**Билет 1.**

**Вопрос.1. Понятие и сущность процесса товародвижения**

Процесс доведения товаров от предприятий - изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до потребителей называется товародвижением. Он включает не только физическое перемещение товаров из мест производства в места потребления, но и операции, связанные с их хранением, подсортировкой и подготовкой к продаже на торговых предпри­ятиях.

Кругооборо­та средств, вложенных в производство товара, происходит превращение товарной формы стоимости в денеж­ную и создается экономическая основа для возобновления про­изводства товаров. Поэтому *рациональная организация процес­са товародвижения - одна из важных функций торговли.* Для достижения этой целинужныболее экономичные виды транспорта для перевозки товаров из мест производства в места потребления, создание сети скла­дов и баз. От того, насколько рационально организован процесс товародвижения, в значительной степени зависят уровень торго­вого обслуживания населения, а также время оборота товарно-материальных ценностей. Поэтому товародвижение предполага­ет создание *технологической цепи,* способной своевременно и бесперебойно доводить товары от производства до потребите­лей в необходимом количестве, широком ассортименте, высоко­го качества, при минимальных затратах труда, материальных средств и времени.

Основными звеньями технологической цепи товародвижения являются промышленные и сельскохозяйственные предприятия, производящие товары народного потребления, оптовые базы, ма­газины и другие пункты розничной продажи товаров.

Следуя из сферы производства в сферу потребления, това­ры могут проходить через одно или более складских звеньев. Рациональная организация процесса товародвижения предусма­тривает прохождение товара через минимальное число звеньев.

На организацию процесса товародвижения оказывает влия­ние, ряд факторов, которые можно объединить в следующие группы: производственные, транспортные, социальные и тор­говые.

К числу *производственных факторов* относятся: размеще­ние производства, специализация производственных предприя­тий, сезонность производства отдельных товаров.

Существенное влияние на процесс товародвижения оказывает размещение производства товаров. Приближение про­изводственных предприятий к источникам сырья часто приводит к неравномерному распределению их на территории страны, удалению от районов потребления, а это, в свою очередь, услож­няет процесс товародвижения, так как вызывает необходимость перевозки товаров на большие расстояния, замедляет доведение их от производства до потребителей.

Специализация производственных предприя­тий, что касается товаров сложного ассортимента, так как мелкие магазины не в состоянии получать их без предваритель­ной подсортировки на предприятиях оптовой торговли. Это при­водит к тому, что большинство товаров, прежде чем поступить на розничное торговое предприятие, проходит предварительно через одно или более звеньев оптовой торговли.

Производство некоторых товаров ярко выраженный сезонный характер, что, в свою очередь, связано с сезонностью производства сырья для их из­готовления, а также сезонностью приобретения и потребления отдельных товаров. В связи с этим ассортимент товаров, участ­вующих в процессе товародвижения, существенно изменяется на протяжении года, что вызывает необходимость внесения соот­ветствующих коррективов в организацию технологического про­цесса товародвижения.

К *транспортным факторам* относятся: состояние транс­портных путей сообщения, виды транспорта, используемые для перевозки товаров, и т. д.

В настоящее время еще не все регионы имеют хорошо раз­витую транспортную сеть, следовательно, доставка товаров в некоторые из них сопряжена с определенными трудностями (но­сит сезонный характер, вынуждает использовать нерациональ­ные виды транспорта и т. д.).

Важное влияние на процесс товародвижения оказывают *соци­альные факторы,* основными из которых являются: расселение населения, уровень денежных доходов и т. д. Так, при невысокой плотности населения организовать доставку товаров потребите­лям сложнее, чем в районах с высокой плотностью населения: перевозить их приходится на большие расстояния и, как правило, они проходят через большее количество звеньев. На интен­сивность процесса товародвижения оказывает влияние и уровень денежных доходов населения.

На процесс товародвижения влияют следующие *торговые факторы:* размеры, специализация и размещение предприятий торговли, степень сложности ассортимента товаров и их свой­ства, уровень организации товароснабжения розничной торговой сети.

В значительной степени процесс товародвижения зависит от ассортимента и свойств товаров. Так, товары сложного ассорти­мента, прежде чем поступить в розничную торговую сеть, прохо­дят подсортировку в оптовом звене. Создания особых условий в процессе товародвижения требуют скоропортящиеся продукты.

По-разному будет протекать процесс товародвижения в зави­симости от применяемой формы снабжения розничной торговой сети товарами.

На характер процесса товародвижения большое влияние ока­зывают его форма и звенность.

**Вопрос 2.**

**Торговое измерительное оборудование**

Для осуществления операций, связанных с приемкой товаров, подготовкой их к продаже и отпуском, применяется торговое измерительное оборудование: весы, гири, меры длины и объе­ма.

*Весы*— прибор для измерения массы товара. Основными при­знаками их классификации служат: принцип действия; место и способ установки; вид указательного устройства; вид отсчета показаний взвешивания; способ снятия показаний.

*В зависимости от принципа действия* различают рычаж­ные и электромеханические весы. Рычажные весы наиболее рас­пространены в торговле. Их механизм состоит из основных, пе­редаточных и вспомогательных рычагов, соединенных с помо­щью призм, подушек, серег, колец и тяг. Электромеханические весы устроены на основе принципа автоматического преобразо­вания усилия от взвешиваемого груза в электрический сигнал, поступающий в электронный блок. Из электронного блока ин­формация о цене, массе и стоимости товара выводится на блок индикации с цифровым табло.

*По месту и способу установки* весы делят на настольные, передвижные и стационарные.

*По виду указательного устройства* весы подразделяют на гирные, шкальные, шкально-гирные, циферблатные и цифровые электронные.

*По виду отсчета показаний взвешивания* весы бывают с ви­зуальным отсчетом и с документальной регистрацией.

*По способу снятия показаний* различают весы с местным и дистанционным способами снятия показаний.

Характеристика основных технических и эксплуатационных данных различных весов заложена в их условную буквенно-ци­фровую индексацию. Например, индекс РН-10Ц13 имеет следую­щую расшифровку: Р — весы рычажные; Н — настольные; 10 -наибольший предел взвешивания — 10 кг; Ц — циферблатные; 1 -- с визуальным отсчетом; 3 —; с местным способом снятия показаний.

Магазины оснащают в основном весами настольными цифер­блатными и товарными весами. Используются также весы на­стольные обыкновенные и электронные.

К весам предъявляются метрологические и эксплуатацион­ные требования. Важнейшими метрологическими требованиями являются: точность взвешивания, чувствительность, постоянство показаний и устойчивость.

Весы следует считать точными в том случае, если они дают показания измерения массы с отклонением от истинных пока­заний в пределах допустимой погрешности. Чувствительность весов - их свойство выходить из состояния равновесия при незначительном увеличении нагрузки..

К основным эксплуатационным требованиям, предъ­являемым к весам, относят: надежность (способность исправ­но и безотказно выполнять свои функции в течение всего срока эксплуатации), наглядность показаний (хорошая обозримость и читаемость показаний весов), максимальная скорость взвешива­ния (их способность быстро приходить в состояние равновесия). Кроме того, весы должны отвечать определенным сани­тарно-гигиеническим требованиям, которые преду­сматривают их изготовление из материалов, являющихся ней­тральными по отношению к взвешиваемым товарам и окружа­ющей среде. Их конструкция и отделка поверхностей деталей не должны препятствовать чистке и мытью.

Рассмотрим наиболее часто используемые модели весов. *Весы настольные циферблатные РН-10Ц13У* предназначены для взвешивания товаров массой от 100 г до 10 кг. Они обла­дают достаточной наглядностью взвешивания. Масса грузов в пределах от 100 до 1000 г определяется по показаниям стрелок на циферблате, свыше 1000 г -- с помощью гирь и показаний стрелок.

*Весы настольные циферблатные РН-ЗЦ13У* имеют предел взвешивания от 40 до 3000 г. Фиксация значения массы взвеши­ваемого груза осуществляется при помощи стрелки на круглой шкале циферблата.

*Весы циферблатные лотковые ВЦЛ-1 ОМ* предназначены для взвешивания овощей и фруктов, предел взвешивания — от 500 г до 10 кг. Масса груза определяется по показаниям стрелки ци­ферблата.

*Электронные весы* — настольные одноплощадные весы *с* ви­брочастотным датчиком и цифровым указателем массы и сто-имости. Служат для взвешивания товаров и автоматического определения их стоимости. В конструкции весов использованы современные интегральные схемы, бесконтактные переключате­ли, обеспечивающие высокую надежность весов и скорость взве­шивания.

Так, весы электронные 9026 ВН-ЗД13 предназначены для определения массы и стоимости товаров при их фасовании или продаже. Эксплуатируют их при температуре воздуха в помеще­нии в пределах от 10 до 40° С и относительной влажности воз­духа не более 80%. Имеют наибольший предел взвешивания -3 кг, наименьший — 2г. Единицы дискретности показания мас­сы — 2 г, дискретности ввода цены -- 1 коп., а диапазон ввода цены — 4 разряда. Время измерения массы и вычисления сто­имости — 2 с. Весы имеют следующие погрешности в процессе эксплуатации: при взвешивании от 20 г до 1 кг - - ±2 г; при взвешивании от 1 кг до 3 кг — ±4 г.

Весы очень удобны в эксплуатации. Они имеют хорошую обо­зримость и читаемость показаний. Их блок индикации можно устанавливать под различными углами по отношению к весово­му устройству.

Для коррекции массы тары при ненагруженной грузоприемной площадке или при наличии на ней тары служит кнопка «Тара», после нажатия которой появляются нулевые показания

тары.

Весы *товарные* служат для определения в магазинах массы тяжелых и крупногабаритных грузов. Так, на весах РП-150Ц-13Т взвешивают грузы массой от 7,5 до 150 кг, а на весах РП-600Ц-136 — от 30 до 600 кг. Весы обеих марок имеют ци­ферблатные указатели. Весы шкальные РП-100Ш-13 служат для взвешивания грузов массой от 5 до 100 кг. Для оснащения мага­зинов также широко используются шкально-гирные весы с ка­чающейся платформой и коромыслом, опирающимся на стойку. Они имеют шкалу с передвижной встроенной гирей, указатель равновесия и гиредержатель с тарировочной камерой.

Для измерения массы товаров на весах применяют гири обще­го назначения и условные. Торговые гири выпускаются массой 5, 10, 20, 50, 100, 200, 500 г и 1, 2, 5, 10 кг. Их форма, основ­ные размеры и допустимые отклонения от номинальной массы установлены стандартом. Для каждого типа весов выпускается определенный набор гирь. Условные гири служат для определе­ния массы на товарных весах. Их изготовляют в виде плоских

цилиндров с радиальным вырезом, который служит для надева­ния гирь на гиредержатель весов. Эти гири имеют массу 100, 200, 500 г и 1, 2, 5 кг. На их поверхности указывается условная масса, превышающая номинальную в 100 раз.

Торговое измерительное оборудование должно своевременно подвергаться поверке и клеймению. Меры длины и объема (кро­ме стеклянных мер объема) поверяются не реже одного раза в два года, весоизмерительные приборы и гири --не реже одно­го раза в год. Стеклянные меры объема клеймятся при выпуске их из производства. При поверке проводят технический осмотр и контрольные испытания измерительного оборудования, что­бы установить пригодность его к эксплуатации. Порядок повер­ки весов каждого типа определен соответствующим стандартом. Весы, отвечающие всем требованиям поверки, клеймят. Клеймо ставится на коромысле, съемных чашках, передвижной гире или на пломбе (на циферблатных весах). Клеймение гирь заключает­ся в нанесении поверительного клейма на алюминиевую пробку, при помощи которой запрессовывается отверстие тарировочной полости гирь после их поверки.

Поверку и клеймение измерительного оборудования осуще­ствляют непосредственно в лабораториях государственного над­зора за измерительной техникой и стандартами Госстандарта, куда его доставляют торговые организации и предприятия. Гро­моздкие стационарные весы клеймят на месте.

Не прошедшие поверку или с просроченным клеймом весы и гири нельзя хранить в магазине.

**Билет 2.**

**Вопрос.2.**

**Торговый инвентарь**

Важным дополнением торгово-технологического оборудова­ния магазинов является торговый инвентарь, который предста­вляет собой приспособления, инструменты и приборы, приме­няемые для показа и обработки товаров в процессе обслужи­вания покупателей, а также для различных вспомогательных и хозяйственных операций. Рациональное использование инвента­ря способствует ускорению торгово-технологического процесса, повышению культуры обслуживания покупателей, улучшению условий и повышению производительности труда торговых ра­ботников, сокращению издержек обращения.

Материалом для изготовления инвентаря служат: металл, де­рево, стекло, пластические массы. Он должен быть простым, прочным, не громоздким, дешевым, удобным в эксплуатации, отвечать эстетическим и санитарно-гигиеническим требова­ниям.

*По месту использования различают инвентарь для склад­ских и подсобных помещений, инвентарь торговых залов продо­вольственных магазинов и инвентарь для торговых залов мага­зинов, торгующих непродовольственными товарами, а также инвентарь общего пользования.*

*В зависимости от назначения* торговый инвентарь делится на следующие основные группы: для вскрытия тары и упаков­ки, проверки размеров и качества товаров, подготовки товаров к продаже и отпуска их покупателям, выкладки и рекламы то­варов, отбора товаров покупателями. Наряду с перечисленным, магазины должны оснащаться счетным, вспомогательным, са­нитарно-гигиеническим и противопожарным инвентарем.

*Инвентарь для складских и подсобных помещений магазинов* представляет собой широкое разнообразие различных приспосо­блений. Рассмотрим их краткую характеристику.

*Инвентарь для вскрытия тары и упаковки.* В эту груп­пу входит инвентарь для вскрытия деревянной, металлической и мягкой тары. Для вскрытия деревянной тары используются съемники обручей, набойки бондарные, различные гвоздодеры, хозяйственные топоры, молотки и клещи.

*Съемник обручей* используется для съема с бочек верхнего уторного обруча.

*Гвоздодер -ножницы*

*Молоток*

*Топоры, клещи*

*Нож для вскрытия мягкой тары*

*Инвентарь для проверки размеров и качества (Пробоотборники, овоскоп-виноскоп(*просвет*)*

*Мерительные инструменты*

Инвентарь для подготовки товаров к продаже. *К этой категории инвентаря относят приспособления для разруба, разделки и нарезки мяса, субпродуктов и рыбы, утюги и гладильные доски, щетки для чистки одежды и обуви, а также инвентаря для фасовки товаров.*

Вспомогательный инвентарь. *Сюда относят приспособления для точки, правки и хранения ножей, совки ,воронки, насос для перекачки жидкостей, лестницы(стремянки).*

Инвентарь для отбора товаров покупателями. *Тележки для отбора товара, корзины, приспособление для проверки электроприбора, примерочные зеркала, метры,.*

Рекламно - выставочный инвентарь. *Манекены, Держатели для одежды,*

Инвентарь для убоки и санобработки. *Тележки для уборки, щетки ,швабры, моющие средства, ткань для уборки.*

Противопожарный инвентарь *огнетушители, бочки с водой, ящики с песком, топоры и лопаты.*

**Билет.3.**

**Вопрос 1.**

**Научно-технического прогресс в торговли**

Одним из важных факторов развития экономики является *научно-технический прогресс, представляющий собой процесс непрерывного совершенствования орудий и средств труда, со­здания новой, более совершенной техники и замены ею уста­ревшей.*

Достижения науки и техники все более широко используются и в сфере обращения, что стимулирует увеличение товарооборо­та, способствует повышению культуры торговли, создает усло­вия для совершенствования технологии, механизации и автома­тизации торговых процессов, более эффективного использования торговых и складских площадей, транспортных средств. Социальное значение научно-технического прогресса находит выра­жение в улучшении условий труда работников торговли, облег­чении тяжелых и трудоемких работ, сокращении производствен­ного травматизма, повышении привлекательности торговой про­фессии и ее перспективности.

Широкое использование в торговле достижений научно-тех­нического прогресса способствует значительному изменению ха­рактера и содержания труда торговых работников, их професси­онального состава. Возрастают требования к подготовке специ­алистов, способных работать в условиях применения современ­ных прогрессивных технологий, совершенных систем переработ­ки и передачи коммерческой, распорядительной и исполнитель­ной информации.

К важнейшим направлениям научно-технического прогресса в торговле могут быть отнесены:

* совершенствование действующей торговой сети и строитель­ство современных предприятий торговли;
* индустриализация строительства предприятий торговли;
* механизация и автоматизация трудоемких работ;
* широкое применение пакетных и контейнерных систем гру­зовой переработки товарных потоков;
* электронизация торговых операций;
* внедрение прогрессивных технологий торгового обслужива­ния;
* автоматизация контрольно-кассовых операций и внедрение магазинных пластиковых карт при расчетных операциях;
* автоматизация процессов продажи товаров;
* автоматизация процессов холодильной обработки продуктов.
* С развитием рыночных отношений произошли существенные изменения в составе сети предприятий оптовой и розничной тор­говли.

Децентрализация оптового рынка привела к росту чи­сла торговых агентов, являющихся связующим звеном между предприятиями-изготовителями и потребителями. Резко увели­чилось количество оптовых предприятий, существенно измени­лась их структура. Поэтому одним из важнейших направлений развития материально-технической базы оптовой торговли явля­ется создание сети современных оптовых предприятий, обеспе­чивающих применение эффективных технологий.

Совершенствова­ние розничной торговой сети должно происходить как за счет реконструкции действующих, так и за счет строительства но­вых современных предприятий (супермаркетов, гипермаркетов и т. д.).

Торговля - одна из самых отсталых отраслей по уровню механизации труда. Одной из первоочередных задач ис­пользования достижений научно-технического прогресса в тор­говле является оснащение оптовых баз, складов, магазинов со­временными средствами для транспортировки, складирования, погрузочно-разгрузочных и других технологических операций с грузами. Магазины должны оснащаться также высокопроиз­водительным фасовочным и весоизмерительным оборудовани­ем, современными машинами и линиями для нарезки и ваку­умной упаковки гастрономических товаров и т. п. Более ши­рокое внедрение должны найти системы машин, включающие подъемно-транспортные механизмы для разгрузки транспорт­ных средств на складах и в магазинах, средства для внутри складского и внутри магазинного перемещения грузов, а также машины-отборщики грузов с мест хранения и т. д.

Широкое применение пакетных и контейнерных систем грузо­вой переработки товарных потоков позволяет индустриализиро­вать транспортирование товаров и создать более эффективную систему товароснабжения розничной торговой сети. При этом сокращаются затраты ручного труда на погрузочно-разгрузоч­ных операциях, отпадает необходимость в повторных операциях по подготовке товаров к отпуску покупателям, повышается эф­фективность использования транспортных средств, торговых и складских площадей, сокращаются товарные потери и расходы на упаковку товаров.

Существенное значение имеет внедрение прогрессивных тех­нологий торгового обслуживания, которые должны быть осно­ваны на широком применении современных, удобных для по­купателей методов продажи товаров. Это, в первую очередь, относится к продаже товаров методом самообслуживания, по образцам, каталогам, по заказам и на дому у покупателей, авто­магазинной продаже и т. д. Применение прогрессивных техноло­гий торгового обслуживания населения имеет важное социально-экономическое значение.

Одним из важных факторов ускорения процесса реализации товаров и обслуживания покупателей является автоматизация контрольно-кассовых операций на основе современных высо­копроизводительных электронных контрольно-кассовых машин. Для оснащения магазинов должны использоваться контрольно-кассовые машины, позволяющие вести не только расчеты с поку­пателями, изучать покупательский спрос, учитывать число по­купателей, но и обрабатывать магнитные и микропроцессорные карты, а также собственные предоплатно-дисконтные карты ма­газина. Этим требованиям в наибольшей степени отвечают спе­циальные POS-терминалы, а также контрольно-кассовые маши­ны, подключаемые к компьютеру, сканеру штрих-кодов, считы­вателю магнитных карт. Внедрение магазинных пластиковых карт не только упрощает расчетные операции, но и позволяет систематически проводить работу по совершенствованию мар­кетинговой деятельности. Использование таких карточек спо­собствует росту товарооборота магазина и позволяет ему полу­чить дополнительные заемные средства. Внедрение магазином автоматизированной системы работы с пластиковыми картами позволяет вести постоянную базу клиентов и отслеживать дина­мику их покупок.

Крупный современный магазин, торгующий скоропортящи­мися продовольственными товарами, должен быть оснащен вы­сокоэффективным холодильным оборудованием с централизо­ванным хладоснабжением. Централизованное хладоснабжение экономично. Включенное в его систему оборудование (холодиль­ные прилавки, прилавки-витрины и т. д.) требует для хладоснабжения меньших затрат электроэнергии, проще в обслужи­вании, не создает шума в торговом зале, не выделяет при экс­плуатации тепла.

Вопрос 2

**Торговое холодильное оборудование**

Торговое холодильное оборудование представляет собой охла­ждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, выкладки и продажи скоропортящихся товаров на предприятиях розничной торговли. Оно является одним из зве­ньев непрерывной холодильной цепи и представлено холодиль­ными камерами, торговыми холодильными шкафами, охлажда­емыми витринами, прилавками и прилавками-витринами.

Используемое для оснащения магазинов торговое холо­дильное оборудование по назначению делят на следующие основные группы:

для хранения товаров (холодильные камеры, шкафы, закры­тые прилавки);

для показа и продажи товаров (открытые прилавки, витрины и прилавки-витрины);

демонстрационное оборудование (демонстрационные витри­ны, шкафы-витрины).

По температурному режиму, поддерживаемому в охлаждае­мой емкости, холодильное оборудование принято подразделять на низкотемпературное (для замороженных продуктов) и обыч­ное (для охлажденных продуктов). В низкотемпературном обо­рудовании товары хранят при температуре -18°С и ниже. Охла­жденные продукты хранят при температуре 0-2°С.

Для торгового холодильного оборудования приняты условные буквенные обозначения: К — камера; Ш -- шкаф; П -- прилавок; ПВ — прилавок-витрина; В — витрина; X — холодильный (ая); С — среднетемпературный (ая); Н — низкотемпературный (ая); Ю — в южном исполнении. Цифры после букв указывают полезный охлаждаемый объем в кубических метрах.

*Холодильные камеры* имеют сборно-разборную конструкцию. Устанавливают их в складских помещениях магазинов и хра­нят в них продукты в течение 3-5 суток. Выпускают холодиль­ные камеры двух типов: КХС (для охлажденных продуктов) и КХН (для замороженных продуктов) с охлаждаемым объемом 6, 12 и 18 м3. Для укладки продуктов используют полки, для подвешивания туш -- крюки. Некоторые холодильные камеры рассчитаны на хранение товаров в таре-оборудовании.

Охлаждаемое отделение холодильной камеры собирается из унифицированных изолированных панелей, образующих стены, пол и потолок. Панели соединяют между собой на месте сборки специальными стяжками. Наружная облицовка панелей выпол­нена из листовой стали, внутренняя — из листового алюминия. Пространство между облицовками заполнено пенополиуретаном. На потолочной панели камеры установлены одна или две (в за­висимости от модели камеры) холодильные машины.

В охлаждаемых камерах поддерживается температура от О до 8°С, в низкотемпературных — до -18°С.

*Холодильные шкафы* устанавливают на рабочем месте про­давца или в складских помещениях небольших магазинов. Они имеют встроенные холодильные агрегаты. Выпускают двух ти­пов: ШХ (среднетемпературные) и ШН (низкотемпературные). Могут иметь различные емкости охлаждаемых камер, разную хладопроизводительность машин и различное количество две­рей. По этим признакам отличаются холодильные шкафы ШХ-0,40М; ШХ-0,80М; ШХ-0,80Ю; ШХ-0,71; ШХ-1,40 и др. Охла­ждаемое отделение холодильных шкафов собирается из предва­рительно изготовленных панелей из двух металлических обли­цовок, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией из пенополиуретана. Для укладки товаров служат съемные ре­шетчатые полки. Машинное отделение занимает верхнюю часть шкафа. В охлаждаемых шкафах поддерживается температура от О до 8°С, в низкотемпературных — до -18°С.

*Холодильные витрины* служат для показа и продажи охла­жденных и замороженных продуктов. Для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажден- ных и упакованных гастрономических продуктов в магазинах самообслуживания широко используют холодильные среднетем-пературные витрины ВХС-2-3,15 и ВХС-2-3,15 ВМ. Для про­дажи охлажденных товаров из тары-оборудования применяют холодильные витрины ВХС-2-4К, ВХС-2-4КМ1 и ВХС-2-4КВМ.

Для размещения товаров в витринах служат охлаждаемые отделения, в которых может поддерживаться температура от -2 до 6°С или 0 до 8°С. Товары выкладывают на полки из листовой стали, лотки из листового алюминия или в таре-оборудовании.

Хладоснабжение витрин в зависимости от их модели осу­ществляется от холодильного агрегата, расположенного в ма­шинном отделении витрины, или холодильного агрегата, уста­новленного вне витрины, в машинном отделении магазина.

*Холодильные прилавки* предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи охлажденных гастрономиче­ских продуктов в универсамах. Бывают среднетемпературные (ПХС) и низкотемпературные (ПХН).

В магазинах самообслуживания применяют открытые при­лавки с воздушной завесой. Наиболее распространенными моде­лями являются ПХС-2-2,5; ПХН-2-2,5; ПХС-1,25; ПХС-2-2 и др. В охлаждаемых отделениях поддерживается такая же темпера­тура, как и в холодильных витринах. Холодильные агрегаты расположены в машинных отделениях прилавков или в машин­ных отделениях магазина.

Товары в охлаждаемых прилавках выкладывают на съемных решетчатых полках или укладывают в кассеты или корзины (в закрытых прилавках).

*Холодильные прилавки-витрины* служат для кратковремен­ного хранения, демонстрации и продажи охлаждаемых продук­тов. Конструкция этого вида оборудования предусматривает на­личие двух охлаждаемых отделений -- камеру прилавка и ви­трину. Камера прилавка предназначена для хранения сменного запаса скоропортящихся товаров. В витрине выкладывают това­ры, предназначенные для демонстрации и выбора покупателями.

В магазинах, торгующих скоропортящимися продуктами по методу самообслуживания, широко применяют прилавки-витри­ны ПВХС-1-0,4 («Пингвин-ВС») и ПВХС-1-0,315 («Таир-102»).

Для оснащения магазинов, где продажа скоропортящихся продуктов осуществляется через отделы, обслуживаемые про­давцами, используют закрытые прилавки-витрины ПВХ-1-0,5 («Пингвин-В»), ПВХС-1-0,315 («Таир-106») и др.

Билет 4.

Вопрос 1.

**Использование тары и упаковки в торгово-технологическом процессе.**

Большинство товаров, выпускаемых промышленностью, транспортируют, хранят и отпускают потребителю в упаковке или таре.

Упаковка – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь, окружающей среды от загрязнений, а также процесс обращения продукции. Тара является основным элементом упаковки, представляющим собой изделие для размещения продукции. В процессе обращения она участвует не только вместе с продукцией (товаром), но и без него.

Разнообразие свойств и особенностей товаров, различные условия их транспортирования, хранения и отпуска вызывают необходимость производства тары множества видов: ящики, бочки, барабаны, фляги, канистры, баллоны, банки, бутылки, мешки, пакеты, корзины и т. д.

Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе определяется функциями, которые они выполняют. Эти функции сводятся к следующим:

* предохранение товара от вредного воздействия внешней среды, а также внешней среды от вредного воздействия товара;
* защита товара от влияния других товаров;
* обеспечение условий для сохранности количества и качества товаров на всем пути их движения из сферы производства в сферу потребления;
* придание товарам и другим грузам необходимой мобильности и создание условий для механизации трудоемких операций и более эффективного использования складских и торговых площадей;
* создание более благоприятных условий для приемки товаров по количеству и качеству и удобств для количественного их учета;
* выполнение роли носителя коммерческой информации и торговой рекламы;
* использование тары не только как средства для размещения товара, его транспортирования и хранения, но и как средства для выкладки и продажи товаров в торговом зале магазина (тара-оборудование).

Использование современной упаковки и тары, их красочное оформление с необходимой рекламной информационной нагрузкой позволяют не только ускорить процесс продажи товаров, облегчить их потребление, но и оказывают сильное эстетическое воздействие на покупателей. Расфасовка товаров в мелкую, удобную для потребителей тару облегчает и ускоряет процесс продажи, способствуя повышению производительности труда торговых работников, улучшает показатели работы магазинов, повышая культуру торгового обслуживания.

Ассортимент тары, используемой для размещения товаров, постоянно расширяется. Он пополняется новыми видами тары, позволяющими расширить ее функции, а следовательно, и сделать еще более значимой в торгово-технологическом процессе.

Тара, используемая для упаковки товаров, должна отвечать ряду технических, экономических и эстетических требований.

Технические требования предусматривают, что материал должен быть прочным и обеспечивать сохранность товаров при перевозке и хранении.

Тара должна быть недорогой в изготовлении, портативной и удобной для транспортирования как с товаром, так и в порожнем виде. Она должна обладать низким коэффициентом собственной массы (отношение массы к объему).

Тара должна иметь привлекательный внешний вид, а ее форма, цветовое решение, тексты и рисунки на ней должны служить воспитанию эстетических вкусов у покупателей.

Вопрос 2

**Контрольно-кассовое оборудование**

Расчетные операции с покупателями играют важную роль в торгово-технологическом процессе магазина. От правильной их организации зависят затраты покупателями времени на при­обретение товаров.

Расчеты с покупателями могут осуществляться путем при­ема денег непосредственно продавцом, кассиром или контроле­ром-кассиром и одновременного учета поступившей суммы с по­мощью кассовой машины. Контрольно-кассовые машины обес­печивают наглядность, простоту и правильность расчета, контроль за ведением расчетно-кассовых операций, точность учета денежных поступлений. При этом значительно ускоряется про­цесс расчетов с покупателями.

Конструкция современных контрольно-кассовых машин позволяет вести учет нарастающим итогом полученных от поку­пателей денег, печатать чек с различными данными, печатать па контрольной ленте порядковый номер чека, уплаченную сум­му, шифр, номер счетчика. Одновременно на их индикаторах указывается проведенная сумма, шифр и номер счетчика. Полу­ченную в контрольно-кассовых аппаратах информацию можно выводить на магнитную или перфорированную ленту с после­дующей обработкой данных на электронных вычислительных машинах с целью изучения спроса, определения объема прода­жи товаров и т. д.

Контрольно-кассовые машины состоят из следующих основ­ных механизмов: установочного, индикаторного, счетного, чеко-печатающего, передаточного, приводного, блокировочного и за­мыкающего,

*Установочный механизм,* выполненный в виде набора клави­шей, служит для набора денежных сумм, проводимых через кас­совую машину, установки шифра и счетчика, на котором должна быть отражена сумма, и включения электропривода.

*Индикаторный механизм* необходим для информации кассира и покупателя о набранной сумме, установленном шифре чека и номере секционного счетчика, по которому проведена операция. *Счетный механизм* состоит из набора суммирующих, кон­трольных и операционных счетчиков.

С помощью *чекопечатающего механизма* получается чек с соответствующими реквизитами. Он служит также для печата­ния контрольной ленты.

*Передаточный механизм* передает на суммирующие счетчи­ки, печатающее устройство, индикатор данных данные, набран­ные на установочном механизме.

Приведение в действие всех узлов контрольно-кассовой ма­шины осуществляется *электрическим или ручным приводным* *механизмом.*

*Блокировочный механизм* служит для блокирования (запира­ния) механизма включения машины при обрыве или отсутствии чековой или контрольной ленты.

Замыкающий *механизм* применяется для замыкания всего ме­ханизма машины или ее отдельных узлов. С его помощью осуществляется включение машины в определенный режим работы и выполнение операций по снятию и гашению показаний сум­мирующих счетчиков. Он состоит из замков и набора ключей к ним.

В торговле используют контрольно-кассовые машины, под­разделяющиеся на следующие типы:

автономные контрольно-кассовые машины;

пассивные системные контрольно-кассовые машины;

активные системные контрольно-кассовые машины;

фискальные регистраторы.

В *автономных контрольно-кассовых машинах* расширение функциональных возможностей может достигаться только за счет подключения дополнительных устройств ввода-вывода, управляемых контрольно-кассовой машиной по размещенным в ней программам. К этому же типу относятся и портативные кон­трольно-кассовые машины, имеющие возможность работать без постоянного подключения к электросети. («Микро 103Ф» «ОКА ПФ» «Элвейс микро» «ОКА 600Ф»)

*Пассивная системная контрольно-кассовая машина* имеет возможность работать в компьютерно-кассовой системе, но она не имеет возможности управлять работой этой системы. Она же может использоваться и как автономная контрольно-кассо­вая машина.(«Samsung EK461RF» «Меркурий 112Ф»)

*Активная системная контрольно-кассовая машина* имеет возможность работать в компьютерно -кассовой системе, упра­вляя при этом работой системы. К активным системным кон­трольно-кассовым машинам относятся также компьютерные кассовые терминалы, созданные на базе IBM-совместимого ком­пьютера. Они обладают возможностями по вводу-выводу, хра­нению, обработке и отображению информации. Могут использо­ваться как пассивные системы или автономные контрольно-кас­совые машины.

*Фискальный регистратор* представляет собой контрольно-кассовую машину, способную работать только в составе ком­пьютерно-кассовой системы, получая данные через канал связи.

К эксплуатации допускаются только модели контрольно-кас­совых машин, которые включены в Госреестр Российской Феде­рации.

Для оснащения крупных магазинов самообслуживания пред­назначен расчетный узел РУМС-1, состоящий из кабины кон­тролера-кассира, механизма для автоматической выдачи сдачи разменной монетой, конвейера для перемещения товара и других

устройств, позволяющих значительно ускорить расчетные опе­рации с покупателями и пропускную способность узла расчета. Наиболее современными и перспективными являются ком­пьютерные кассы. Компьютерная касса представляет собой ком­пьютер со специальными интерфейсами для кассового ящика, дисплеем в две-три строки текста для покупателя, ключами ограничения доступа и специальной фискальной платой, кото­рая фиксирует ежедневную выручку. Компьютерную кассу, под­ключенную к сети, можно запрограммировать для учета спе­цифических требований магазина (цвета, размера, артикула то­вара и т. д.). Она может обрабатывать магнитные и микропро­цессорные карты, а также собственные предоплатно-дисконтные карты магазина (подробно о них сказано в одном из последую­щих разделов учебника) и позволяет получить полный контроль над действиями работников. Существенно ускоряется процесс обслуживания покупателей, так как касса считывает штрих-код и только за счет этого скорость обслуживания увеличивается на 5-20%, а товарооборот в час «пик» — на 2-10%.

Однако внедрение системы с компьютерными кассами тре­бует значительных затрат. Поэтому можно использовать более дешевые аппараты, имеющие связь с компьютером и благода­ря этому способные выполнять примерно те же функции, что и компьютерные кассы.

Билет 5

Вопрос1.

**Классификация и характеристика основных видов тары**

* функции, выполняемые в процессе товарного обращения;
* назначение;
* принадлежность;
* кратность использования;
* материал изготовления;
* конструкция и метод изготовления;
* устойчивость к внешним механическим воздействиям;
* качество.

В процессе товарного обращения тара может выполнять различные функции, с учетом которых ее делят на транспортную, цеховую, потребительскую и тару-оборудование.

Транспортная (внешняя) тара применяется для транспортирования и хранения товаров. К ней относят ящики, бочки, мешки и т. д.

Цеховая тара предназначена для группировки товаров внутри предприятия (лотки и ящики специальной конструкции).

Потребительская (внутренняя) тара поступает к потребителю с продукцией и не представляет собой самостоятельной транспортной единицы. Стоимость потребительской тары — пакетов, коробок, тубов, банок и т. п., как правило, включается в стоимость товара. Она должна быть удобной, дешевой, легкой, красочно оформленной. Ее оформление должно нести большую рекламную и информационную нагрузку.

Тара-оборудование - это устройство, предназначенное для транспортирования, временного хранения, выкладки и продажи товаров.

По назначению тару делят на универсальную и специализированную. Универсальная тара может быть использована для затаривания различных товаров, специализированная тара -только для определенных товаров.

В зависимости от принадлежности следует различать тару общего и индивидуального пользования. Тара общего пользования может применяться различными предприятиями и организациями. К таре индивидуального пользования относится инвентарная тара, изготовляемая по специальному заказу для централизованной доставки товаров на розничные торговые предприятия. Она является собственностью предприятий промышленности или оптовых торговых предприятий.

По кратности использования тара делится на многооборотную, возвратную и разового использования.

В зависимости от материала изготовления тару подразделяют на деревянную, картонную, бумажную, текстильную, металлическую, стеклянную, керамическую, полимерную и комбинированную.

По конструкции тару подразделяют на разборную, неразборную, складную, разборно-складную, со съемными деталями, а по методам изготовления - - на литую, штампованную, бондарную, клееную тару и тару, изготовленную литьем под давлением.

В зависимости от устойчивости к внешним механическим воздействиям тару принято делить на -жесткую (деревянные и металлические ящики и бочки, стеклянная тара), полужесткую (картонные ящики и корзины) и мягкую (мешки, паковочные ткани и т. п.).

Одним из признаков классификации тары является ее качество. Например, тканевые мешки в зависимости от их качества делятся на три категории, возвратные деревянные ящики — на две категории и т. д.

Вопрос 2.

**Торгово-технологический процесс в магазине**

Торгово-технологический процесс в магазине представляет собой комплекс взаимосвязанных торговых (коммерческих) и технологических операций и является завершающей стадией всего торгово-технологического процесса товародвижения. На этой стадии к осуществлению торгово-технологического процесса товародвижения подключаются розничные покупатели, которые, в зависимости от применяемых методов продажи товаров, могут играть в нем весьма активную роль.

Структура торгово-технологического процесса, последовательность выполнения различных операций зависят от степени хозяйственной самостоятельности торгового предприятия, применяемого метода продажи товаров, типа, размера магазина и других факторов.

Большую роль в торгово-технологическом процессе играют коммерческие операции. Их своевременность и качество выполнения влияют на широту и глубину ассортимента предлагаемых товаров, бесперебойность торговли ими и в целом на качество обслуживания покупателей. К числу таких операций относят изучение спроса покупателей, составление заявок на завоз товаров, формирование оптимального ассортимента, организацию рекламы и информации. Естественно, что в самостоятельных

торговых предприятиях характер коммерческих операций более сложный, чем в магазинах, не обладающих хозяйственной самостоятельностью .

Таким образом, торгово-технологический процесс в магазине можно разделить на три основные части:

* операции с товарами до предложения их покупателям;
* операции непосредственного обслуживания покупателей;
* дополнительные операции по обслуживанию покупателей.

На качество торгового обслуживания существенное влияние оказывают операции с товарами до предложения их покупателям. К ним относят:

* разгрузку транспортных средств;
* доставку товаров в зону приемки;
* приемку товаров по количеству и качеству;
* доставку товаров в зону хранения, подготовки к продаже или непосредственно в торговый зал (в зависимости от степени готовности их к продаже);
* хранение товаров; подготовку товаров к продаже;
* перемещение товаров в торговый зал; выкладку товаров на торговом оборудовании.

Для того, чтобы обеспечить высокий уровень обслуживания покупателей, в магазине должен постоянно изучаться спрос, который служит основанием для составления заявок на завоз товаров. Работники магазина обязаны обеспечить квалифицированную приемку поступивших товаров. В магазине должны быть созданы все условия для рационального хранения товаров и подготовки их к продаже. Существенно облегчается процесс непосредственного обслуживания покупателей, если товары надлежащим образом подготовлены к продаже, рационально подобран их ассортимент и они правильно размещены в торговом зале. Особенно большое значение имеют операции с товарами до предложения их покупателям в магазинах самообслуживания.

Наиболее ответственную часть торгово-технологического процесса в магазине составляют операции непосредственного обслуживания покупателей, к которым относятся:

* встреча покупателя;
* предложение товаров;
* отбор товаров покупателями;
* расчет за отобранные товары;
* оказание покупателям дополнительных услуг.

В магазине должны быть созданы все условия для беспрепятственного ознакомления покупателя с предлагаемым ассортиментом товаров, для удобной отборки им товаров и т. д.

Третья часть торгово-технологического процесса включает разнообразние услуг, связанных с приобретением товаров (прием предварительных заказов, комплектование подарочных наборов, раскрой тканей и т. д.).

Торгово-технологический процесс в магазине должен строиться на основе следующих основных принципов:

* обеспечение комплексного подхода к его построению;
* создание максимальных удобств для покупателей;
* достижение наиболее рационального использования помещений и торгово-технологического оборудования магазина;
* создание для работников магазина благоприятных условий труда и отдыха, обеспечивающих высокую культуру и производительность труда;
* обеспечение необходимой экономической эффективности работы магазина.

Билет 6.

Вопрос 1.

**Унификация и классификация тары**

Постоянное развитие производства тары неразрывно связано с мероприятиями по ее унификации.

Унификация тары -процесс приведения всего многообразия видов, форм и размеров тары к ограниченному числу типоразмеров и закрепление их за определенными товарными группами. Она осуществляется на базе единого модуля для тары, транспортных средств, средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и оборудования для хранения.

Модулем унификации для транспортной тары принят международный плоский поддон размером 800x1200 мм. С учетом этого модуля разработана сетка унифицированных внешних и внутренних размеров ящика, а по внутренним размерам определены унифицированные размеры потребительской тары. Исходя из оптимальной шкалы устанавливаются также определенные размеры тары по высоте. -Все это позволяет унифицировать форматы тарных материалов, расфасовочно-упаковочных машин и других видов оборудования, а также габариты транспортных средств, что, в свою очередь, создает условия для внедрения единой системы технологии обработки грузовых мест на транспорте, на предприятиях оптовой и розничной торговли.

Унификация распространяется не только на тару с прямоугольным основанием (ящики, коробки и т. д.), но и на другие виды тары.

Классификация тары:

* назначение;
* принадлежность;
* кратность использования;
* материал изготовления;
* конструкция и метод изготовления;
* устойчивость к внешним механическим воздействиям;
* качество.

Тару делят на транспортную, цеховую, потребительскую и тару-оборудование.

Транспортная (внешняя) тара применяется для транспортирования и хранения товаров. К ней относят ящики, бочки, мешки и т. д.

Цеховая тара предназначена для группировки товаров внутри предприятия (лотки и ящики специальной конструкции).

Потребительская (внутренняя) тара поступает к потребителю с продукцией и не представляет собой самостоятельной транспортной единицы

Тара-оборудование - это устройство, предназначенное для транспортирования, временного хранения, выкладки и продажи товаров.

По назначению тару делят на универсальную и специализированную. Универсальная тара может быть использована для затаривания различных товаров, специализированная тара -только для определенных товаров.

В зависимости от принадлежности следует различать тару общего и индивидуального пользования. Тара общего пользования может применяться различными предприятиями и организациями. К таре индивидуального пользования относится инвентарная тара, изготовляемая по специальному заказу для централизованной доставки товаров на розничные торговые предприятия. Она является собственностью предприятий промышленности или оптовых торговых предприятий.

По кратности использования тара делится на многооборотную, возвратную и разового использования.

В зависимости от материала изготовления тару подразделяют на деревянную, картонную, бумажную, текстильную, металлическую, стеклянную, керамическую, полимерную и комбинированную.

По конструкции тару подразделяют на разборную, неразборную, складную, разборно-складную, со съемными деталями, а по методам изготовления - - на литую, штампованную, бондарную, клееную тару и тару, изготовленную литьем под давлением.

В зависимости от устойчивости к внешним механическим воздействиям тару принято делить на -жесткую (деревянные и металлические ящики и бочки, стеклянная тара), полужесткую (картонные ящики и корзины) и мягкую (мешки, паковочные ткани и т. п.).

Одним из признаков классификации тары является ее качество. Например, тканевые мешки в зависимости от их качества делятся на три категории, возвратные деревянные ящики — на две категории и т. д.

**Вопрос 2**

Перед подачей в торговый зал товары надо полностью подго­товить к продаже. *Подготовка товаров к продаже* заключается в их распаковке, сортировке, очистке, фасовке, упаковке, утюж­ке, маркировке и т. д. Количество подготовительных операций в магазине зависит от степени подготовленности товаров к про­даже в момент поступления в магазин, сложности ассортимента и других факторов.

При распаковке товары освобождают от внешней транспорт­ной тары, сортируют, т. е. группируют по ассортиментным при­знакам (размер, фасон и т. д.), очищают от пыли, загрязнений, антикоррозионных смазочных веществ, устраняют их мелкие де­фекты. Все эти подготовительные операции целесообразно проводить в специальных помещениях с соответствующим образом оборудованными рабочими местами. Например, для подготовки к продаже радио- и электротоваров в универмаге должна быть мастерская, оборудованная сетевыми электрическими розетка­ми и телевизионными антеннами. Здесь проверяют наличие ин­струкций по эксплуатации и паспортов, комплектность изделий и их работоспособность. При необходимости удаляют мелкие не­исправности, вызванные транспортированием.

Швейные изделия, готовя к продаже, подбирают по размерам и ростам, устраняют в них мелкие дефекты, чистят и утюжат. Для утюжки выделяется специальное помещение, оборудованное гладильными досками.

Шерстяные и шелковые ткани перед подачей в торговый зал перемеривают и накатывают на специальные дощечки, на тор­цах которых указывают артикул, сорт и цену ткани.

Некоторые мелкие изделия металлической галантереи пред­варительно фасуют в пакетики по 10, 15 и 20 шт. Ленты, круже­ва, тесьму наматывают на фанерные или картонные планшетки.

При подготовке к продаже парфюмерно-косметических това­ров особенно тщательно проверяют качество упаковки.

Перед подачей в торговый зал фото-, кино- и проекционных аппаратов следует проверить их исправность. Музыкальные то­вары необходимо привести в рабочее состояние.

Велосипеды и мотоциклы очищают от смазки, собирают, ком­плектуют и проверяют работу их основных механизмов.

Значительная часть продовольственных товаров поступает в нерасфасованном виде, и фасовка их осуществляется непосред­ственно в магазинах. В основном фасуют сыпучие бакалейные товары, кондитерские изделия, овощи, фрукты. В магазинах то­вары фасуют, как правило, при помощи простейших приспосо­блений или на настольных циферблатных весах в специальных помещениях (зонах) площадью не менее 6 м2. Зону для фасов­ки располагают в непосредственной близости от зоны хранения товаров и вблизи торгового зала. Рабочее место фасовщика осна­щают соответствующими инвентарем и упаковочными матери­алами. В магазинах с достаточно большим объемом фасовки то­варов применяют специальные устройства или приспособления.

Перед доставкой в торговый зал товары маркируют и укладывают в лотки, корзины, ящики, тележки или тару-оборудование.

Билет 7

Вопрос 1.

**Качество тары и ее маркировка**

Эффективность использования тары во многом зависит от ее качества. Действующими стандартами предусмотрена система показателей качества, которые применяются при разработке конструкторской и нормативно- технической документации на конкретные виды тары. Например, номенклатура показателей качества деревянных ящиков включает следующие показатели: назначения, надежности, эргономические, эстетические, технологичности, транспортабельности, патентно- правовые, стандартизации и унификации.

К показателям назначения относятся: исходные материалы; размеры; предельная масса упаковываемого груза; вместимость; сопротивление сжатию; сопротивление ударам; устойчивость к воздействию дождя; влажность и др.

Показатели надежности, в свою очередь, включают показатели ремонтопригодности, долговечности и сохраняемости.

Очень важными показателями качества тары являются показатели транспортабельности. Сюда относятся коэффициент складирования, указывающий на степень использования транспортных средств и складских помещений, и коэффициент пакетирования .

Качество конкретных видов новой (после ее изготовления) тары определяется по соответствующим стандартам с учетом требований, которые изложены в разделах «Типы и размеры», «Технологические требования», «Правила приемки», «Методы контроля».

Качество тары, находящейся в обращении, определяется в соответствии с требованиями действующих Правил применения, обращения и возврата многооборотных средств упаковки и Правил обращения возвратной деревянной и картонной тары.

Возвратные деревянные ящики (дощатые, комбинированные и из листовых древесных материалов) по качеству подразделяются на ящики, требующие ремонта и отремонтированные.

Возвратными ящиками, требующими ремонта, считаются ящики, у которых имеется небольшое число повреждений:

Деревянные ящики с повреждениями, превышающими дефекты, допустимые для ящиков, требующих ремонта, детали деревянных бочек, а также бочки, имеющие повреждения сверх тех, которые допустимы для бочек, требующих ремонта, относятся к деревянному тароматериалу.Возвращаемая (сдаваемая) отправителю (изготовителю) стеклянная тара не должна иметь сквозных щербин в верхней части горла, а также с внешней и внутренней сторон, сколов и посе-чек на внешней стороне горла, щербин на дне, трещин на стекле горла и корпуса.

*Маркировку,* характеризующую тару (кроме мешков), изготовитель наносит следующим образом:

на ящиках — в левом верхнем углу торцовой стенки;

на бочках и барабанах --на одном из днищ, свободном от маркировки, характеризующей груз на флягах и баллонах — на дне.

Маркировка должна содержать следующую информацию: наименование предприятия-изготовителя или его товарный знак; обозначение стандарта или другой нормативно-технической документации, в соответствии с которыми изготовлена тара. На многооборотную тару должна быть нанесена надпись «Многооборотная».

Вопрос 2.

**Технологическая оснащенность торгового предприятия. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.**

Уровень обслуживания покупателей, создание оптимальных условий труда торговых работников и обеспечение высоких эко­номических показателей работы магазина во многом зависят от того, насколько рационально он оснащен торговым оборудовани­ем. При решении вопросов технического оснащения магазинов особое внимание должно быть уделено *выбору типов и моде­лей торгового оборудования и определению его оптимального набора.*

Выбор типов оборудования и комплектование его набора должны основываться на следующих основных принципах:

соответствие оборудования товарному профилю и размерам торгового зала магазина;

оснащение магазинов торговым оборудованием должно осуществляться с учетом используемых методов продажи товаров;

*Определение рационального набора торгового оборудования и характер его размещения оказывают существенное влия­ние на эффективность использования площадей магазина*

При эффективной технологической оснащенности предприятия. Оборудование обеспечивает эффективное использова­ние торговой площади магазина при современном интерьере торгового зала технологического и художественного харак­тера.

Пра­вильно подобранное и расставленное оборудование позволяет расширить предложение товаров, создать больше удобств для обслуживания покупателей, увеличить товарооборот на ква­дратный метр торговой площади и тем самым добиться более высоких показателей эффективности использования торговых площадей.

Оптималь­ной установочная площадь, т. е. площадь торгового за­ла, занятая основаниями торгово-технологического оборудова­ния.

Эффективное использо­вание торговых площадей может быть достигнуто при усло­вии оснащения магазинов торговым оборудованием, имеющим достаточно большую площадь выкладки. При одной и той же установочной площади площадь выкладки товаров может быть различной в зависимости от типов и композиций торгового обо­рудования, количества элементов для выкладки товаров.

Для установления взаимосвязи между различными техноло­гическими зонами магазина важно знать емкость торгового обо­рудования и количество разновидностей товаров, выкладывае­мых на одном метре горки островной или пристенной. Эти по­казатели дают возможность определить не только эффективность использования торгового оборудования, но и установить для магазина оптимальный размер товарных запасов, размеща­емых в торговом зале, рассчитать потребность в завозе товаров,

Товары доставляют в торговый зал в то время, когда в нем находится минимальное количество покупателей, чтобы не препятствовать процессу продажи. Для перемещения товаров используют тележки или тару-оборудование.

Эффективность работы магазинов, качество обслуживания покупателей во многом зависят от рационального размещения товаров в торговом зале. Оно позволяет правильно спланировать покупательские потоки, сократить время на отборку товаров, увеличить пропускную способность магазина, уменьшить затраты труда персонала магазина при пополнении товарных запасов в торговом зале. Поэтому размещение товаров в торговом зале магазина следует осуществлять с учетом следующих основных требований:

* предоставления покупателям возможности ориентироваться в размещении комплексов, микрокомплексов и товарных групп и совершения покупки в минимально короткий срок;
* создания условий комфортности во время пребывания покупателей в магазине;
* предоставления покупателям необходимой информации и широкого круга услуг;
* оптимального использования торговых площадей магазина;
* обеспечения сохранности материальных ценностей;
* организации рациональных товарных потоков и расчетных операций с покупателями.

При *размещении товаров в торговом зале* необходимо соблюдать правила товарного соседства. За каждой товарной группой следует закреплять постоянную зону размещения. Товары, которые подготавливают к продаже в магазине, размещают ближе к зоне, где выполняются подготовительные операции. Крупногабаритные товары надо размещать рядом с зоной расчета или выходом из торгового зала. Товары, требующие длительного ознакомления с ними покупателей, располагают в глубине торгового зала, чтобы не создавались помехи движению покупательских потоков. С соблюдением этого принципа размещают и товары, пользующиеся частым спросом.

Товары с высокой оборачиваемостью нужно расположить ближе к источникам пополнения.

Однородные товары лучше размещать концентрированно. Но если одни и те же товары входят в состав различных комплексов, а также если их концентрация приводит к задержке покупательского потока, то допустимо их размещение в разных местах торгового зала.

На первых этажах магазинов необходимо располагать товары более частого спроса и не требующие длительного выбора.

Площади под отдельные товарные группы выделяют с учетом доли соответствующих групп товаров в продаже и их оборачиваемости.

Для размещения товаров в торговом зале магазина используют различные типы торговой мебели, тару-оборудование, торговое холодильное оборудование. Очень важно рационально расположить товары на торговом оборудовании, т. е. эффективно использовать площадь выкладки и емкость торгового оборудования и предоставить покупателям максимум удобств для отборки товаров. При выкладке товаров на торговом оборудовании учитывают следующие основные принципы:

* однородные товары выкладывают по вертикали, обеспечивая тем самым лучшую их обозримость;
* целесообразно применять простейшие приемы выкладки товаров (прямую укладку, навалом и т. д.);
* декоративную выкладку товаров рекомендуется использовать только с рекламной целью;
* полки горок и другие элементы для выкладки товаров не следует переполнять товарами;
* в оптимальной зоне обозреваемости (в пределах 1100-1600 мм от пола) необходимо размещать товары, быстрая реализация которых предпочтительна;
* выкладка товаров в торговом зале должна быть насыщенной;
* сопутствующие товары следует размещать навалом в различных местах (у торцовых стенок, расчетных узлов и т. д.), используя для этих целей корзины или кассеты.

При выкладке товаров в упаковке рекомендуется отдельные образцы оставлять без упаковки или в прозрачной упаковке, чтобы покупатель мог ознакомиться с ними.

Размещая товары в зале и выкладывая их на торговом оборудовании, необходимо учитывать методы их продажи, конфигурацию торгового зала и т. д. Большое значение при этом имеют особенности отдельных товаров, их упаковка.

Гастрономические изделия выкладывают в охлаждаемых витринах различными способами:

колбасу и копчености — в несколько рядов, при этом верхний батон или другое изделие разрезают и кладут срезом в сторону покупателя;

Крупногабаритные товары (велосипеды, тяжелый спортивный инвентарь и т. д.) располагают на подиумах.

При размещении хозяйственных товаров рекомендуется группировать их по потребительским комплексам, внутри которых их следует делить на отдельные группы (например, посуда стеклянная, металлическая и т. д.). Мелкоштучные товары выкладывают в кассетах, другие товары — на полках пристенных и островных горок или специальных стендах. Люстры подвешивают на специальных приспособлениях.

Сгруппированные по назначению и другим признакам парфюмерные и косметические товары выкладывают на полках горок или при лавках-витринах.

Билет 9

Вопрос 1.

**Организация и технология розничной продажи товаров**

Продажа товаров — завершающая стадия торгово-технологического процесса в магазине. Операции, выполняемые на этой стадии, являются наиболее ответственными, так как они связаны с непосредственным обслуживанием покупателей.

Характер и структура операций по продаже товаров зависят, в первую очередь, от ассортимента реализуемых товаров и методов их продажи. Так, на выбор товаров повседневного спроса покупатель затрачивает значительно меньше времени, чем на товары периодического или редкого спроса. Существенно различается содержание операций по продаже товаров в магазинах применяющих различные методы продажи, под которыми понимают совокупность приемов и способов реализации товара покупателям.

В розничной торговле применяют следующие методы продажи товаров: самообслуживание; через прилавок обслуживания; по образцам; с открытой выкладкой; по предварительным заказам.

Продажа товаров на основе самообслуживания - один из самых удобных для покупателей методов продажи товаров. Самообслуживание позволяет ускорить операции по продаже товаров, увеличить пропускную способность магазинов, расширить объем реализации товаров. Этот метод предусматривает свободный доступ покупателей к выложенным в торговом зале товарам, возможность самостоятельно осматривать и отбирать их без помощи продавца, что позволяет более рационально распределить функции между работниками магазина. Оплата за отобранные товары осуществляется в узлах расчета, обслуживаемых контролерами-кассирами. При самообслуживании изменяется технологическая планировка торгового зала и других помещений магазина, организация материальной ответственности, товаро-снабжение, а также функции работников магазина.

Этот метод применяется при продаже большинства продовольственных и непродовольственных товаров. Исключение составляют бытовые электроприборы и машины, холодильники, ковры и ковровые изделия, сервизы и хрусталь, велосипеды, мотоциклы, моторы, лодки, палатки, радио- и телевизионная аппаратура, радиодетали, ювелирные изделия, часы, сувениры и некоторые другие товары, так как при их выборе покупатели, как правило, нуждаются в помощи продавцов. Эти товары, а также товары, требующие нарезки, упаковки и т. д., продают в магазинах самообслуживания через прилавок индивидуального обслуживания.

В магазинах самообслуживания функции работников торгового зала сводятся, в основном, к консультированию покупателей, выкладке товаров и контролю за их сохранностью, выполнению расчетных операций. Процесс продажи здесь состоит из следующих основных операций:

* встреча покупателя и предоставление ему необходимой информации о реализуемых товарах, оказываемых услугах и т. д.;
* получение покупателем инвентарной корзины или тележки для отбора товаров;
* самостоятельный отбор товаров покупателем и доставка их в узел расчета;
* подсчет стоимости отобранных товаров и получение чека;
* оплата купленных товаров;
* упаковка приобретенных товаров и укладка их в сумку покупателя;
* возврат инвентарной корзины или тележки для отбора товаров на место их концентрации.

Перечень этих операций может быть расширен при продаже технически сложных товаров, когда требуется помощь продавца-консультанта (его консультация, проверка исправности товаров и т. д.).

Торговый персонал должен обеспечивать строгое соблюдение установленных правил торговли. Так, не разрешается требовать от покупателей, входящих в торговый зал магазина самообслуживания, предъявления приобретенных ими в других магазинах товаров, ставить на них штампы или какие-либо отметки, а также обязывать оставлять личные вещи. При желании покупатель может оставить у входа в торговый зал хозяйственную сумку, портфель и т. д., при этом магазин обязан обеспечить их сохранность.

Отобранные товары покупатели укладывают в инвентарную корзину или тележку и доставляют в узел расчета. Здесь происходит расчет как за товары, отобранные покупателем, так и за товары, отпущенные ему через прилавок обслуживания (в магазинах, где не все товары продают по методу самообслуживания). В узле расчета покупателю вручают кассовые чеки, служащие подтверждением правильности расчетов, и в случае необходимости, основанием для обмена товаров. Запрещено устраивать двойной контроль при расчетах с покупателями. Администрация магазина имеет право проводить лишь выборочную проверку правильности оплаты и контролировать работу кассира.

Для того чтобы ускорить расчетные операции с покупателями, в магазине рекомендуется оборудовать единый узел расчета. Напряженность работы контролеров-кассиров в часы «пик» следует регулировать. Для расчетов с покупателями, совершившими мелкие покупки (1-2 предмета), выделяют «экспресс-кассы». Ускорению расчетов с покупателями способствует также применение быстродействующих и автоматизированных кассовых машин, а также механизированных расчетных узлов с механизмом для автоматической выдачи сдачи, конвейером для перемещения товаров и другими устройствами, облегчающими и ускоряющими расчетные операции с покупателями. За рубежом, а также в некоторых московских магазинах в боре товаров и консультация; предложение сопутствующих и новых товаров; проведение технологических операций, связанных с нарезкой, взвешиванием, отмериванием; расчетные операции; упаковка и выдача покупок. «

Пришедший в магазин покупатель должен встретить приветливое отношение со стороны торгового персонала. На выполнение технологических операций, связанных с нарезкой, взвешиванием, отмериванием, затрачивается много труда и времени. На качество их выполнения, а следовательно, и на уровень обслуживания покупателей существенно влияет квалификация торгового персонала, а также организация и обслуживание рабочего места продавца.

Завершается продажа товаров расчетом с покупателями и выдачей им покупок. Эти операции могут выполняться на рабочем месте продавца или контролера-кассира.

При продаже технически сложных товаров с гарантийным сроком службы, кроме перечисленных операций, продавец обязан сделать отметку в паспорте на изделие, выписать товарный чек и его копию вручить покупателю.

Продажа товаров по образцам предусматривает выкладку образцов в торговом зале и самостоятельное (или с помощью продавца) ознакомление с ними покупателей. После выбора товаров и оплаты покупки продавец вручает покупателю товары, соответствующие образцам. При этом методе продажи рабочие запасы размещают отдельно от образцов. Он удобен тем, что на сравнительно небольшой площади торгового зала можно выставить образцы достаточно широкого ассортимента товаров. Обычно этот метод применяется при продаже технически сложных и крупногабаритных товаров, а также тех товаров, которые требуют перед их отпуском покупателю отмеривания и нарезки. Этим методом осуществляют продажу бытовых холодильников, стиральных машин, осветительных, отопительных и нагревательных приборов, швейных машин, телевизоров, радиоприемников, музыкальных инструментов, мотоциклов, мотороллеров, велосипедов, мебели, тканей и других товаров.

Выставленные в торговом зале образцы товаров должны быть снабжены четко оформленными ярлыками, в которых указывают наименование товара, артикул, сорт, наименование изготовителя, цену. В случае необходимости продавцы оказывают покупателям консультативную помощь.

Функции продавца при этом методе продажи сводятся к консультированию покупателей, взвешиванию, упаковке и отпуску отобранных ими товаров. Расчетные операции могут осуществляться в кассах, установленных в торговом зале или на рабочем месте продавца. Продажа товаров с открытой выкладкой более удобна по сравнению с традиционными методами, так как многие покупатели имеют возможность одновременно знакомиться с открыто выложенными образцами товаров, не отвлекая при этом продавцов на выполнение функций, связанных с показом товаров и информацией об их ассортименте. Применение этого метода позволяет ускорить операции по продаже товаров, увеличить пропускную способность магазина и повысить производительность труда продавцов. Обычно этот метод применяется при продаже тех товаров, реализация которых в магазинах самообслуживания осуществляется через прилавки обслуживания (тканей, обуви, чулочно-носочных изделий, бельевых товаров, галантереи, школьно-письменных товаров, посудо-хозяйственных и других непродовольственных и некоторых продовольственных товаров).

Вопрос 2.

**Режим работы розничного торгового предприятия**

Качество обслуживания покупателей в значительной мере за­висит от *режима работы розничного торгового предприятия.* В свою очередь, на режим работы магазина влияют интенсив­ность покупательских потоков, распределение товарооборота по часам дня, дням недели, сезонам. При этом следует также учи­тывать необходимость создания оптимального режима труда и отдыха торговых работников, предоставления им пятидневной рабочей недели, составления удобного графика выхода на ра­боту. Разработанный с учетом этих требований режим работы магазина должен быть согласован с местными органами влас­ти.

Согласованности режима работы магазина с режимом труда и отдыха его работников достигают путем разработки рацио­нальных графиков выхода на работу. Они должны основываться на соблюдении предусмотренной трудовым законодательством продолжительности рабочего времени и обеспечении ритмично­го чередования времени труда и отдыха работников магазина в течение дня и рабочей недели. Следует предусматривать время на подготовительно-заключительные операции. Графики должны соответствовать изменению покупательских потоков в раз­личные часы дня и дни недели.

В рабочее время включается время, затрачиваемое на подготовительно-заключительные операции. Так, для продавца это время слагается из затрат времени на получение и подго­товку товаров к продаже, их размещение и выкладку, подго­товку инвентаря и упаковочного материала, проверку весоиз­мерительного оборудования, подсчет чеков, уборку инвентаря, упаковочных материалов, передачу товарно-материальных цен­ностей и т. д. На эти операции отводится, как правило, не менее 15-30 мин, но не более 60 мин в смену.

При семичасовом рабочем дне устанавливают шестидневную рабочую неделю с одним выходным днем. В магазине с восьми­часовым рабочим днем продолжительность рабочей недели со­ставляет обычно пять дней с двумя выходными днями. Общая продолжительность рабочего времени за неделю — 40 ч.

Если в магазине полуторасменный режим работы (11 ч в день), то для работников устанавливается рабочий день про­должительностью 8 ч с двумя выходными днями. В исключи­тельных случаях, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности, для продавцов и контролеров-кассиров разрешается применять суммированный учет рабочего времени. При этом продолжительность рабочего дня не должна превышать 11 ч 30 мин при обязательном предоставлении отды­ха на следующий день. Общее количество рабочих часов в месяц должно быть такое же, как и у других работников.

В том случае, если магазин работает в полторы или две сме­ны и в течение дня имеет неравномерный поток покупателей, то для всех работников может устанавливаться ленточный гра­фик выхода на работу. Такой график предусматривает выход на работу не всех работников одновременно, а группами в разные часы дня. Чаще всего такие графики применяются в продоволь­ственных магазинах.

Совершенствование организации труда в магазине неразрыв­но связано с улучшением *условий труда работников,* которые в значительной мере определяют их работоспособность и утомля­емость. Добиться улучшения условий труда можно внедрением средств механизации тяжелых и трудоемких работ, улучшением санитарно-гигиенических, бытовых и эстетических условий тру­да, обеспечением охраны труда и строгим соблюдением техники безопасности.

Улучшению условий труда работников магазина во многом способствует широкое применение тары-оборудования для до­ставки товаров в розничную торговую сеть, внедрение средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и внутримагазинного перемещения товаров, механизация операций, связанных с подготовкой товаров к продаже и их отпуском, а также учетно-вычислительных операций.

Условия труда работников магазина во многом зависят от вентиляции и отопления. В торговом зале и других помещениях магазина должен поддерживаться нормальный воздухообмен и температура воздуха. Температура воздуха в торговом зале и подсобных помещениях магазина в холодный период года долж­на быть в пределах 17-22°С, в теплый период — не превышать 28°С. Согласно санитарным нормам скорость движения воздуха в помещениях в теплый период года может быть в пределах от 0,3 до 0,5 м/с, в холодный — не более 0,3 м/с. Превышение этих норм может привести к возникновению простудных заболеваний работников магазина. Система вентиляции и отопления должна предусматривать равномерное распределение воздуха в помеще­ниях магазина. Относительная влажность воздуха в холодный и переходный периоды года не должна превышать 75%, в теплый период года она может быть в пределах от 55% (при 28°С) до 75% (при 24°С).

Особые требования предъявляются к освещению магазинов. Оно должно быть равномерным, достаточно интенсивным, но неослепляющим. Важно, чтобы освещение не искажало фак­тический цвет товаров. Рабочие места фасовщиков, продавцов гастрономических товаров, контролеров-кассиров должны осве­щаться в 1,5-2 раза интенсивнее, чем остальная часть торгового зала.

В рабочих помещениях магазина концентрация пыли в возду­хе не должна превышать 10 мг/м3. Снизить концентрацию пыли можно при помощи вытяжной вентиляции. Для удаления пыли, осевшей на оборудовании, стенах и т. д., используют пылесосы. Неблагоприятное воздействие на организм человека оказы­вает шум. Он приводит к переутомлению работников, разви­тию различных заболеваний. Основными источниками шума в магазинах являются транспортеры, холодильные и вентиля­ционные установки, а также некоторые другие виды торгово-технологического оборудования. Шум оказывает отрицательное воздействие не только на работников магазина, но и на покупа­телей. Предельно допустимый уровень шума для торговых залов магазинов составляет 50-60 дБ.

Улучшению условий труда работников торговли, повыше­нию культуры обслуживания покупателей способствуют также соблюдение требований технической эстетики при организации рабочих мест и оформлении интерьеров, а также строгое соблю­дение санитарно-гигиенических условий труда. Магазины долж­ны располагать необходимыми санитарно-техническими устрой­ствами и бытовыми помещениями.

На производительность труда работников магазина, качество обслуживания покупателей существенное влияние оказывает ми­кроклимат в его коллективе. Благоприятный микроклимат в коллективе предполагает доброжелательное отношение работ­ников друг к другу, дружную работу, взаимовыручку и т. д. Он во многом зависит от характера и стиля руководства коллекти­вом магазина.

**Билет 10**

**Вопрос 2.Принципы и нормы проектирования**

Для строительства или реконструкции торговых объектов не­обходимо наличие проектно-сметной документации.

Строительство торговых предприятий осуществляется по проектам, представляющим собой комплекс технической и кон­структорской документации, содержащей обоснование, расчеты, чертежи, сметы, пояснительные записки и другие материалы.

Обоснование является документом, определяющим целесо­образность проектирования и строительства конкретного пред­приятия. Принятые проектные решения обосновываются при по­мощи расчетов.

Чертежи служат для графического изображения проектиру­емого объекта (геометрической формы зданий, внутренней пла­нировки, схем электроснабжения и т. д.).

Стоимость строительства объекта и лимит финансирования стройки определяется на основе сметы. Она служит также основ­ным документом, в соответствии с которым производятся рас­четы между заказчиком и подрядчиком.

С целью получения четкого представления о проектируемом объекте в проекте содержится пояснительная записка, в кото­рой даются соответствующие пояснения относительно отдель­ных частей объекта и принятых проектных решений.

Различают три вида проектов: индивидуальные, повторно применяемые и типовые.

*Индивидуальные проекты* разрабатываются, как правило, для разового применения при возведении уникальных зданий и

сооружений.

Некоторые индивидуальные проекты торговых предприятий

могут быть использованы *повторно.*

Строительство торговых предприятий ведется в основном по *типовым проектам.* Они разрабатываются для многократного использования при строительстве одинаковых по своему назна­чению объектов. Типовое проектирование существенно сокраща­ет затраты и сроки проектных работ, способствует более эффек­тивному обеспечению единой технической политики в капиталь­ном строительстве, улучшению качества проектирования. Оно является важнейшим средством обеспечения широкого исполь­зования типовых деталей, изготовляемых при массовом строи­тельстве.

Проектирование предприятий торговли должно основываться

наследующих общих принципах:

последовательности, т. е. первоначальном решении общих вопросов обоснования целесообразности строительства, а за­тем уже определении основных технологических, объемно-планировочных, конструктивных, архитектурных и других ре­шений;

вариантности, предусматривающей разработку нескольких вариантов проектов с целью выбора наиболее эффективного ва­рианта;

комплексности, предполагающей строгую взаимоувязку всех

частей проекта;

использовании в проектировании типовых проектов, что по­зволяет сократить затраты труда проектировщиков, снизить стоимость проектных работ и одновременно расширить при­менение при строительстве унифицированных деталей и узлов, прогрессивных типовых решений и т. д.;

применении единых норм проектирования, являющихся необ­ходимой базой для разработки высококачественных экономич­ных проектов.

Документом, в котором содержатся основные требования к проектированию и строительству предприятий, зданий и сооружений, являются *Строительные нормы и правила (СНиП).* Этот документ является обязательным для всех проектных, строи­тельных и монтажных организаций.

Строительные нормы и правила состоят из пяти частей:

1. Организация, управление, экономика.
2. Нормы проектирования.
3. Правила производства и приемки работ.
4. Сметные нормы.
5. Нормы затрат материальных и трудовых ресурсов.

В строительстве могут применяться и региональные строи­тельные нормы (РСН). Они утверждаются компетентными ор­ганами управления республик, краев, областей и городов Рос­сийской Федерации и действуют в пределах соответствующих территорий.

Одним из нормативных документов, применяемых в строи­тельстве, являются Строительно-технологические нормы (СТН). Они утверждаются по отраслевому признаку производственны­ми объединениями (концернами, ассоциациями, союзами и т. п.) и применяются на предприятиях и в организациях, входящих в эти объединения и союзы.

При строительном проектировании руководствуются также государственными стандартами на строительные материалы и детали. Они являются обязательными для всех проектных и строительных организаций. Стандартизация дает возможность ограничить число изготовляемых типоразмеров изделий и со­здает условия для специализации их производства, что особен­но важно при применении сборных конструкций. Кроме того, в строительстве могут применяться стандарты, издаваемые пред­приятиями, организациями и хозяйственными организациями (ассоциациями, концернами и т. п.).

Перечисленные нормативные документы являются средством государственного регулирования градостроительной деятельно­сти. Они содержат необходимый комплекс количественных и ка­чественных показателей, регулирующих разработку и реализа­цию градостроительной документации.

**Билет 11.**

**Вопрос 1.**

**Особенности перевозки товаров водным и воздушным транспортом**

Водный и воздушный транспорт играет важную роль в эф­фективном функционировании единой транспортной системы страны.

Морской транспорт обладает большой универсальностью, высокой пропускной способностью и низкой себестоимо­стью.

Хотя сфера применения речного транспорта ограничена, все же он широко применяется в отдельных районах для перевозки товаров народного потребления.

Самым скоростным является воздушный транспорт. Однако сравнительно высокая стоимость перевозки грузов этим транс­портом ограничивает его использование для перевозки товаров народного потребления.

Организация перевозки грузов водным транспортом регла­ментируется правилами перевозок, разработанными для морско­го и речного видов транспорта.

На морском транспорте перевозки грузов по видам сообще­ния делятся на *межпортовое* (между двумя морскими портами) сообщение, прямое водное (между морскими и речными порта­ми) сообщение и *прямое смешанное* (железнодорожно-водное или автомобильное) сообщение.

Заявки на перевозку грузов, составляемые отдельно на пере­возки в прямом и смешанном сообщениях, должны содержать сведения о грузовладельце, а также данные об объеме перевозок в тоннах, наименовании грузов и виде упаковки, портах отпра­вления и назначения.

При сдаче груза к перевозке грузоотправитель оформляет по­грузочный ордер, на основании которого грузовая контора порта выписывает перевозочный документ — *коносамент.* Если пере­возка груза осуществляется в прямом смешанном сообщении, то она оформляется выпиской накладной и дорожной ведомо­сти, а вместо коносамента грузоотправителю выдается квитанция, по предъявлении которой отпускается груз в пункте назна­чения.

На каждое принятое к отправке грузовое место в порту нано­сят транспортную маркировку.

Погрузочно-разгрузочные работы выполняются силами и средствами порта за счет отправителей и получателей.

В порту груз хранится бесплатно в течение суток. За хране­ние груза свыше 24 ч взимается плата по тарифу.

В момент получения груза грузополучатель должен предъ­явить оригинал коносамента и доверенность. В случае обнару­жения недостачи, повреждения отдельных мест или порчи груза получатель обязан потребовать составления коммерческого ак­та.

*По видам сообщений* на речном транспорте перевозки под­разделяются:

во *внутреннем* водном сообщении - - перевозки в пределах одного речного пароходства;

в *прямом внутреннем* водном сообщении --в границах не­скольких пароходств;

в *прямом водном сообщении* — с участием речного и морского транспорта.

*В зависимости от объема груза,* доставляемого по одному перевозочному документу, отправки речным транспортом под­разделяются на мелкопартионные (массой не более 20 т), менее судовой нормы (сборные) и судовые.

Перевозки грузов речным транспортом могут осуществлять­ся большой (на грузопассажирских судах и грузовых теплохо­дах) и грузовой скоростью.

При предъявлении груза к отправке грузоотправитель запол­няет накладную.

Для получения груза в речном порту грузополучатель должен предъявить накладную и доверенность.

На срок доставки груза речным транспортом оказывают вли­яние вид груза, период навигации, скорость судов и направление их движения.

На воздушном транспорте основным документом, регла­ментирующим перевозки, является Воздушный кодекс Россий­ской Федерации. На основе кодекса разработаны правила пере­возок пассажиров, багажа и грузов.

На воздушном транспорте перевозка грузов осуществляется *на основе договоров.*

По договору воздушной перевозки груза перевозчик обязует­ся доставить вверенный ему грузоотправителем груз в пункт назначения и выдать его грузополучателю, а грузополучатель обязуется оплатить воздушную перевозку груза.

При чартерных воздушных перевозках заключается договор фрахтования воздушного судна, по которому фрахтовщик пре­доставляет фрахтователю за плату для выполнения одного или нескольких рейсов одно или несколько воздушных судов либо часть воздушного судна для перевозки груза.

Договор воздушной перевозки груза удостоверяется грузовой накладной, форма которой устанавливается специально уполно­моченным органом в области гражданской авиации.

Срок доставки груза определяется федеральными авиацион­ными правилами или установленными перевозчиком правила­ми воздушных перевозок, если иное не предусмотрено договором воздушной перевозки грузов.

Погрузочно-разгрузочные работы выполняются, в основном, силами и средствами аэропортов. На воздушном транспорте дей­ствует такой же порядок хранения и выдачи грузов, как и на других видах транспорта.

**Вопрос 2.Оборудование для хранения товаров**

Оборудование этой группы подразделяют на следующие подгруппы: для укладки и хранения тарно-штучных товаров; для хранения навалочных и насыпных товаров; для хранения наливных товаров.

Для укладки и хранения тарно-штучных грузов широко при­меняются стеллажи и поддоны.

*Стеллажи* по назначению делят на универсальные и специ­альные. В зависимости от конструктивных особенностей раз­личают сборно-разборные и неразборные стеллажи. Сборно-разборные стеллажи собирают из унифицированных деталей и узлов, что обеспечивает большое количество вариантов их ком­поновки.

Универсальные стеллажи используют для хранения различных продовольственных и промышленных товаров в таре или на поддонах. Они бывают полочными, клеточными, ящич­ными, каркасными и гравитационными. Самыми распростра­ненными являются полочные стеллажи, которые представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. В клеточных стеллажах полки разделе­ны вертикальными перегородками Их используют для хранения

мелкоштучных товаров в коробках или пачках, а также для раз­мещения товаров по сортам, видам и другим признакам. Ящич­ные стеллажи служат для хранения мелкоштучных товаров -радиодеталей, светочувствительных фотографических матери­алов и т. д. Ячейками в них служат ящики. Каркасные стел­лажи состоят из вертикальной металлической рамы и горизон­тальной обрешетки. С помощью перфорации в стойках можно переставлять обрешетку и изменять высоту ячейки стеллажа. Используют каркасные стеллажи для хранения товаров на под­донах с применением средств механизации. В гравитационных стеллажах грузовые полки наклонены и груз перемещается под действием своей силы тяжести.

Специальные стеллажи служат для хранения опреде­ленных товаров. Их подразделяют на стоечные, консольные и механические стеллажи — вешала. Стоечные стеллажи состоя! из горизонтальной рамы и укрепленных на ней стоек. В кон­сольных стеллажах грузонесущая поверхность выполнена в ви­де консолей. На стоечных и консольных стеллажах размещаю! для хранения длинномерные грузы (трубы, сортовой металл и т. д.). Механические стеллажи — вешала используют для хра­нения верхней одежды, костюмов на плечиках.

На выбор того или иного типа стеллажа влияет ассортимент хранимых товаров, габариты тарных мест, используемое для об работки грузов подъемно-транспортное оборудование.

*Поддоны* представляют собой устройства, предназначенные для формирования грузовых пакетов, штабелирования и транс­портирования товаров. По своему использованию они универ­сальны. Изготовляются в основном из дерева. По конструкции различают плоские, стоечные и ящичные поддоны. Плоские под­доны применяют для пакетирования товаров в ящиках, мешках и другой таре. Стоечные поддоны имеют четыре стойки, по­зволяющие производить многоярусную их укладку с грузами,

которые не обеспечивают устойчивость штабеля (товары в кар­тонных коробках и др.). Ящичные поддоны имеют съемные или несъемные стенки. В них укладывают товары в коробках, связ­ках, свертках и легкоповреждаемые грузы.

Использование поддонов на складах создает необходимые условия для комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и внутрискладских работ, сокращения трудовых затрат, бо­лее эффективного использования площади и емкости складских помещений. При этом в 3-4 раза возрастает производитель­ность труда, в 2-3 раза сокращается простой транспортных средств.

Хранение навалочных и насыпных грузов (поваренной соли, жмыха, строительных материалов, зерна и т. д.) осуществляют в бункерных устройствах и закромах.

*Бункерные устройства* представляют собой специально обо­рудованные вместилища для временного хранения навалочных и сыпучих грузов.

Они бывают прямоугольной, круглой или конической формы. Сверху имеют загрузочные устройства, снизу — высыпной люк с затвором. По материалу изготовления делятся на деревянные, железобетонные и металлические. Могут иметь емкость от 20 до 100 м3 и более.

*Закрома* — отгороженные вертикальной перегородкой места для насыпки навалочных грузов. Могут иметь ячейки, образуе­мые внутренними перегородками. Чаще всего встречаются же­лезобетонные и деревянйъш закрома.

Наливные грузы (растительные масла, нефтепродукты и т. п.) хранят в резервуарах (баках), а также в бочках, бидо­нах и т. п.

*Резервуары* чаще изготовляют из стали. Могут иметь ем­кость 5, 10, 25, 50, 75, 100 м3. Снабжены люками для замеров, чистки и ремонта, а также приспособлениями для слива и налива нефтепродуктов и для выпуска воздуха.

Для хранения и перевозки наливных грузов могут использо­ваться *специализированные контейнеры* массой брутто 30, 20, 10, 5 и 1,25 т.

**Билет 12**

**Вопрос 1.**

**Организация и технология завоза товаров в розничные торговые предприятия**

Основанием для завоза товаров в розничное торговое пред­приятие служит заявка. Она составляется по установленной форме. В ней указывают наименование товаров и основные их ассортиментные признаки (вид, сорт и т. д.), требуемое количе­ство товаров. Заявку, составленную в двух экземплярах, подпи­сывает заведующий или директор магазина, затем ее заверяют печатью и направляют поставщику для исполнения.

*Товары могут доставляться в магазины и другие пункты продажи* централизованным и децентрализован­ным методами.

Наиболее эффективный метод доставки товаров в розничные торговые предприятия — *централизованный завоз,* при котором доставка товаров осуществляется силами и средствами постав­щика на основе заявок розничных торговых предприятий в со­гласованные сроки. Применение этого метода позволяет органи­зовать более четкое снабжение магазинов товарами, не отрывает работников розничных торговых предприятий от выполнения их основных функциональных обязанностей. При рационально, организованной централизованной доставке товаров эффективнее используется рабочая сила и транспорт, снижаются издержки -обращения. Товары завозятся ритмично по графикам, благодаря чему в магазинах поддерживается стабильный ассортимент. Ускоряется оборачиваемость товаров, уменьшается их порча.

При централизованной доставке завоз товаров в розничную торговую сеть может осуществляться собственным транспортом поставщика или транспортом общего пользования. Если завоз товаров осуществляется автотранспортом общего пользования, то наряду с договором поставки, который заключается между поставщиком и покупателем, поставщик заключает договор с автотранспортным предприятием на перевозку грузов.

Оптовые предприятия и другие поставщики, осуществляю­щие централизованный завоз товаров, проводят следующие подготовительные мероприятия:

анализируют расположение торговой сети, группируют пред­приятия розничной торговли по типам и объему товарооборота;

рассчитывают грузооборот, оптимальные размеры поставки и частоту завоза товаров, потребность в транспортных сред­ствах и многооборотной таре и разрабатывают рациональные маршруты доставки товаров;

осуществляют подготовку механизмов, транспортных средств и оборудования экспедиционных складов и предприятий рознич­ной торговли для рационального выполнения операций, связан­ных с доставкой товаров;

устанавливают систему материальной ответственности сто­рон за выполнение условий централизованной доставки;

рассчитывают эффективность применения централизованной доставки товаров и выявляют резервы ее повышения.

Анализируя дислокацию розничной торговой сети, обращают внимание на следующие данные: наименование, типы рознич­ных торговых предприятий, среднемесячный розничный това­рооборот, площадь торгового зала и помещений для хранения товаров, численность работников, режим работы магазина, рас­стояние от магазина до оптовой базы или другого поставщика.

Грузооборот определяют на основе данных о товарообороте и средней цены 1 т товара.

Частоту и оптимальные размеры завозимых партий товара определяют для того, чтобы обеспечить бесперебойную торго­влю товарами соответствующего ассортимента при минималь­ных размерах товарных запасов.

При определении частоты завоза товаров учитывают физико-химические свойства товаров, предельные сроки их реализации, среднедневной объем продажи, размеры установленных неснижаемых товарных запасов и другие факторы.

Количество заказываемых товаров должно полностью обес­печивать устойчивость ассортимента и бесперебойную их прода­жу до очередного завоза и вместе с тем исключать образование излишних запасов. При определении этого количества учиты­вают частоту завоза товаров и среднедневную их реализацию, неснижаемые запасы и остатки товаров на день завоза.

Определяя потребность в завозе скоропортящихся товаров, следует также учитывать емкость имеющегося в магазине хо­лодильного оборудования.

*Централизованная доставка товаров должна осущест­вляться по строго установленным графикам,* представляющим собой расписание времени отборки и доставки товаров в мага­зины. В них указывают номера маршрутов, дни завоза, наиме­нования торговых предприятий и их адреса, вид транспорта и часы доставки.

При составлении графиков учитывают размещение рознич­ной торговой сети, объем завозимых товаров и периодичность их завоза, особенности эксплуатации используемого транспор­та. Их согласовывают с товарополучателями.

Графики завоза товаров тесно связаны с маршрутами цен­трализованной доставки товаров, разрабатываемыми оптовы­ми базами. Их составление предусматривает более эффектив­ное использование грузоподъемности транспортных средств и кратчайшие пути доставки товаров. Они бывают линейные и кольцевые.

Линейные маршруты используются для доставки товаров за один рейс в один магазин. По кольцевым маршрутам товары завозятся одним рейсом на несколько розничных торговых пред­приятий.

Маршруты доставки товаров разрабатывают с учетом тер­риториального размещения сети розничных торговых предпри­ятий. С этой целью составляют карту-схему размещения обслу­живаемых оптовой базой розничных торговых предприятий и по ней определяют возможные транспортные связи между несколь­кими населенными пунктами, в которых расположены предпри­ятия розничной торговли. При этом сначала составляют линей­ные маршруты, а затем формируют кольцевые. Маршруты со­ставляются с учетом обеспечения оптимальных показателей ра­боты транспортных средств.

Оптовые базы, осуществляющие централизованную доставку товаров в розничную торговую сеть, должны правильно опреде­лять потребность в транспортных средствах и многооборотной инвентарной таре.

В основу расчетов потребности в транспортных средствах должны быть положены данные об объемах заявок розничных торговых организаций и предприятий, грузоподъемности транс­портных средств и среднем количестве рейсов. Потребность в транспортных средствах должна отвечать требованиям без­условного выполнения разработанных оптовой базой графиков и маршрутов централизованной доставки товаров. Наряду с тарой-оборудованием для доставки товаров в роз­ничную торговую сеть используют специальную многооборот­ную ящичную и текстильную тару. При этом технологическая схема процесса товароснабжения будет отличаться от приведен­ной выше.

Для упрощения управления процессом товароснабжения мо­гут быть использованы технологические карты, которые представляют собой детальную разработку важнейших состав­ных элементов централизованной доставки товаров в розничную торговую сеть. В них указывается не только день и время достав­ки товаров в магазин, но и номер автомашины, обслуживающей маршрут, фамилия водителя, размер партий товара и другие данные.

Успешное функционирование системы товароснабжения роз­ничной торговой сети требует оперативного сбора, обобщения и передачи коммерческим службам информации о состоянии торговли отдельными товарами на каждом розничном торго­вом предприятии. Оперативное управление товароснабжением розничной торговой сети возлагается на диспетчерскую службу. Диспетчерская служба обеспечивает постоянную связь с розничной торговой сетью и оптовыми базами, осуще­ствляющими товароснабжение. Она занимается сбором и обоб­щением информации, поступившей от магазинов, и оперативно передает ее коммерческой службе оптовой базы для принятия необходимого решения о завозе товаров.

Вопрос 2. **Условия труда и санитария**

Условия труда работников магазина во многом зависят от вентиляции и отопления. В торговом зале и других помещениях магазина должен поддерживаться нормальный воздухообмен и температура воздуха. Температура воздуха в торговом зале и подсобных помещениях магазина в холодный период года долж­на быть в пределах 17-22°С, в теплый период — не превышать 28°С. Согласно санитарным нормам скорость движения воздуха в помещениях в теплый период года может быть в пределах от 0,3 до 0,5 м/с, в холодный — не более 0,3 м/с. Превышение этих норм может привести к возникновению простудных заболеваний работников магазина. Система вентиляции и отопления должна предусматривать равномерное распределение воздуха в помеще­ниях магазина. Относительная влажность воздуха в холодный и переходный периоды года не должна превышать 75%, в теплый период года она может быть в пределах от 55% (при 28°С) до 75% (при 24°С).

Особые требования предъявляются к освещению магазинов. Оно должно быть равномерным, достаточно интенсивным, но неослепляющим. Важно, чтобы освещение не искажало фак­тический цвет товаров. Рабочие места фасовщиков, продавцов гастрономических товаров, контролеров-кассиров должны осве­щаться в 1,5-2 раза интенсивнее, чем остальная часть торгового зала.

В рабочих помещениях магазина концентрация пыли в возду­хе не должна превышать 10 мг/м3. Снизить концентрацию пыли можно при помощи вытяжной вентиляции. Для удаления пыли, осевшей на оборудовании, стенах и т. д., используют пылесосы. Неблагоприятное воздействие на организм человека оказы­вает шум. Он приводит к переутомлению работников, разви­тию различных заболеваний. Основными источниками шума в магазинах являются транспортеры, холодильные и вентиля­ционные установки, а также некоторые другие виды торгово-технологического оборудования. Шум оказывает отрицательное воздействие не только на работников магазина, но и на покупа­телей. Предельно допустимый уровень шума для торговых залов магазинов составляет 50-60 дБ.

Улучшению условий труда работников торговли, повыше­нию культуры обслуживания покупателей способствуют также соблюдение требований технической эстетики при организации рабочих мест и оформлении интерьеров, а также строгое соблю­дение санитарно-гигиенических условий труда. Магазины долж­ны располагать необходимыми санитарно-техническими устрой­ствами и бытовыми помещениями.

На производительность труда работников магазина, качество обслуживания покупателей существенное влияние оказывает ми­кроклимат в его коллективе. Благоприятный микроклимат в коллективе предполагает доброжелательное отношение работ­ников друг к другу, дружную работу, взаимовыручку и т. д. Он во многом зависит от характера и стиля руководства коллекти­вом магазина.

**Факторы, влияющие на условия труда.**

* Физический фактор:

Температура, влажность и подвижность воздуха, наличие излучений, шума, вибрации

* Химический фактор:

Загрязненность воздуха вредными веществами, воздействие агрессивных веществ (кислот, щелочей) неприятных запахов

* Биологический: Вирусы некоторые виды грибков и т.д.
* Психофизический: нервно – эмоциональное напряжение

**Билет 13.**

**Вопрос 1.**

**Назначение и функции складов, их классификация**

*Склады* представляют собой важнейшие подразделения опто­вых баз и *предназначены для накопления и хранения товарных запасов, комплектования торгового ассортимента товаров* и составляют основной комплекс сооружений предприятий оптовой торговли, а также значительную часть материально-техни­ческой базы розничной торговли.

Большинство складов выполняет следующие основные функции:

* получение товаров от поставщиков и осуществление контро­ля за их качеством;
* накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения;
* подсортировка и подготовка товаров к продаже;
* комплектование заказов оптовых покупателей;
* товароснабжение розничной торговой сети.

Контроль за качеством поступающих товаров. С целью обеспечения сохранности товарных запасов на скла­дах создаются необходимые условия хранения товаров с учетом самых разнообразных физико-химических свойств.

Одной из важных функций складов является подсортиров­ка товаров, поступающих на склады в узком ассортименте от большого количества поставщиков. Осуществляя преобразова­ние производственного ассортимента в торговый, склады опто­вых баз стремятся максимально удовлетворить заявки рознич­ных торговых предприятий на завоз товаров.

Складам оптовых баз принадлежит также важная роль в под­готовке товаров к продаже и товароснабжении розничной торго­вой сети.

*В зависимости от характера выполняемых функций* склады оптовых баз подразделяют на подсортировочно-распределительные, транзитно-перевалочные, сезонного хранения, досрочного завоза и накопительные.

*Подсортировочно-распределительные склады* предназначе­ны для накопления текущих запасов товаров. Поскольку това­ры хранятся на этих складах непродолжительное время, то к их основным функциям следует отнести приемку товаров по ко­личеству и качеству, подсортировку и подготовку их к отпуску и отправку в розничную торговую сеть.

*Транзитно-перевалочные склады* размещаются на железно дорожных станциях, водных пристанях и служат для принятия грузов на партионное хранение в связи с необходимостью пере­грузки их с одного вида транспорта на другой.

К *складам сезонного хранения* относят хранилища для кар­тофеля и овощей, а также другие склады, на которых осуще­ствляются обработка и хранение товаров сезонного характера.

На *складах досрочного завоза* товары хранятся в течение продолжительного времени. Они создаются в районах Крайнего Севера и других районах, доставка товаров в которые затруд­нена в определенные периоды года.

*Накопительные склады* осуществляют приемку мелких пар­тий товаров от промышленных предприятий и в виде круп­нопартионных отправок направляют их в районы потребле­ния.

Одним из важных классификационных признаков является ассортимент товаров, который оказывает влияние на характер выполняемых складами функций, на построение складского тех­нологического процесса.

*По ассортиментному признаку* склады делят на универсаль­ные и специализированные.

*Универсальные склады* предназначены для концентрации ши­рокого ассортимента непродовольственных или продовольствен-•ных товаров. К этой группе следует также относить склады для хранения основных групп непродовольственных и продо­вольственных товаров с выделением для этих целей специаль­ных кладовых или секций. Такие склады составляют основную часть складской сети потребительской кооперации.

*Специализированные склады* служат для хранения товаров одной или нескольких родственных товарных групп.

Широкое разнообразие физико-химических свойств товаров требует дифференцированного подхода к условиям их хранения и вызывает необходимость наличия соответствующей складской сети.

*С учетом создаваемых режимов хранения* склады подразде­ляют на общетоварные и специальные.

*Общетоварные склады* являются основным видом складов в торговле и предназначены для хранения непродовольственных и продовольственных товаров, не нуждающихся в создании особо­го режима.

К *специальным складам* относятся овощехранилища, холо­дильники и т. д.

Для организации и осуществления централизованного товароснабжения розничных торговых предприятий, а также прием­ки поступающих на базу товаров и кратковременного их хране­ния предназначены *экспедиционные склады,* которые занимают важное место в технологическом процессе предприятий оптовой торговли.

К другим признакам классификации складов следует отнести этажность и высоту складских помещений, степень механизации технологических процессов, внешние транспортные связи.

*В зависимости от этажности и высоты складских поме­щений* различают одноэтажные (высотой 6, 12, 16 и 32 м) и многоэтажные склады. С точки зрения наиболее рациональной организации технологического процесса предпочтение отдается одноэтажным складам.

*По степени механизации технологических процессов* склады подразделяют на комплексно-механизированные и автоматизи­рованные, а также склады с применением средств малой меха­низации.

*С учетом внешних транспортных связей* бывают склады с причалами (пристанские) и рельсовыми подъездными путями (прирельсовые). Склады, не имеющие своих подъездных путей, называют неприрельсовыми.

*В зависимости от устройства* склады подразделяют на от­крытые, полузакрытые и закрытые.

*Открытые склады* устраиваются в виде грунтовых площа­док и площадок на столбах или ленточных фундаментах. Эти склады предназначены для хранения строительных материалов, топлива, товаров в контейнерах и др.

*Полузакрытые склады* представляют собой навесы для хра­нения строительных материалов и других изделий, требующих защиты от атмосферных осадков.

*Закрытые склады -* это одно- или многоэтажные здания, которые могут быть отапливаемыми и неотапливаемыми (утеп­ленные и неутепленные). Отапливаемые склады имеют отопи­тельное оборудование и устройства для вентиляции воздуха. Они предназначены для хранения товаров, требующих поддер­жания температуры и относительной влажности воздуха в опре­деленных пределах. В неотапливаемых складах хранят товары, которые не теряют своих свойств при температуре ниже 0°С

Билет 14

Вопрос 1.

**Технико-экономические показатели работы складов**. **Технологические и общетехнические требования к устройству складов**

Для оценки эффективности использования складов применя­ется система технико-экономических показателей.

Одним из важнейших показателей, характеризующих работу склада, является *оптово-складской товарооборот,* который от­ражает не только общий объем реализации товаров со склада, но и продажу их по отдельным товарным группам.

Вторым важным показателем является *грузооборот склада,* который выражается количеством переработанных тонн груза по отпуску товаров. Может быть выражен и в других единицах (куб. мит. д.).

Годовой грузооборот склада в тоннах рассчитывается по фор­муле

Гг = Тос/ Ст

где Гг — годовой грузооборот, т; Тос — годовой оптово-складской товарооборот, млн. руб.; Ст — средняя стоимость 1 т груза, тыс. руб

При этом эксплуатационные расходы включают затраты на заработную плату работников склада, электроэнергию или топ­ливо, различные вспомогательные материалы, амортизацию и ремонт складских помещений и оборудования, а также расходы, связанные с хранением товаров.

Производительность труда складских работников определя­ется количеством тонн груза или размером оптово-складского товарооборота, приходящегося на одного работника за какой-либо период времени (год, месяц, смену и т. д.).

Определить эффективность использования складской площа­ди можно при помощи расчета оптово-складского товарооборота на 1 м2 и коэффициента полезной площади склада. Последний определяется по формуле:

K=Sпол/Sобщ

где *К --* коэффициент полезной площади склада; SПОЛ — полез­ная (для хранения товаров) площадь склада, м2; Sобщ — общая площадь склада, м2.

В зависимости от типа складского помещения, его планиров­ки и других факторов этот показатель может иметь значения от 0,25 до 0,6. Чем выше коэффициент использования полезной площади склада, тем эффективнее используется складская пло­щадь.

Эффективность использования емкости склада можно опре­делить путем расчета коэффициента использования полезного объема склада. Он определяется как отношение объема стелла­жей и штабелей с товарами к общему складскому объему. В за­висимости от способа хранения товаров и характера груза этот показатель может иметь значения от 0,3 до 0,5.

Определить эффективность использования средств, затрачен­ных на строительство склада, можно путем расчета показате­лей удельных капиталовложений на единицу складской площа­ди, единицу объема, единицу грузооборота и оптово-складско-го товарооборота. Они рассчитываются как отношение общей суммы капиталовложений на строительство и оснащение скла­да соответственно к складской площади, емкости склада, объему грузооборота и товарооборота.

**2.**Строительство складских зданий осуществляется преимуще­ственно из типовых сборных железобетонных элементов. Наи­более широкое распространение получило строительство одно­этажных зданий складов, основное преимущество которых за­ключается в уменьшении стоимости строительства и эксплуа­тационных расходов при внутрискладской переработке грузов.

*Основными конструктивными элементами складского зда­ния являются: фундамент, стены, опорные колонны, между­этажные перекрытия, полы, кровля, рампы и козырьки над ни­ми, двери и окна.*

Фундамент сооружается из прочных и долговечных материа­лов. Его конструкция должна выдерживать определенную на­грузку. Для строительства фундамента широко применяются железобетонные блоки.

Стены склада могут быть кирпичными, из железобетонных панелей и блоков. Они должны быть достаточно прочными и выдерживать необходимую нагрузку, обладать минимальной мас­сой, быть огнестойкими и способными поддерживать необходи­мый режим температуры и влажности воздуха.

Опорные колонны являются одним из несущих элементов складского здания, они могут быть кирпичными, железобетон­ными и металлическими.

В многоэтажных складских зданиях для междуэтажных пе­рекрытий применяются железобетонные панели, способные вы­держивать большие нагрузки.

Полы складских помещений также должны выдерживать большие нагрузки, обладать высокой прочностью. Для покры­тия полов в основном используются асфальт и бетон.

Кровля складских зданий должна быть из огнестойких мате­риалов, способных надежно защищать помещения от атмосфер­ных осадков.

В одноэтажных складских зданиях принимаются: шаг ко­лонн - - 6 и 12 м; длина пролета - - 12, 18 и 24 м; высота складских помещений — не менее 6 м.

Для удобства проведения погрузочно-разгрузочных работ вдоль складов устраивают рампы, представляющие собой плат­формы шириной от 2,5 до 6 м. Их высота зависит от вида транспортных средств, в которых поступают или отправляются грузы. Над рампами делаются козырьки для защиты грузов от атмосферных осадков.

Двери складских помещений могут иметь различные разме­ры. Их ширина и высота в основном зависят от вида транспорт­ных средств, применяемых для внутрискладского перемещения грузов.

Для естественного освещения складских помещений служат окна. В одноэтажных складах их размещают выше уровня стел­лажей.

На складах выполняется довольно сложный комплекс торгово-технологических операций с товарами, успешное осуществле­ние которого может быть достигнуто только в том случае, если устройство складов будет отвечать ряду технологических тре­бований.

Одним из важнейших технологических требований является *соответствие площади и емкости складских помещений харак­теру и объему технологических операций.* На размеры площа­ди, емкость склада, структуру складских помещений оказывают влияние объем и структура товарооборота и товарных запасов.

При проектировании новых и реконструкции действующих складов следует также исходить из целесообразности выделения помещений или зон для выполнения основных операций внутри-складского технологического процесса, размеры которых долж­ны соответствовать объемам товарных потоков.

Второе важное требование, предъявляемое к устройству складов, — *соответствие параметров и конфигураций склад­ских зданий требованиям рациональной технологии выполняе­мых операций.* Наиболее удобной с точки зрения этого требо­вания для большинства видов складов является прямоугольная форма здания, которая позволяет рационально расположить погрузочно разгрузочные рампы и подъездные пути и в значитель­ной степени избежать пересечения внутрискладских товарных потоков.

Здания крупных складов могут иметь П-образное расположе­ние. В этом случае между параллельно располагаемыми линия­ми здания устраивают дебаркадер и укладывают железнодорож­ные подъездные пути.

Для того чтобы складское здание отвечало требованиям рациональной технологии выполняемых операций, оно должно иметь определенное соотношение длины и ширины. Наиболее оптимальными считаются соотношения 1:2; 1:2,5; 1:3; 1:5.

Устройство складов должно отвечать требованиям, предъ­являемым к правилам их эксплуатации, соблюдению условий охраны труда и техники безопасности, а также противопо­жарной безопасности. Для выполнения этих требований склады оснащают вентиляционными устройствами и проводят цен­тральное отопление. Водоснабжение должно обеспечивать по­требность как в питьевой воде, так и в воде для противопожар­ных и других нужд. Освещение складов должно соответствовать установленным нормам.

Особые требования предъявляются к *планировке складских участков,* которая должна обеспечивать необходимое количе­ство выездов, проездов и подъездов. Между отдельными склад­скими зданиями и сооружениями следует установить в зависи­мости от их огнестойкости необходимое расстояние.

Таковы общие требования, которым в основном должно отве­чать устройство общетоварных складов.

При строительстве складов-хо­лодильников используют различные изоляционные материалы. Такие склады имеют только искусственное освещение и оснаща­ются необходимыми холодильными установками. В современных складах-холодильниках отводятся специальные помещения (ка­меры) для дефростации замороженных продуктов и хранения де­фектных продуктов. При строительстве керосинохранилищ пре­дусматривают максимальное расстояние между ними и другими складскими помещениями. Их устройство должно отвечать осо­бым требованиям противопожарной безопасности.

**Билет 15**

**Вопрос 1.**

**Виды складских помещений и их планировка**

Все помещения на общетоварных складах делят на следующие группы: основного производственного назначения, вспо­могательные, подсобно-технические и административно-быто­вые.

К *помещениям основного производственного назначения от­носятся* помещения для хранения товаров, экспедиции по приему и отпуску товаров, приемораспаковочные, упаковочные и поме­щения для фасовки товаров.

*Вспомогательные помещения* предназначены для хранения

тары, многооборотных контейнеров и поддонов. Сюда же отно­сятся тароремонтные мастерские.

*Подсобно-технические помещения* — это помещения машин­ных отделений, вентиляционные камеры, котельные, кладовые хозяйственных материалов и инвентаря, ремонтные мастерские, подзарядочные аккумуляторные станции и т. д.

*Административно-бытовые помещения* предназначены для размещения административно-конторских служб, мест отдыха и приема пищи, красных уголков, гардеробных, зала товарных образцов, душевых, санитарных узлов и др.

Зал товарных образцов должен быть непосредственно связан с помещениями вычислительного центра или бюро по механизи­рованной обработке информации.

Для выполнения технологических операций по приемке, хра­нению и отправке товаров покупателям на складах выделяются соответствующие зоны.

На общетоварных складах выделяются следующие основные зоны: разгрузки транспортных средств; приемки товаров по ко­личеству и качеству; хранения; фасовки товаров; отборки и комплектования заказов покупателей; погрузки автомобильного транспорта.

Перечисленные операционные зоны склада должны быть свя­заны между собой необходимыми проходами и проездами.

Зона разгрузки транспортных средств должна примыкать к зоне приемки товаров по количеству и качеству, где размеща­ются рабочие места товароведов-бракеров.

Под зону хранения товаров отводится основная часть площа­ди склада. Она состоит из площади, занятой товарами, и площа­ди проходов. К зоне хранения должны примыкать зоны фасовки и упаковки товаров, комплектования заказов оптовых покупате­лей. В свою очередь, зона комплектования заказов должна нахо­диться рядом с экспедицией по отправке товаров.

Такой принцип внутренней планировки помещений (зон) складов позволяет обеспечить поточность и непрерывность складского технологического процесса.

Специальные требования предъявляются к планировке зала товарных образцов. Для основных производственных процессов здесь должны быть выделены функциональные зоны, обеспечи­вающие, прежде всего, возможность размещения необходимого набора оборудования и мебели, а также удобство действий това­роведов-коммерсантов во время обслуживания оптовых покупа­телей. Кроме того, должен быть обеспечен свободный подход ко всем образцам товаров. Количество таких зон и их расположе­ние определяются структурой представленных в зале товарных групп и численностью работников.

Обычно в зале товарных образцов выделяют рабочие зоны, зону экспозиций, а также зоны ожидания и отдыха, информации и проходов.

Рабочие зоны служат для размещения рабочих мест товаро­ведов-коммерсантов. Они оборудуются конторскими столами и рабочими креслами, счетной техникой или персональным ком­пьютером, передвижной картотекой, стульями для покупателей и мебелью для хранения документации. Число таких зон зависит от количества ассортиментных групп товаров, экспонирующих­ся в зале товарных образцов.

Зона экспозиций разделяется на отдельные подзоны, оснаща­емые пристенными и островными горками с приспособлениями для показа товаров (полками, консолями, штангами и т. д.). Под зоны выделяются для экспонирования отдельных ассортимент­ных групп товаров. Здесь, помимо рабочей выкладки образцов товаров данной группы, предусматривают и специальные вы­ставки сезонных товаров и т. п.

Товарные образцы выставляются таким образом, чтобы по­купатели могли свободно ориентироваться в предложенном им ассортименте.

Зона ожидания и отдыха предназначена для самостоятельной работы покупателей с альбомами, каталогами и списками това­ров, а также для их отдыха после отбора товаров. Желательно, чтобы эта зона была отделена от основной экспозиции товаров и рабочих мест товароведов-реализаторов. Основное оборудова­ние зоны ожидания и отдыха — журнальные столы, кресла или банкетки, цветочницы. Здесь же могут быть сосредоточены раз­личные рекламные материалы (листовки, проспекты, каталоги) и другая информация о реализуемых товарах, нормативно-тех­ническая документация (стандарты и т. д.). Таким образом, зона ожидания и отдыха может быть совмещена с зоной информации.

Зона проходов служит для передвижения в зале товарных образцов и для прохода в другие помещения оптовой базы. Основные проходы должны иметь ширину не менее 2 м, дру­гие — не менее 1 м.

Организация функциональных зон в зале товарных образцов, их обособленность решаются с помощью подбора и расстановки торгового оборудования и мебели, размещение которых должно отвечать не только функциональной целесообразности, но и бла­гоприятному восприятию интерьера.

Вопрос 2

**Производственный травматизм и проф заболевания.**

По охране труда в магазине создают возможность несчастного случая или проф заболеваний.

Несчастный случай – на производстве случай с работником связанный с воздействием на него опасного производственного фактора который проводит к травме.

Травма это телесные повреждения сопровождающие расстройством отдельных органов или всего организма.

Производственная травма – это травма полученным работающим на производстве с вызванная на соблюдения и требования безопасности труда.

По виду повреждения торговых организаций:

-механические(порезы, сотрясение)

-Химические (отравление)

-Термические (обморожение, ожоги)

-Электротравмы

-Комбинированные

Все причины производственного травматизма делятся

Технические

Это конструктированые недостатки оборудования

Отсутствие средств защиты

Отсутствие предохранительных клапанов

Оборудование под давлением

Организованное

Не соблюдение ТБ и не правильная организационная работа

Не достаточная классификация работников

Плохая дисциплина

Санитарно – гигиеническая

Наличие шума, вибрации, вредных веществ

Не нормальные термологические условия

Не достаточность рабочего места

Личностные

Глубокие ошибки в работе связанные с усталостью

С болезнью работника, связана с психическими раздражениями

Билет 16

Вопрос 1.

Приемка тов по количеству

**1.Место приемки**

Приемка продукции поставляемой без тары, в открытой таре, а также приемка по весу брутто и количеству мест продукции, поставляемой в таре, производится:

А) на сладе получателя при доставке продукции поставщиком;

Б) на складе поставщиком при выводе продукции получателем;

В) в месте вскрытия опломбированных или в месте разгрузки неопломбированных транспортных средств и контейнеров или на складе органа транспорта при доставке и выдаче продукции органом железнодорожного, водного, воздушного или авто-го транспорта.

При доставке поставщиком продукции в таре на складе получателя последний, кроме проверки веса брутто и кол-во мест, может потребовать вскрытия тары.

**2.Сроки приемки**

Приемка продукции производятся в следующие сроки:

Продукции, поступившей в исправной таре: по весу брутто и кол-ву мест в сроки, указанные в подпункте «а» настоящего пункта; по весу нетто и кол-ву товарных единиц в каждом месте одновременного вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящей продукции не позднее 24 часов с момента получения продукции, при доставки продукции поставщиком или выводке его получателем со склада поставщика и с момента выдачи груза органом транспорта во всех остальных случаях.

В районах крайнего севера отдаленных районах и других районах досрочного завоза приемки продукции производственно- технического назначения производятся не позднее 30 дней с момента поступления на склад получателя.

В указанных районах приемка промышленных товаров народного потребления производятся не позднее 60 дней, продовольственных товаров (за иск. скоропортиш.) не позднее 40 дней, а скоропортящихся товаров не позднее 48 часов с момента поступления их на склад.

# 3 Расхождения

Если при приемке будет обнаружена недостача, то получатель обязан приостановить дальнейшую приемку, обеспечить сохранность продукции, а также принять меры к предотвращению её смешения, с другой однородной продукцией. О выявленной недостаче продукции составляется акт за подписями лиц, производивших приемку продукции.

В случаях, когда при приемки продукции выявлено несоотвствие веса брутто отделенных мест весу, указанному в транспортных или сопроводительных документах, либо на трафарете, получатель не должен производить вскрытие тары и упаковки.

Если при правильности веса брутто недостача продукции устанавливается при проверке веса нетто или количество товарных единиц в отдельных местах то получатель обязан приостановить приемку остальных мест, сохранить и предъявить представителю вызванному для участия в дальнейшей приеме, тару и упаковку вскрытых мест и продукцию, находившуюся внутри этих мест.

Одновременно с приостановлением приемки получатель обязан вызвать для участия в продолжение приемке продукции и составления двухстороннего акта представителя, однородного отправителя, а если продукция получена в нарушенной упаковке либо таре изготовителя, не яв-ся отправителем представителя одногороднего отправителя. Представитель иногороднего отправителя вызывается в случаях, предусмотренных в Основных и Особых условиях поставки, иных обязанностях, правилах или договора.

Представитель одногороднего отправителя обязан явиться не позднее чем на следующий день после получения вызова, если в нем не указан иной срок явки, а скоропортящейся продукции в течении 4 часов после получения вызова.

Представитель иногороднего отправителя (изготовитель) обязан явиться не позднее чем в 3-х дневный срок после получения вызова, если другой срок не пересмотрен в Основных и Особых условиях поставки, иных обязанностях правилах или в договоре.

Представитель отправителя (изготовитель) должен иметь удостоверение на право участия в приемке продукции у получателя.

При неявки представителя отправителя (изготовителя) по вызову получателя, а также в случаях, когда вызов представителя иногороднего отправителя (изгот) не являющимся обязательным, приемка продукции по количеству и составление акта производятся:

А) с участием представителя другого предприятия (организация), выделенного руководителем этого предприятия (организ.);

Б) с участием представителя общественности предприятия-получателя, назначенного руководителем предприятия из числа лиц, утвержденных решением заводского, фабричного или местного комитета профсоюза этого предприятия;

В) односторонние предприятием – получателем, если отправитель (изгот) дал согласие на одностороннею приемку продукции.

**4 Отсутствия сопроводительных документов.**

Приемка продукции по количеству производится по транспортным и сопроводительным документам (счет фактур, спецификация, описи упаковочным ярлыкам) отправителя (изгот).

Отсутствие указанных документов или некоторых из них не приостанавливает приемки продукции. В этом случае составляется акт о фактическом наличии продукции , в акте указывается, какие документы отсутствуют.

# 5 Представитель общественности

В качестве представителя для участия в приемке продукции должны выделяться лица, компетентные в вопросах определения количества подлежащей приемке продукции.

Материально ответственные лица, связанные с учетом, хранением, приемкой и отпуском материальных ценностей не могут в качестве представителя выделятся , может участвовать в приемке продукции у данного предприятия получателя не более 2-х раз в месяц.

Представителю выделенному для участия в приемке продукции по количеству, выдается надлежащее оформленное удостоверение за подписью руководителя предприятия (орг-ции) или его заместителя.

# 7 Комиссия

Товаровед материальное ответственное лицо, представитель общественности

# 8 Акт о весе тары

Проверка веса нетто производятся в порядке установленном ГОСТами и ТУ и другими.

Результаты проверки оформляются актами.

Акт о весе тары должны быть составлен не позднее 10 дней после её освобождения , а о весе, тары из под вложенной продукции немедленно по освобождения тары из – под продукции, если иные не установлены. Особыми условиями поставки или договором в акте указывают вес нетто продукции определяем путем вычитания из веса брутто весе тары.

Определение веса нетто путем вычета веса тары из веса брутто по данным, указанным в сопроводительных и транспортных документах, без проверки фактитеческого веса брутто и веса тары не допускается.

# 9 Порядок утверждения

Акт приемки продукции утверждается руководителем предприятия не позднее, чем на следующий день после составления акта.

# 10 Сроки предъявления претензии

Претензия в связи с недостачей предприятия должны быть направлена отправителю не позднее, чем в 10- дневный срок,а в отдаленных районах и в других районах досрочного завоза не позднее, чем в 20 дневный срок после составления акта о недостаче. В этот же срок получатель обязан выслать отправителю уведомление об излишках продукции.

Если изготовитель или его место нахождения получателю не известны, претензия в 2-х экземплярах посылается отправителю; немедленно после её получения обязаны направить 1 экз претензии изготовителю.

Вопрос 2.

**ТБ при эксп. торгового оборудования**

Установку машины, первичную подготовку ее к работе и инструктаж кассира должны проводит квалифицированные механики. (проверка исправности машины, оформит записи в заводс. паспорте) Персонал, допущенный к работе на измельч.оборудовании, должен быть обеспечен и ознакомлен под расписку с инструкцией по безопасной эксплуатации данного режущего оборудования. НЕ допускаются к эксплуатации режущего и измельчительного оборудования необученные и посторонние лица.

Рабочие на И-З оборудовании должны быть одето плотно прилегающую спецодежду

К обслуживанию холодильных установок допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и имеющие документ об окончании специального учебного заведения или курсов.

Билет 17

**Вопрос 1.Приемка товаров по качеству*.***

* Приемка продукции по качеству производятся на складке получателя в соответствии с ГОСТами, техническими условиями, договором в следующие сроки.

А) при одногородней поставке не позднее 10 дней после получения продукции на складе получателя при доставке продукции поставщиком или со дня получения продукции на складе изготовителя (поставщика).

Б)при иногородней поставке не позднее 20 дней после прибытия продукции на станцию(пристань) в порт назначения, а в районах красного Севера, в отделенных районах, других районах досрочного завоза не позднее 30 дней со дня поступления продукции на складе получателя.

\* В случаях обнаружения при приемке продукции несоответствие качества или комплектности продукции, её маркировки, а так же тары и упаковки установленным требованиям получатель обязан составить об этом акт, а также обеспечить хранение продукции в условиях, предотвращения дальнейшее ухудшение её качества.

* При одногородних поставках вызов представителя изготовителя (поставщика) и его явка для участия в составлении акта является обязательным
* При иногородних поставках вызов представителя изготовителя (пост) и его явка является обязательными, если это обусловлено в Особых условиях поставки или договоре. Изготовитель может уполномочить на участие в проверке качества продукции и составление акта другой организации, находящийся в месте получения продукции.

При обнаружении недостатков в качестве продукции во всех случаях, когда это возможно по роду и свойству продукции, должны отбираться образцы(проба).

Отбор проб составляется акт, подписываемый всеми участвовавшими в отборе лицами. В акте должны быть указано: место и дата отбора, из каких тарных единиц или частей партии и какими способам отобраны образцы, в каком количестве (весе), сколько отобрано проб, опломбированы или опечатаны пробы и чьей печатью и другие данные.

Один из образцов остаются у получателя , старая у поставщика, третий изготовителю продукции (если поставщик не является изготовителем продукции).

Если необходимо, то отбираются дополнительные пробы для сдачи на анализ.

В вызове, направление изготовителю должно быть указано:

* наименование продукции, дата и № счета фактур или № др документа, если к моменту вызова счет не получен
* основные недостатки, обнаруженные в продукции
* время на кот назначена проверка качества продукции.

Представитель одногородний должен явится следующего дня, если иное не установлено, а иногородний в течении 3-х суток, не считая время на проезд.

Если представитель не явится, проверка качества продукции производятся с участием представителя местного органа отраслевой инспекцией по качеству или нет такой, то надлежащие уполномоченного компетентного представителя заинтересованной организации.

* Проверка продукции по качеству производятся по ГОСТами , ТУ. Если документы отсутствуют, то их и не надо.
* в акте также должно быть указано в какой мере продукция не соответствует ГОСТами, ТУ, чертежам, образуют проб и куда они направлены или должны быть направлены. Если анализ проб уже произведен, то к акту приобщается заключение анализа.

Комиссия: -товаровед

-компетентный представитель

-М.О.Л

* Акт о скрытых недостатков, обнаруженных в продукции с гарантийным сроком службы, должен быть составлен в течение 5 дней по обнаружению недостачи, но в пределах гарантийного срока.

Акт о скрытых недостатках, если гарантийный срок не установлен должен быть составлен в течении 5 дней по обнаружению недостатков, но не позднее 4 месяцев со дня поступления продукции на склад.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке, предусмотренном настоящей инструкцией, если иное не предусмотрено Основными и Особыми условиями поставки, другими обязанностями правилами и договором.

Акт утверждаются руководителем, подписываются лица участвующие в приемке, утверждается руководителем не позднее следующего дня.

* Претензия, вытекающая из поставки продукции, не соответствии по качеству, таре, упаковке и т.п., предъявляется покупателем изготовителю(отправителю, поставщику) в установленный срок.

В случаях предусмотренного договором, к претензии должны прилагаться об уничтожении скоропортящийся продукции в металлоломом и иные документы об испытании продукции по месту в соответствии с фактическим её количеством.

Остальные то же, что и в инструкции П6.

Приемка продукции по качеству составляется акт о фактическом качестве и компетентности получаемой продукции. Акт должен составлен в день окончания

Вопрос2.

**ТБ Холодильные установки.**

К обслуживанию холодильных установок допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и имеющие документ об окончании специального учебного заведения или курсов.

На каждом предприятии приказом должно быть назначено лицо, ответственное за исправное состояние, правильную и безопасную эксплуатацию холодилн установок и машин обязан ежедневно производить осмотр оборудования и вентиляционных устройств.

Владелец хол установки обязан обеспечить её необходимым штатом обслуживающего персонала или заключить договор со специализированной организацией.

Не реже одного раза в 12 месяцев следует проверить проверку знаний персонала по обслуживанию хол установки, ТБ, инструкции по эксплуатации оборудования. Для этого приказом по предприятию должна быть создана комиссия, состоящая из специалистов по хол технике, электротехнике, приборам автоматики и ТБ-ти.

Результаты проверок заносятся в журнал

Холодильные камеры, шкафы, прилавки, прилавки-витрины и витрины следует устанавливать в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Встроенные в торговое оборудование агрегаты должны работать только при закрытых съемных ограждениях, а не встроенные устанавливаются на прочном основании, исключающем вибрации, вне торгового зала, в подвальном помещении. Невстроенный агрегат должен быть ограждён. Нельзя устанавливать агрегаты в узких проходах на лестничных площадках, под лестницами, в тамбурах, на земляных полах. Агрегат устанавливается не менее 0,2 м от стены. Хол агрегат нельзя устанавливать ближе 1,5 м, а хол оборудование со встроенными агрегатами – ближе 2 м от отопительных приборов. Ширина прохода к агрегату должна быть не менее 0,7 м.

Сопротивление изоляции электрооборудования, электропроводки и сопротивления защитного заземления должны быть соответственно не менее 0,5 МОм и не более 0,1 Ом. Испытании изоляции следует производить ежедневно. Кол-во загружаемых продуктов не должно превышать норму, на кот рассчитана хол камера.

**ТБ Измельчительно – режущие оборудование(ИЗ(оборуд))**

Персонал, допущенный к работе на оборудовании, должен быть обеспечен и ознакомлен под расписку с инструкцией по безопасной эксплуатации данного режущего оборудования. НЕ допускаются к эксплуатации режущего и измельчительного оборудования необученные и посторонние лица.

Рабочие на И-З оборудовании должны быть одето плотно прилегающую спецодежду.

Машины для нарезания гастрономических продуктов различаются по способу подачи продукта к ним:

Под действием силы тяжести(МРГ-300А) и принудительно (МРГУ-370). Для обеспечения безопасной эксплуатации машины типа МРГ-300А необходимо следить за прочностью крепления дискового ножа в корпусе и загрузочного лотка на рычаге.

МРГУ-370

-нельзя вмешиватся в процесс резания при работающем электродвигателе

-нельзя держать руки в зоне работы съемника и сбрасывателя - укладчика

-нельзя работать при отсутствии защитного кожуха.

**Билет 18**

**Вопрос 1.Технология размещения, укладки.** *Принятые по количеству и качеству товары укладывают в тару, пакетируют и перемещают в зону хранения.* Здесь их укладывают на *стеллажи* или в *штабеля.*

Для предотвращения порчи и обеспечения полной сохранноные виды поддонов, что позволяет не только рациональнее использовать складские помещения, но и широко применять для внутрискладской переработки грузов средства механизации погрузочно-разгрузочных работ.

Широкое распространение получил *стеллажный способ укладки товаров* на хранение. При этом способе распакован­ные товары, а также товары во внешней таре различными спо­собами (рядами, десятками и т. д.) укладывают на стеллажи. Наиболее эффективно стеллажное хранение товаров, уложенных на поддоны. Оно обеспечивает широкое применение подъемно-транспортных механизмов, создает хорошие условия для по­вседневного оперативного учета товаров. Стеллажное хране­ние товаров позволяет более рационально использовать емкость склада, так как при помощи вилочных погрузчиков или кранов-штабелеров товары можно укладывать на полках, расположен­ных на максимальной высоте. Укладка товаров на стеллажи осу­ществляется по вертикали, что позволяет рационализировать процесс их отборки. На нижних полках размещают товары, отпускаемые небольшими партиями, отборка которых осуще­ствляется вручную, на верхних — товары, отпускаемые парти­ями не менее одного поддона.

При укладке товаров на хранение необходимо придерживать­ся следующих основных требований:

однородные товары должны быть уложены в стеллажи по обе стороны одного прохода;

при укладке товаров вручную их следует размещать в ячей­ках стеллажей по вертикали, с тем чтобы они находились в од­ной или в нескольких рядом расположенных секциях;

на верхних ярусах стеллажей должны размещаться товары длительного хранения, а также товары, отпускаемые со склада крупными партиями;

тарные места должны укладываться (при любом способе хра­нения) маркировкой наружу.

**Билет 19**

Вопрос 2

ТБ Контрольно – кассовые машины. Электробезопасность.

1. к работе допускаются лица имеющие удостоверение об окончании соответствующих курсов или сдаче технического минимума по уходу и эксплуатации.
2. Установку машины, первичную подготовку ее к работе и инструктаж кассира должны проводит квалифицированные механики. (проверка исправности машины, оформит записи в заводс паспорте)
3. ККМ не должны подвергаться солн лучами и в близи нагревательных приборов.
4. Очищать от пыли, бумаж волокон

**Электротравмы**

Освободит от действия эл тока

Если есть пульс то надо уложит его на подстилку и расстегнуть одежду, обогрет тело (если холодно), обеспечить прохладу (если жар), создать приток свежего воздуха, непрерывно наблюдать за пульсом и дыханием

При отсутствии пульса сделать исскуст дыхание

**Опасность поражения и действие эл тока**

Эл травмы –эл удар, ожоги, эл метки. Поражение эл током может привести к смертельному исходу.

Эл удар может вызвать шок, при котором возможны кровообращения, фибрилляция сердца (наруш циркуляция крови) или паралич. Ожоги возникают при приближении человека на недопустимо малое расстояние к токоведущим частям, находящимся под напряжением. Ожог может появиться при непосредственном контакте токоведущей частью. Эл метки - при входе тока в тело и выхода из него(омертвевшая кожа, виде мозоли желтого цвета).

**Электроустановки**

с 18 лет

надежность работы электроустановок и безопасность их обслуживания

Ремонт и реконструкция энергетического оборудования

Приказ или распоряжение о назначении ответственного за электрохозяйство и лицо, замещающего его.

Использовать кабели и провода с поврежденные или потерявшие защитные свойства изоляции запрещается

Запрещается оставлять кабели с изолированными концами

Запрещается пользоваться поврежденными розетками

**Средства защиты от поражением током**

Защитное заземление(ежегодная проверка), изоляция токоведущих частей(два раза в год), малое напряжение, оградительные устройства, предупредительная сигнализация, знаки безопасности.

Распределительные и пусковые устройства должны иметь надписи.

Запрещается пользоваться средствами защиты, срок годности которых истек

На предприятие следует вести журнал учета и содержание средств защиты, в кот указываются инвентарные номера, даты периодических испытаний и осмотров.

Резиновые перчатки напряжение 6кВ в теч 1мин один раз в 6 мес, резин галоши напряжение 3,5кВ в теч 1мин один раз в год, резин боты напряжение 15кВ в теч 1мин один раз в три года Средства защиты должны хранится в сухих, специально отведенных мест.

Билет 20

Вопрос 1.

**Технология хранения товаров на складе**

Для хранения верхней одежды на складах используют меха­низированные вешала. Для перевозки и хранения одежды все более широкое применение находят передвижные вешала. Это позволяет повысить производительность труда складских ра­ботников. Хранимые и перевозимые в них изделия лучше со­храняют товарный вид.

Картофель, овощи, соль и другие насыпные грузы хранятся навалом.

Для хранения керосина, бензина, олифы, растительного ма­сла используются цистерны, баки и бочки.

За товарами, хранящимися на складах, должны быть обес­печены постоянное наблюдение и уход. Необходимо регулярно троверять состояние товаров, обращая при этом внимание на по­явление признаков порчи, следов грызунов и насекомых. Товары, уложенные в штабеля, должны периодически перекладываться: эерхние — вниз, нижние — вверх. Сыпучие товары следует пере-топачивать. Изделия из шерсти, меха необходимо предохранять эт повреждения молью, отсыревшие товары следует просуши­вать и проветривать.

На складе должен быть налажен постоянный контроль за поддержанием оптимальной температуры и влажности воздуха. Нельзя допускать их резких перепадов. Контроль за температу­рой воздуха осуществляют при помощи термометров или уни­версальных блочных систем дистанционного контроля, предста­вляющих переносные приборы, при помощи которых в течение 3-4 мин можно определить температуру в 12 точках хранилища.

Для измерения влажности воздуха на складах применяется психрометрический метод, с помощью которого определяется от­носительная влажность воздуха. Она рассчитывается как про­центное отношение абсолютной влажности к максимальной. При этом под абсолютной влажностью следует понимать количество граммов водяных паров, содержащихся в 1 куб. м воздуха, а под максимальной -- количество граммов водяных паров, которые могут насытить 1 куб. м воздуха при данной температуре.

Регулирование температуры и относительной влажности воз­духа проводится при помощи отопления и вентиляции. Для по­нижения относительной влажности можно также использовать влагопоглощающие вещества.

Работники складов должны обеспечивать поддержание опти­мальных режимов хранения.С целью поддержания на складе необходимого санитарно-гигиенического режима следует регулярно производить тща­тельную уборку помещения, а также его дезодорацию, дерати­зацию, дезинсекцию и дезинфекцию.

В процессе хранения товаров на складе, подготовки их к от­пуску и выполнения других складских операций возникают *то­варные потери.* Следует различать допустимые товарные поте­ри, на которые устанавливаются нормы естественной убыли, и недопустимые, которые относят к актируемым потерям.

**Вопрос 2.**

**Средства защиты**

**от поражением током**

Защитное заземление(ежегодная проверка), изоляция токоведущих частей(два раза в год), малое напряжение, оградительные устройства, предупредительная сигнализация, знаки безопасности.

Распределительные и пусковые устройства должны иметь надписи.

Запрещается пользоваться средствами защиты, срок годности которых истек

На предприятие следует вести журнал учета и содержание средств защиты, в кот указываются инвентарные номера, даты периодических испытаний и осмотров.

Резиновые перчатки напряжение 6кВ в теч 1мин один раз в 6 мес, резин галоши напряжение 3,5кВ в теч 1мин один раз в год, резин боты напряжение 15кВ в теч 1мин один раз в три года Средства защиты должны хранится в сухих, специально отведенных мест.

**Средства защиты универсальные**

Очки, перчатки, головные уборы.

**Билет 21**

**Вопрос 2**

**Противопожарная безопасность**

Факторы

пламя и искры

повышенная температура

токсичные продукты горения и термическое разложения

дым

пониженная концентрация кислорода

Огнетушители различают :

Воздушно – пенные ОВП-10; пенные ОХП-10; газовые ОУ-2, ОУ5, ОПС – 10 и др.

Химически пенные используются для тушения твердых металлов и горючих жидкостей, но не применяется для электроустановок под напряжением. Для приведения огнетушителя в действие необходимо повернуть рукоятку его на 180 до отказа. Затем необходимо перевернуть огнетушитель вверх дном и слегка встряхнуть. Длина струи 6-8 м .Продолжительность 60с.

Углекислый огнетушитель ОУ состоит из стального баллона высокого давления с углекислотой, полиэтиленовой сифонной трубки, крышки с запорно-пусковым устройством и пенной насадки. На горловину баллона с углекислотой навертывается ниппель с дозирующим отверстием для выпуска углекислого газа в полость огнетушителя. Ниппель закрывает баллон, зажимая бронзовую мембрану. Пенный насадок, состоящий из распылителя, раструба и кассеты с двумя латунными сетками, присоединяется к крышке с помощью выкидной трубки, поворачивающийся вокруг оси.

При возникновения пожара кожух поднят как можно ближе к очагу огня (1,5-2 м), открывают вентиль - запор

**Стационарные средства**

Гидранты устанавливаются вдоль дорог и проездов на расстоянии 100-150 м друг от друга, не ближе 5м от стен здания и ен более 2м от дороги. Внутри зданий, на внутренней водопроводной сети у входов в здания, на площадках лестничных клеток, в коридорах и т.д. размещают шкафчики, в которых устанавливают пожарные краны и помещают рукав длиной 10 или 20 м с пожарным стволом.

В спринклерных установках в качестве огнегасящего средства может быть использована и воздушно-механическая пена.

Дренчерные автоматические вода попадается в сеть при помощи клапана группового действия, который удерживается в закрытом помещении при помощи тросовой системы с легкоплавкими замками.

При пожаре замок расплавляется и вода поступает в дренчеры. В дренчеры ручного действия вода попадает после открытия винтеля.

**Пожарная сигнализация**

Тепловые извещатели срабатывают под действием тепла, исходящего от очага пожара. В тепловом датчике ДТЛ чувствительным элементом являются две пружинящие пластинки, спаянные легкоплавким сплавом. При температуре 80С сплав размягчается и пластинки расходятся, размыкая цепь сигнализации. S контролируемая 1 датчиком до 15 м2

Тепловой извещатель ДПС – 038 имеет в качестве чувствит элемента термобатарею из 50 хромель – копелевых термопар. (30С) S –30м2

Дымовые извещатели для подачи сигнала о пожарной безопасности при появлении дыма в закрытых помещениях.(радиоизотопные РИД-6М)

Извещатели ручного действия ПКИЛ-9 срабатывают при нажатии кнопки