1	
Bendras balų skaičius		20	

Vertinimo komisija: vardas, pavardė, pareigos, parašas