



Europos Bendrijų iniciatyvos EQUAL Projekto “Nugalėk priklausomybę” (kodas EQ/2004/1130-02/478)

**Maitinimo įmonių įrenginių mokymo programa
(padavėjams)**

Programą parengė:

Zita Macenienė

Vilnius, 2006

Programa parengta remiantis Europos Bendrijų iniciatyvos EQUAL Projekto “Nugalėk priklausomybę” (kodas EQ/2004/1130-02/478) ir skiriama padavėjų mokymui.

Maitinimo įmonių įrenginių dalyko tikslas – suteikti žinių apie įrenginių sandarą, paskirtį, veikimo principus ir saugų darbą.

Moksleiviai turėtų gebėti (mokėti) pagal technologinį režimą tikslingai ir saugiai naudotis įrenginiais.

Dalyko mokymasis turi padėti vystyti savarankiškam mąstymui, sprendimų priėmimui ir atsakomybei.

Teorinės žinios siejamos su praktiniais darbais pagal programos temas.

Praktinių darbų metu moksleiviai įgyja praktinius įgūdžius.

Dalyko paskirtis: susipažinti su maitinimo įmonių įrenginiais, užtikrinti saugų darbą.

Dalyko tikslas: žinoti maitinimo įmonių įrenginių pakirtį, sudėtį ir veikimo principus; žinoti saugaus darbo taisykles.

Temų pavadinimas	Valandų skaičius		
	Teorija	Praktika	Iš viso
1. Įvadas, darbo sauga.	1		1
2. Nemechaniniai įrenginiai.	1		1
3. Mechaniniai įrenginiai.	1		1
4. Šiluminiai įrenginiai.	1		1
5. Šaldymo įrenginiai.	1		1
6. Kėlimo-transportavimo įrenginiai.	1		1
7. Svėrimo įrenginiai.	1	1	2
Praktinis darbas. Svarstyklių pastatymas ir svėrimas.		1	1
8. Kasos aparatai.	14	7	21
8.1. Bendros žinios apie kasos aparatus.	2		2
8.2. EKA Casio CE 4700 konstrukcijos ir darbo ypatumai.	4		4
Praktinis darbas. EKA Casio CE-4700.		2	2
8.3. EKA Omron RS 19 MF konstrukciniai ir darbo ypatumai.	2		2
Praktinis darbas. EKA Omron RS 19 MF.		2	2
8.4. KKA Altera su fiskalinės apskaitos bloku Empirija FB-01 konstrukcijos ir darbo ypatumai.	2		2
Praktinis darbas. KKA Altera POS sistema.		3	3
8.5. Kasos dokumentai ir atsakomybė.	4		4
Bendras valandų skaičius	21	9	30

MAITINIMO ĮMONIŲ ĮRENGINIAI

1. ĮVADAS

Tikslai:

- Susipažinti su dalyko tikslais, programa, vertinimo sistema;
- Susipažinti su pagrindinėmis dalyko sąvokomis;
- Susipažinti su maitinimo įmonių įrenginiais, paskirtimi, klasifikavimu;
- Susipažinti su darbų sauga.

Bendros žinios apie maitinimo įmonių įrenginius, jų klasifikavimą, jiems keliamus reikalavimus.

Darbų saugos, elektroaugos, priešgaisrinės saugos instruktažai, galimos traumos darbe ir pirmoji medicininė pagalba.

2. NEMECHANINIAI ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su nemechaniniais įmonių įrenginiais;
- Susipažinti su įmonių inventoriumi.

Nemechaninių įrenginių klasifikavimas, paskirtis ir jiems keliami reikalavimai.

Inventorius, jo klasifikavimas ir paskirtis.

3. MECHANINIAI ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su mechaninių įrenginių klasifikavimu;
- Susipažinti su mechaninių įrenginių paskirtimi ir sandara;
- Susipažinti su mechaninių įrenginių veikimo principu ir eksploatacijos reikalavimais.

Produktų valymo, pjaustymo, malimo, miltų sijojimo, tešlos paruošimo įrenginiai:

sandara, veikimo principas, saugaus darbo taisyklės.

4. ŠILUMINIAI ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su šiluminių įrenginių klasifikavimu;
- Susipažinti su šiluminių įrenginių paskirtimi ir sandara;
- Susipažinti su šiluminių įrenginių veikimo principu ir eksploatacijos reikalavimais.

Pagrindiniai maisto produktų šiluminio apdorojimo būdai. Šiluminių įrenginių klasifikavimas, paskirtis, sandara, naudojamos energijos rūšys, veikimo principas, saugaus darbo taisyklės.

5. ŠALDYMO ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su šaldymo procesu, šalčio nešėjais, šaldymo tipais;
- Susipažinti su šaldymo mašinos veikimo principu;
- Susipažinti su saugiu šaldymo įrenginių eksploatavimu.

Šalčio šaltiniai, mašininis šaldymas, šaldymo įrenginių tipai, saugaus eksploatavimo taisyklės.

6. KĖLIMO – TRANSPORTAVIMO ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su kėlimo – transportavimo įrenginiais;
- Susipažinti su kėlimo – transportavimo įrenginių veikimo principu;
- Susipažinti su kėlimo – transportavimo įrenginių saugiu eksploatavimu.

Kėlimo - transportavimo įrenginiai, jų veikimo principai, darbo sauga.

7. SVĖRIMO ĮRENGINIAI

Tikslai:

- Susipažinti su svėrimo – matavimo įranga;
- Susipažinti su svarstyklių sandara, veikimo principu.

Stalo rodyklinės – mechaninės ir elektroninės svarstyklės. Svarstyklėms keliami reikalavimai. Svarstyklių pastatymo ir svėrimo taisyklės.

Praktinis darbas

Tikslai:

- Susipažinti su elektroninėmis svarstyklėmis;
- Gebėti pastaryti svarstyklės horizontaliai;
- Gebėti sverti.

Elektroninės svarstyklės, jų sandara, paskirtis. Svarstyklių priežiūros ir patikros reikalavimai. Sverimas.

8. KASOS APARATAI

8.1. Bendros žinios apie kasos aparatus.

Tikslai:

- Susipažinti su kasos aparatų diegimo ir naudojimo tvarka;
- Susipažinti su kasos aparatų eksploatacijos taisyklėmis;
- Susipažinti su kasos aparatų konstrukcija ir veikimo principais;

Diegimo ir naudojimo nuostatos, kasos aparato eksploatacijos taisyklės, kasos aparato priežiūra, kasos aparatų klasifikavimas ir techniniai rodikliai.

8.2. Eka Casio CE – 4700 konstrukcijos ir darbo ypatumai

Tikslai:

- Susipažinti su EKA Casio CE – 4700 konstrukcijos ypatumais;
- Susipažinti su EKA Casio CE – 4700 kasos aparato darbo ypatumais;

EKA Casio CE – 4700 informacijos įvedimo mechanizmas, spausdinimo mechanizmas, užraktas ir raktai veikimo principai.

Praktinis darbas

Tikslai:

- Gebėti dirbti kasos aparatu Casio CE - 4700;
- Gebėti tvarkyti dokumentus.

Kasos aparato paruošimas darbui, darbo operacijos, klaidų taisymas ir darbo pabaigos operacijos.

8.3. EKA Omron RS – 19 MF konstrukcijos ir darbo ypatumai.

Tikslai:

- Susipažinti su EKA Omron RS – 19 MF konstrukcijos ypatumais;
- Susipažinti su EKA Omron RS – 19 MF kasos aparato darbo ypatumais;

EKA Omron RS – 19 MF informacijos įvedimo mechanizmas, spausdinimo mechanizmas, užraktas ir raktai veikimo principai.

Praktinis darbas

Tikslai:

- Gebėti dirbti kasos aparatu EKA Omron RS – 19 MF;
- Gebėti tvarkyti dokumentus.

Kasos aparato paruošimas darbui, darbo operacijos, klaidų taisymas ir darbo pabaigos operacijos.

8.4. KKA Altera konstrukcijos ir darbo ypatumai

Tikslai:

- Susipažinti su KKA Altera konstrukcijos ypatumais;
- Susipažinti su KKA Altera kasos aparato darbo ypatumais;

KKA Altera informacijos įvedimo mechanizmas, spausdinimo mechanizmas, užraktas ir raktai veikimo principai, POS sistemos privalumai, skeneriai.

Praktinis darbas

Tikslai:

- Gebėti dirbti kasos aparatu KKA Altera;
- Gebėti tvarkyti dokumentus.

Kasos aparato paruošimas darbui, darbo operacijos, klaidų anuliavimas ataskaitų spausdinimas ir darbo pabaigos operacijos.

8.5. Kasos dokumentai ir atsakomybė

Tikslai:

- Susipažinti su kasos dokumentacija;
- Susipažinti su atsakomybe už darbo kasos aparatais taisyklių pažeidimus.

Kasos žurnalų pildymas , kontrolinių juostų saugojimas, atsakomybė už darbo kasos aparatais pažeidimus.

LITERATŪROS SĄRAŠAS

1. Skumbinas V.Macėnienė Z. Maitinimo įmonių įrenginiai (konspektas), 2006.
2. Užuotienė J. Prekybos įranga. Vilnius, 2005.
3. Pocienė D. Maitinimo įmonių įrengimai.Vilnius:Homo liber.2002.
4. Klecovienė B. Kasininko vadovas. Vilnius: Agora.2003.