

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.03 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

для специальности  
**38.02.08 Торговое дело**

Форма проведения оценочной процедуры - экзамен

Советск,  
2023 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-методическим отделом  
*И. А. Ивашкина*  
31 августа 2023 года

Фонды оценочных средств по специальности 38.02.08 Торговое дело разработаны на основе:

- приказа Министерства просвещения РФ от 19 июля 2023 года N548 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 22 августа 2023 года, регистрационный N74906, укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление;

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**  
Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрены на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *покажд. Т.Богданович*

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:  
ИП «Путилова»  
Руководитель  
*Путилова* Е. В. Путилова  
МП



## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонды оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда по специальности 38.02.08 Торговое дело.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ПК 1.1. – ПК 1.6. ПК 2.1. – ПК 2.5. ПК 3.1.– ПК 3.8. ПК 4.1 – ПК 4.5.	<ul style="list-style-type: none"><li>- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию торгового оборудования;</li><li>- оценивать эффективность использования торгового оборудования;</li><li>- работать с технико-эксплуатационной и технической документацией;</li><li>- эксплуатировать торговое оборудование с соблюдением правил безопасности;</li><li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;</li><li>- нормативные акты, регламентирующие использование торгового и торгово-технологического оборудования;</li><li>- классификацию, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгового и торгово-технологического оборудования;</li><li>- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;</li><li>- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;</li><li>- системы управления охраной труда в организации;</li><li>- законы и иные нормативные правовые акты содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>- обязанности работников в области охраны труда;</li><li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками персоналом);</li><li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li></ul>

Формой аттестации по учебной дисциплине является **экзамен**

## 3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат знания и умения, предусмотренные ФГОС СПО по дисциплине ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебной дисциплины имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный.

Входной контроль знаний обучающихся проводится в начале изучения дисциплины с целью определения освоенных знаний и умений (базовых), а также выстраивания индивидуальной траектории обучения.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы учебной дисциплины, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических работ, подготовка и представление рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела учебной дисциплины.

**Экзамен** проводится по окончании изучения дисциплины.

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

⇒ **«Отлично»** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

⇒ **«Хорошо»** – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

⇒ **«Удовлетворительно»** – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

⇒ **«Неудовлетворительно»** – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

⇒

### 3.2. Задания для оценивания умений и знаний по дисциплине

#### Практические задания

Практическая работа № 1. Работа с весами.

Выполнить взвешивание на весах:

- без тары
- с тарой

Внести цены в секции

Практическое задание № 2. Работа на кассе

Выполнить расчеты на кассе по карточкам заданиям.

#### Затраты учебного времени на практические занятия по темам дисциплин

№ работы	Наименование практического задания	Проверяемые компетенции, знания, умения	Распределение времени, мин.	Баллы, соответствующие оценке			
				"5"	"4"	"3"	"2"
1.	Практическое задание № 1	ОК 01-03, У1, 34	10				
2.	Практическое задание № 2	ОК 01-09, У3, 37-11	15				
<b>ИТОГО</b>			<b>25</b>				

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

##### 4.1. Перечень теоретических вопросов к итоговой аттестации

Тема 1. Немеханическое оборудование торговых организаций

Тема 2. Измерительное оборудование

Тема 3. Механическое оборудование

Тема 4. Технологическое оборудование

Тема 5. Контрольно-кассовая техника

##### 4.2. Перечень практического материала к итоговой аттестации

1. Выполнить взвешивание на весах:

Выполнить взвешивание на весах:

- без тары: 300гр.; 500гр.; 1кг.

- с тарой: 100гр.; 300гр.; 800гр.

Внести цены в секции:

- 1 секция – 85руб

- 2 секция – 60,20руб.

- 3 секция – 35,50 руб.

- 4 секция – 100руб

2. Выполнить расчеты на кассе по карточкам заданиям.

Карточка №1.

Выбить чек согласно данного задания

43-00 1	31-00 1	26-00 1 1	31-00 1	72-00 2
53-00 1	47-00 2	34-00 2 2	32-00 2	45-00 2
65-00 1	91-00 3	71-00 3 3	33-00 3	37-00 2
37-00 1	18-00 4	94-00 4 4	34-00 4	28-00 2
			ан/вз 30-00 1	ПИ
Ит	ПИ	ПИ	ан/вз 30-00 2	500-00
	500-00	1000	ан/вз 30-00 3	ИТ
	ИТ	ИТ	ан/вз 30-00 4	Пов Ч
			ПИ	
			50-00	
			ИТ	

Карточка №2.

Выбить чек согласно данного задания

53-00 1	21-00 1	36-00 1 1	31-00 1	82-00 2
53-00 1	57-00 2	24-00 2 2	32-00 2	35-00 2
75-00 1	81-00 3	81-00 3 3	33-00 3	57-00 2
37-00 1	18-00 4	94-00 4 4	34-00 4	28-00 2
			ан/вз 30-00 1	ПИ
Ит	ПИ	ПИ	ан/вз 30-00 2	500-00
	500-00	1000	ан/вз 30-00 3	ИТ
	ИТ	ИТ	ан/вз 30-00 4	Пов Ч
			ПИ	
			50-00	
			ИТ	

Карточка №3.

Выбить чек согласно данного задания

47-00 1	51-00 1	46-00 1 1	31-00 1	65-00 2
53-00 1	47-00 2	24-00 2 2	32-00 2	45-00 2
68-00 1	71-00 3	71-00 3 3	33-00 3	37-00 2
37-00 1	18-00 4	94-00 4 4	34-00 4	28-00 2
			ан/вз 30-00 1	ПИ

Ит	ПИ 500-00 ИТ	ПИ 1000 ИТ	ан/вз 30-00 2 ан/вз 30-00 3 ан/вз 30-00 4 ПИ 50-00 ИТ	500-00 ИТ Пов Ч
----	--------------------	------------------	--	-----------------------

Карточка №4.

Выбить чек согласно данного задания

49-00 1	31-00 1	66-00 1 1	31-00 1	42-00 2
58-00 1	49-00 2	34-00 2 2	32-00 2	45-00 2
65-00 1	91-00 3	71-00 3 3	33-00 3	37-00 2
37-00 1	28-00 4	44-00 4 4	34-00 4	28-00 2
			ан/вз 30-00 1	ПИ
Ит	ПИ 500-00 ИТ	ПИ 1000 ИТ	ан/вз 30-00 2 ан/вз 30-00 3 ан/вз 30-00 4 ПИ 50-00 ИТ	500-00 ИТ Пов Ч

Карточка №5.

Выбить чек согласно данного задания

45-00 1	41-00 1	27-00 1 1	31-00 1	42-00 2
59-00 1	47-00 2	34-00 2 2	32-00 2	35-00 2
65-00 1	91-00 3	71-00 3 3	33-00 3	37-00 2
37-00 1	38-00 4	94-00 4 4	34-00 4	28-00 2
			ан/вз 30-00 1	ПИ
Ит	ПИ 500-00 ИТ	ПИ 1000 ИТ	ан/вз 30-00 2 ан/вз 30-00 3 ан/вз 30-00 4 ПИ 50-00 ИТ	500-00 ИТ Пов Ч

#### 4.4. Экзаменационные билеты

Вопрос	Эталон ответа
<b>1. Классификация торговой мебели</b>	<p>Мебель торговых предприятий классифицируют по следующим признакам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>По месту использования - для торговых залов (для продажи товаров), подсобных помещений (для приемки, хранения и подготовки к продаже) и мелкорозничных предприятий;</li> <li>По назначению - для выкладки и продажи товаров (горки пристенные и островные, прилавки, прилавки-витрины), показа (витрины), перевозки и продажи (контейнеры, тара-оборудование), хранения (стеллажи и подтоварники), подготовки товаров (столы для фасовки), расчетов с покупателями (кассовые кабины, кабины контролеров-кассиров), для обслуживания покупателей и создания удобств для покупателей (столы для упаковки и укладывания товаров в сумки, устройства для хранения сумок покупателей);</li> <li>По способу установки - пристенная (устанавливается вдоль стен торгового зала, по его периметру), островная (устанавливается в центре зала), навесная (крепится на стенах торгового зала), встроенная (монтируется в углубление стен);</li> <li>По товарному профилю - специализированное оборудование (для продажи конкретного вида товаров: хлеба, овощей, живой рыбы и т.п.) и универсальное (для продажи любых видов товаров);</li> <li>По методу продажи - мебель для магазинов самообслуживания или для</li> </ol>

	<p>магазинов, использующих традиционный метод продажи;</p> <p>6. По конструкции торговую мебель изготавливают неразборную и сборно-разборную. Размеры и конструкция ее должны быть тесно увязаны с параметрами помещений магазинов, чему в значительной степени способствуют ее типизация, унификация и стандартизация.</p>
<p><b>2. Требования, предъявляемые к торговой мебели</b></p>	<p>Эксплуатационные требования предусматривают создание максимальных удобств как для покупателей, так и для продавцов. А именно: возможность удобной выкладки и наглядной демонстрации товаров, наличие достаточной емкости для укладки рабочего запаса товаров, возможность оперативного пополнения этого запаса, обеспечение сохранности товаров, соответствие конструкции оптимальному использованию площади торгового зала.</p> <p>Эргономические требования предусматривают, что размеры торговой мебели должны быть разработаны с учетом роста и пропорции фигуры человека, и обеспечивать минимальную утомляемость обслуживающего персонала, а также хорошую обзорность товаров и свободный доступ к ним покупателей.</p> <p>Экономические требования. Мебель должна быть недорогой и экономичной в эксплуатации. В качестве материалов для изготовления мебели следует использовать заменители древесины, пластмассы и металл.</p> <p>Эстетические требования определяют форму, пропорции и цвет мебели в соответствии с назначением и художественным оформлением зала. Мебель должна быть открытой, малозаметной, иметь цвет, который бы выделял товар. Источники освещения должны обращать внимание покупателя на товар, но не оказывать слепящего действия.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования. Мебель должна иметь такую конструкцию, чтобы ее можно было легко очищать от загрязнений. Поверхность мебели должна быть гладкой, без выступов, углублений, острых углов и щелей. Для изготовления мебели необходимо использовать материалы, которые не вступают во взаимодействие с товарами, и с которых легко удаляются пыль и грязь с помощью обычных моющих средств.</p>
<p><b>3. Торговый инвентарь. Классификация торгового инвентаря.</b></p>	<p>Торговый инвентарь — это обобщающее название разнообразных приспособлений, инструментов и приборов, используемых при приемке, проверке качества, подготовке и продаже товаров в каждом звене на пути движения товара к потребителю.</p> <p>Классификация:</p> <p>для приемки товаров:</p> <p>а) для вскрытия тары и упаковки</p> <p>для проверки размеров и качества товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для подготовки к продаже и продажи прод-ных товаров</li> <li>- для подготовки к продаже и продажи непрод-ных товаров</li> <li>- рекламно-выставочный</li> </ul> <p>Для отбора товаров покупателями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кассовый</li> <li>- санитарно-гигиенический</li> <li>- противопожарный</li> </ul> <p>По месту использования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для складских и подсобных помещений магазинов</li> <li>- для торговых залов продовольственных магазинов</li> <li>- для торговых залов магазинов, торгующих непродовольственными товарами</li> <li>- повсеместного пользования</li> </ul> <p>По приводу в действие и сложности конструкции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- немеханический</li> <li>- механический</li> <li>- электрический</li> <li>- пневматический, т. е. основанный на применении пневматических двигателей, преобразующих энергию сжатого воздуха в механическую работу. Используется в качестве привода различных механизмов во взрывоопасных и влажных местах</li> <li>- электронный</li> </ul>

	<p>По материалу изготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- деревянный</li> <li>- металлический</li> <li>- пластмассовый</li> <li>- картонный</li> <li>- комбинированный</li> </ul>
<p><b>4. Торговое холодильное оборудование.</b>  <b>Назначение.</b>  <b>Классификация.</b></p>	<p>Торговым холодильным оборудованием называют охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся продуктов.</p> <p>Классификация:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. По назначению: <ul style="list-style-type: none"> <li>оборудование для хранения скоропортящихся товаров (холодильные камеры, шкафы с глухими металлическими дверьми, прилавки, лари с металлическими крышками);</li> <li>оборудование для демонстрации и продажи товаров (открытые прилавки, витрины с воздушной завесой, прилавки-витрины, холодильные шкафы со стеклянными дверцами, гастрономические и фруктовые горки, лари со стеклянными крышками).</li> </ul> </li> <li>2. По температурным режимам хранения: <ul style="list-style-type: none"> <li>14...16°C — для длительного хранения шоколада и изделий из него;</li> <li>4...10°C — для хранения овощей, фруктов и кондитерских изделий;</li> <li>2... 7 °C — для хранения гастрономических изделий;</li> <li>+2...-1 °C — для хранения свежего мяса и рыбы;</li> <li>-15...-18°C — для хранения мягкого мороженого;</li> <li>-18...-25 °C — для хранения замороженных продуктов;</li> <li>-24... -26 °C — для длительного хранения фасованного мороженого;</li> <li>-45... -70 °C — режим глубокой заморозки.</li> </ul> </li> <li>3. По методам продажи: <ul style="list-style-type: none"> <li>для продажи товаров через прилавков (прилавки-витрины);</li> <li>для продажи товаров методом самообслуживания (открытые и доступные для покупателей витрины, лари, шкафы).</li> </ul> </li> <li>4. По степени герметичности охлаждаемого объема: <ul style="list-style-type: none"> <li>закрытое оборудование имеет двери, плотно закрывающие охлаждаемый объем;</li> <li>в открытом оборудовании охлаждаемый объем перекрывается холодной воздушной завесой, создаваемой вентилятором воздухоохладителя.</li> </ul> </li> <li>5. По способу установки: <ul style="list-style-type: none"> <li>островное (доступ к товару со всех сторон);</li> <li>пристенное (доступ к товару с одной стороны);</li> <li>настольное;</li> <li>встроенное в торговое оборудование (например, в барные стойки).</li> </ul> </li> <li>6. По характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме: <ul style="list-style-type: none"> <li>с естественной циркуляцией холодного воздуха;</li> <li>с принудительной циркуляцией холодного воздуха (вентилятором).</li> </ul> </li> <li>7. По расположению холодильного агрегата: <ul style="list-style-type: none"> <li>с встроенным холодильным агрегатом;</li> <li>выносным холодильным агрегатом;</li> <li>подключением к централизованной системе холодоснабжения.</li> </ul> </li> </ol>
<p><b>5. Торговое измерительное оборудование.</b>  <b>Назначение.</b>  <b>Виды.</b></p>	<p>Для осуществления операций, связанных с приемкой товаров, подготовкой их к продаже и отпуском, применяется торговое измерительное оборудование: весы, гири, меры длины и объема.</p> <p>Весы - прибор для измерения массы товара.</p> <p>Для измерения массы товаров на весах применяют гири общего назначения и условные.</p> <p>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.</p>

	<p>К мерам длины и объема относятся деревянные или металлические метры, мерные кружки, мензурки.</p> <p>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.</p>
<p><b>6. Контрольно-кассовое оборудование. Назначение. Классификация.</b></p>	<p>Кассовое оборудование предназначено для произведения расчетов за оказанные услуги и проданные товары. Важнейшей частью современного кассового оборудования является фискальная память, сохраняющая неизменными все данные о совершенных операциях.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автономная ККМ- кассовая машина, расширение функциональных возможностей которой может достигаться только за счет подключения дополнительных устройств ввода-вывода, управляемых по размещенным в ней программам . К автономным ККМ относятся и портативные кассовые машины, имеющие возможность работать без постоянного подключения к электросети</li> <li>2. Чекопечатающие машины (ЧПМ) представляют собой автономные чекопечатающие устройства с клавиатурой и внутренней памятью и предназначены для использования организациями и индивидуальными предпринимателями, освобожденных от использования контрольно-кассовой техники.</li> <li>3. Пассивная системная ККМ - кассовая машина, имеющая возможность работать в компьютерно-кассовой системе, но не имеющая возможности управлять работой этой системы.</li> <li>4. Активная системная ККМ- кассовая машина, имеющая возможность работать в компьютерно-кассовой системе, управляя при этом работой системы. К активной системной ККМ относится также POS-терминал - кассовая машина с фискальной памятью, обладающая возможностями персонального компьютера.</li> <li>5. Фискальный регистратор (ФР)- кассовая машина, способная работать только в составе компьютерно-кассовой системы, получая данные через канал связи.</li> <li>6. Чекопечатающие принтеры документов -это принтеры, работающие под управлением ПК в составе автоматизированного рабочего места кассира и предназначенные для использования организациями и индивидуальными предпринимателями, освобожденных от использования контрольно-кассовой техники.</li> </ol>
<p><b>7. Стеллаж и. Назначение. Виды.</b></p>	<p>Стеллаж – это тип мебели, предназначенный для хранения различных вещей и состоящий из многоярусных настилов, располагающихся на стойках. Основным преимуществом современных металлических стеллажей является экономия пространства и хорошая оптимизация доступа к предметам.</p> <p>Стеллажи встречаются во многих отраслях жизнедеятельности человека и делятся на несколько типов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Архивные. Стеллажи, предусмотренные для хранения документации и прочей макулатуры.</li> <li>2) Офисные. Стеллажи, которые используются для хранения не только документов, но и каких-либо небольших предметов, необходимых неподалёку от рабочего места.</li> <li>3) Выставочные. Как следует из названия, эта металлическая мебель используется на всевозможных выставках, в музеях и в торговле. Простейшими примерами являются витраж и витрина.</li> <li>4) Складские стеллажи предназначены для складов. На них хранят различные материалы и грузы. Такие конструкции отличаются повышенной прочностью и износостойкостью.</li> <li>5) Бытовые. Стеллажи, находящие применение в домашних условиях. На них располагают книги, вазы и другие предметы интерьера. Помимо квартир, такие изделия используют на дачах и в гаражах.</li> </ol> <p>Помимо этого, стеллажи разделяют на подклассы по типу устройства:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Универсальные. Стеллажи, сфера применения которых не ограничена: склады, дома, офисы – не имеет значения.</li> <li>2) Передвижные стеллажи необходимы для реорганизации и переоснащения</li> </ol>

	<p>всевозможных помещений.</p> <p>3) Грузовые. Как следует из названия, такие стеллажи предназначены для хранения грузов на поддонах или в контейнерах.</p> <p>4) Консольные стеллажи подойдут для хранения длинномерных материалов, таких как доски, трубы, брусья или уголки.</p>
<p><b>8. Охлаждаемые витрины.</b>  <b>Назначение.</b>  <b>Классификация.</b>  <b>Виды.</b></p>	<p>Торговое холодильное оборудование используют для непродолжительного хранения, а также для демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся пищевых продуктов. К торговому холодильному оборудованию относят: сборные камеры, шкафы, витрины, прилавки-витрины, а также автоматы для продажи охлажденных напитков или фасованных мороженых продуктов, полуавтоматы для продажи охлажденных штучных товаров, льдогенераторы, фризеры.</p> <p>Классификация холодильного оборудования</p> <p>По виду</p> <p>Холодильные камеры; холодильные шкафы; холодильные прилавки; холодильные витрины; холодильные прилавки-витрины</p> <p>По температурному режиму</p> <p>Среднетемпературный - с температурой воздуха в охлаждаемом объеме от -5 до +8°C; низкотемпературный - с температурой воздуха в охлаждаемом объеме не выше - 18°C</p> <p>По характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме</p> <p>С естественным движением воздуха; с принудительным движением воздуха</p> <p>По степени герметичности охлаждаемого объема</p> <p>Закрытое; открытое</p> <p>По расположению холодильного агрегата</p> <p>Со встроенным агрегатом; с вынесенным агрегатом</p> <p>По системе холодоснабжения</p> <p>С индивидуальным холодоснабжением; с централизованным холодоснабжением</p> <p>По климатическим зонам применения</p> <p>Для южного исполнения;</p> <p>для районов с умеренным климатом</p>
<p><b>9. Холодильные горки.</b>  <b>Назначение.</b>  <b>Разновидности</b></p>	<p>Холодильная горка представляет из себя специальную холодильную установку для хранения товара и выполнена в форме открытой витрины с полками, на которых размещены продукты.</p> <p>Холодильные горки можно условно разделить по назначению и конструктивным особенностям. К конструктивным особенностям горок относится один из двух типов их подключения:</p> <p>С выносным холодильным оборудованием. Такого рода установки отличаются тем, что подключенное к ней оборудование, непосредственно отвечающее за охлаждение, находится вне габаритов самой горки (например, в соседнем помещении). Такая компоновка дает возможность уменьшить габариты самой горки, а также увеличить ее мощность. Недостатком такого решения является необходимость проводить демонтаж оборудования при перестановке, что требует времени и сил.</p> <p>Со встроенным оборудованием. Такие горки отличаются меньшей мощностью при аналогичных или больших габаритах, однако их расположение менять проще, чем у установок с выносным оборудованием.</p> <p>По назначению горки делятся на:</p> <p>Установки для хранения мяса и мясопродуктов. Данные агрегаты рассчитаны на температуру от 0 до +2 градусов Цельсия.</p> <p>Установки для молочной продукции рассчитаны на температуру от +1 до 7 градусов.</p> <p>Установки для фруктов и овощей рассчитаны на температуру от +4 до +10 градусов.</p> <p>Еще одним важным параметром горок является их высота. Как правило, она составляет от 1.7 до 2 метров, что позволяет относительно удобно разместить от 4</p>

	до 6 полок.
<p><b>10. Холодильные шкафы.</b>  <b>Назначение.</b>  <b>Виды.</b></p>	<p>Холодильные шкафы предназначены для хранения и экспонирования продуктов в магазинах и на предприятиях общепита.</p> <p>По температурам хранения холодильные шкафы подразделяют на 4 группы: среднетемпературные, низкотемпературные, морозильные для ("шоковой/ударной заморозки") и комбинированные холодильно-морозильные.</p> <p>Среднетемпературные шкафы используют для кратковременного хранения при температурах от -3 до +10С предварительно охлажденных скоропортящихся продуктов.</p> <p>Шкафы для быстрого охлаждения и замораживания используют в предприятиях общественного питания при приготовлении большого количества блюд на банкетах.</p> <p>Комбинированные шкафы с двумя изолированными камерами предназначены для хранения свежих и замороженных продуктов. Температуры хранения предварительно охлажденных продуктов от -2 до +8 С, замороженных от -18 до -22С.</p> <p>Холодильные шкафы могут отличаться по объему: маленькие шкафы - до 100 литров, средние до 700 литров, а также большие шкафы от 700 до 1400 литров.</p> <p>Холодильные шкафы отличаются по материалу корпуса. Он может быть из нержавеющей стали или из покрашенной оцинкованной стали. Нержавеющий корпус, как правило, оправдан на предприятиях питания, а в торговле в основном используются более дешевые – белые холодильные шкафы.</p> <p>Холодильные шкафы могут также различаться конструкцией дверей. Они могут быть распашными или купе. Двери–купе актуальны для эргономики торговых точек.</p> <p>Дверцы холодильных шкафов могут быть стеклянными и глухими. Модели с прозрачными дверьми и яркой подсветкой предназначены для демонстрации и торговли продуктами, а также служат украшением торгового помещения. Модели с глухими дверцами дешевле по цене.</p> <p>Холодильные камеры могут быть одно-и двухдверными.</p> <p>Двери холодильных шкафов могут располагаться вертикально или горизонтально. При горизонтальном расположении двери могут открываться как в распашном шкафу или сдвигаться как в купе.</p> <p>На многих моделях установлены доводчики закрывания дверей, предусмотрена возможность изменения направления открывания дверей и запираения на ключ.</p>
<p><b>11. Лари (горизонтальные холодильники)</b>  <b>Назначение.</b></p>	<p>Такое оборудование имеет два назначения: хранение и замораживание продуктов; такой ящик весьма вместителен, в нем можно хранить достаточно большое количество разных продуктов; презентация покупателю продукции в торговом зале; их можно устанавливать везде, на любой точке, часто используют и для уличной торговли летом, при этом на них не влияет жара, важно и то, что лари невысокие, продукцию в нем могут увидеть даже дети. По тому, для чего они предназначаются, лари делятся на четыре группы: с глухой плотной крышкой — для хранения продуктов, в основном такое оборудование находится в подсобных помещениях; с прямым стеклом — для демонстрации товара в торговом зале, а чаще для торговли на улице; с гнутым стеклом — такую модель маркетологи называют импульсной, потому что покупатель, увидев привлекательное с точки зрения дизайна оборудование, направится к нему и под влиянием «импульса» чаще всего совершит покупку; прикассовые—высокие небольшие лари с любым стеклом, предназначенные для продажи около кассы мороженого и других продуктов, например, для функции «полуфабрикаты с собой».</p> <p>Лари можно выбрать, учитывая следующие характеристики: габариты — они бывают разных размеров в зависимости от назначения; объем – обычно он колеблется от 100 до 600 литров; климатический класс — имеют несколько классов, в основном 4, 4+, 5; температурный режим – чаще всего от -18 до -24, есть модели, где температура может опускаться до -45 градусов; уровень потребления энергии – у большинства моделей низкий; конструкция – достаточно разнообразная по форме</p>

<p><b>12. Бонеты.</b> <b>Назначение.</b> <b>Группы.</b></p>	<p>крышек, дизайну, цвету, внутреннему наполнению оборудованием.</p> <p>Бонеты- это холодильные или морозильные ванны, предназначенные для кратковременного хранения и демонстрации замороженной продукции.</p> <p>Все виды бонет делятся на холодильные (среднетемпературные) бонеты и морозильные (низкотемпературные) бонеты. Среднетемпературные бонеты обеспечивают охлаждение продуктов в температурном режиме от -1С до +5С, а низкотемпературные бонеты - от -18С до -25С. Еще встречаются комбинированные бонеты, способные работать как при низких, так и при средних температурах.</p> <p>По внешней конструкции выделяется несколько типов бонет: бонеты-лари, бонеты открытого типа и застекленные, некоторые производители предлагают также бонеты-шкафы. Морозильные бонеты открытого типа успешно используются в магазинах самообслуживания. Открытые бонеты оснащаются боковыми стеклянными бортиками и называются также "панорамными". Чаще всего холодильные бонеты открытого типа размещают в центре торгового зала для привлечения покупателей и удобства выкладки товаров.</p> <p>Кроме того, различают бонеты одинарные и двойные</p> <p>По внутреннему устройству холодильная бонета может быть со встроенным или выносным холодильным агрегатом. Морозильные бонеты со встроенным холодильным агрегатом обладают повышенной мощностью и предназначены для демонстрации, продажи и хранения продуктов в низкотемпературном режиме. Как правило, морозильные бонеты этого типа обладают крупногабаритными размерами, но не слишком большой площадью для выкладки товаров.</p> <p>Холодильные бонеты с выносным агрегатом подключаются к централизованной системе холодоснабжения или холодильному агрегату, вынесенному за пределы торгового зала. Бонета с выносным агрегатом имеет больший объем для выкладки, чем аналогичная бонета со встроенным агрегатом. Использование таких бонет позволяет существенно сэкономить пространство в торговом зале.</p>
<p><b>13. Оборудование для торгового зала</b></p>	<p>Горки - наиболее распространенный тип оборудования; по расположению делятся на пристенные, островные и привитринни, а по товарному профилю - на универсальные и специализированные.</p> <p>Прилавки используют для выкладки и продажи продовольственных и непродовольственных товаров, упаковки и размещения регистраторов расчетных операций. Они представляют собой сборно-разборный корпус и состоят из крышки и дна, стенок двух пар опорных стоек, рам и штанг. Конструктивные особенности их зависят от конкретного назначения. С лицевой стороны прилавки имеют полку для сумок покупателей, а со стороны продавца - раздвижные дверцы и полки или выдвигаемые ящики.</p> <p>Столы предназначены для выкладки и упаковки товаров, перекалывание товаров покупателями из закупочных корзин в собственные сумки</p> <p>Подиумы - представляют собой невысокие столы или тумбы, которые используются в торговом зале показа крупногабаритных товаров</p> <p>Стенды используют для демонстрации товаров (одежды, обуви, тканей, тюля, головных уборов, ковровых изделий и т.д.). По строению они делятся на щитовые (составляются с помощью соединительных накладок с демонстрационных унифицированных щитов) и каркасные. Размеры каркасного стенда соответствуют размерам опорных стоек, которые связаны между собой стяжками. На каркасе закрепляют устройства для показа образцов товаров (кронштейны, штанги, полки, каретки).</p> <p>Примерочные кабины применяют в магазинах, торгующих готовой одеждой. Они состоят из разборных унифицированных щитов на стойках, которые могут регулироваться по высоте. Дверной проем в них имеет металлические штанги для закрепления занавесок.</p> <p>Банкетки назначаются для примерки обуви, их выпускают в виде одно-, двух- и трехместных сидений.</p> <p>Вешала предназначены для выкладки и продажи верхней одежды, бывают однорядные и двухрядные, одноярусные (для верхней одежды) и двухъярусные (для</p>

	<p>костюмов), стационарные и передвижные, с зеркалами и без них, с прямыми, гнутыми, неподвижными и вращающимися, штангами</p>
<p><b>14. Калитки и турникеты. Разновидности</b></p>	<p>Турникет является самым доступным по затратам и практичным способом обеспечения контроля доступа, а также идентификации личности человека при запросе на доступ на определенный объект.</p> <p>По типу системы управления турникеты разделяют на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ручные;</li> <li>полуавтоматические;</li> <li>автоматические.</li> </ul> <p>Различная организация безопасности помещений требует различной степени перекрытия проема. Согласно этому критерию выделяют турникеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>с частичным перекрытием проема;</li> <li>с полным перекрытием проема;</li> <li>с блокированием посетителя в зоне прохода.</li> </ul> <p>По принципу действия механизма «перегородок» выделяют турникеты с приводным механизмом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>с оптическим принципом действия;</li> </ul> <p>существуют также турникеты, сочетающие в себе оба механизма.</p> <p>Но, все же, выбирая турникет, наибольшее внимание необходимо уделить конструктивным особенностям, согласно которым выделяют различные виды турникетов.</p> <p>Виды турникетов</p> <p>Конструктивно различают следующие виды турникетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>триподы;</li> <li>тумбовые;</li> <li>роторные;</li> <li>створчатые;</li> <li>калитки.</li> </ul> <p>Самым примитивным видом турникетов является калитка. Такой турникет представляет собой ось всего с одной лопастью, которая может быть приведена в движение как вручную охранником, так и автоматически. Подобные турникеты можно увидеть в торговых центрах, где они служат для организации одностороннего прохода.</p>
<p><b>15. Ограждения. Назначение. Виды.</b></p>	<p>Ограждения могут устанавливаться как дополнение к турникетам и калиткам или как самостоятельные элементы. Благодаря секторам, сегментам, на которые делится ограждение, можно построить ограждение необходимой конфигурации.</p> <p>Ограждения могут быть в виде металлических заборов либо в виде заборов со стеклянными перегородками, либо комбинированными — металлический забор с застекленным пространством. Однако неподвижное крепление и стационарные секции создают определенные неудобства продавцам, которым при необходимости приходится обходить все ограждение. На этот случай предусмотрены заграждения другого типа: стойки, которые соединены канатиками, и стойки ленточного типа. Такая система ограждения позволяет персоналу отцепить ленты, мешающие проходу, и сократить себе путь. Эта система не несет функции защиты как таковой и используется для «дисциплины» покупателей, направления их в нужную сторону</p>
<p><b>16. Покупательские тележки, корзины. Разновидности. Назначение</b></p>	<p>Покупательская тележка — один из немногих видов оборудования, который наиболее ярко запоминается посетителями. Именно поэтому правильный выбор тележек может стать ключевым моментом успеха всего магазина. Тележка — это то оборудование, которым покупатель «управляет» сам. Поэтому следует тщательно подбирать ассортимент тележек, способный удовлетворить потребности всех групп покупателей, будь то пожилой человек или ребенок.</p> <p>Существует множество критериев, по которым следует осуществлять выбор тележек. Это глубина (ширина) тележки, стиль и конфигурация платформы, которая может быть стандартной и «защитной», позволяющей, например, не задевать выпуклые части прилавков и каблуки других покупателей. Наличие дополнительных возможностей и аксессуаров, например сидений для ребенка, также поможет привлечь дополнительных покупателей с детьми и, соответственно, увеличить</p>

	<p>товарооборот.</p> <p>Многие покупательские тележки оснащены специальными рамками, крепящимися на фронтальную часть, в которых предполагается размещение рекламы.</p> <p>Корзины — это универсальное решение для магазинов и супермаркетов. Благодаря специальным креплениям корзины легко ставятся друг на друга, образуя конструкции необходимой высоты. Корзины можно установить на колесную опору или составлять из них стеллажные ряды.</p> <p>Тем не менее у корзин есть один существенный недостаток — в них нельзя много положить. Поскольку корзины ограничивают общий объем покупки, многие магазины отказались от их использования.</p>
<p><b>17. Прикассовый стеллаж.</b> <b>Назначение.</b> <b>Разновидности</b></p>	<p>Контрольно-кассовый узел магазина — именно то место, где проверяется качество обслуживания и фактически формируется лицо магазина. Зачастую контрольно-кассовый узел становится «узким местом» в работе магазина. Ожидание в очереди к кассе вызывает у покупателей раздражение. Длинные очереди могут побудить потерявших терпение покупателей бросить тележку с продуктами и отправиться за покупками в другой магазин.</p> <p>Поэтому прикассовый стеллаж в магазине должен быть такой длины, чтобы среднестатистическая очередь в данном магазине не выходила за пределы прикассовой зоны. Это необходимо для того, чтобы покупатели, стоящие в очереди, не перекрывали ближайший к прикассовой зоне поперечный проход, который должен быть доступен для посетителей, еще не закончивших выбирать товар.</p>
<p><b>18. Весы.</b> <b>Назначение.</b> <b>Классификация.</b></p>	<p>Весы - это измерительный прибор для определения массы тела путем сравнения ее с массой установленной государственной единицы</p> <p>Классификация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- торговые весы - передвижные настольные средства измерения, применяемые при торговых операциях;</li> <li>- настольные весы - передвижные технические средства с наибольшим пределом взвешивания до 50 кг, которые устанавливаются на прилавке;</li> <li>- передвижные весы - перемещающиеся средства измерения, не связанные с постоянным местом эксплуатации;</li> <li>- электронные весы - технические средства с уравнивающим устройством в виде преобразователя, в котором сила тяжести преобразуется в электрический сигнал.</li> </ul> <p>По функциям выполняемых работ</p> <p>Простейшие весы для измерения массы взвешиваемого товара (А); весы с расчетом стоимости товара (Б); весы с чекопечатью (В) и др.</p> <p>По виду отсчета показаний</p> <p>С визуальным отсчетом; с документальной регистрацией</p> <p>По способу управления</p> <p>Местное;</p> <p>дистанционное по локальной сети и др.</p> <p>По конструкции взвешиваемого устройства</p> <p>Электромеханические; тензометрические; электронно-тензометрические и др.</p> <p>По месту и способу установки</p> <p>Настольные;</p> <p>напольные передвижные; стационарные</p>
<p><b>19. Маркировочное и этикетировочное оборудование.</b> <b>Назначение.</b> <b>Виды.</b></p>	<p>Существует две группы маркираторов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Механические</li> <li>2) Электронные</li> </ol> <p><u>Механические маркираторы:</u></p> <p>Этикет-пистолеты с ручным механизмом(маркираторы) работают по принципу наборного штампа: набираются нужные символы и при нажатии рукоятки выходит этикетка, которая наклеивается на товар.</p>

	<p>Маркираторы делятся на два класса: одно и двухстрочные, с числом знаков в строке от 7 до 10.</p> <p>Электронные маркираторы:</p> <p>Этикет-пистолеты для печати штрих-кода или ручные принтеры, предназначены для нанесения штрих-кода, текстовой или цифровой информации посредством термопечати. Пистолет снабжен аккумулятором, ресурс работы которого без подзарядки - в среднем 8 часов.</p> <p>Портативные принтеры подразделяются на две группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термопринтеры</li> <li>- термотрансферные принтеры.</li> </ul> <p>Такие принтеры работают от аккумулятора, сети переменного тока или бортовой сети.</p> <p>На экране формируется этикетка, затем она выводится на печать. Формат на принтерах варьирует от 60 мм в ширину до 100 мм в высоту.</p> <p>Для этикетирования потребительской тары используются более сложные машины, которые различаются:</p> <p>По способу нанесения этикетки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с нанесением клея на этикетку (несамоклеящиеся)</li> <li>- с самоклеящимися этикетками.</li> </ul> <p>По виду тары:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированные для тары одной формы</li> <li>- универсальные для нескольких или любых видов тары.</li> </ul>
<p><b>20. Механические маркираторы. Назначение.</b></p>	<p>Механические маркираторы:</p> <p>Этикет-пистолеты с ручным механизмом(маркираторы) работают по принципу наборного штампа: набираются нужные символы и при нажатии рукоятки выходит этикетка, которая наклеивается на товар.</p> <p>Маркираторы делятся на два класса: одно и двухстрочные, с числом знаков в строке от 7 до 10.</p> <p>Аппликаторы готовых этикеток (диспенсеры) предназначены для нанесения уже готовых самоклеящихся этикеток. Необходимое число этикеток может быть напечатано на стационарном принтере. Готовый рулон вставляется в аппликатор, и этикетки расклеиваются на продукцию.</p>
<p><b>21. Электронные маркираторы. Назначение.</b></p>	<p>Электронные маркираторы:</p> <p>Этикет-пистолеты для печати штрих-кода или ручные принтеры, предназначены для нанесения штрих-кода, текстовой или цифровой информации посредством термопечати. Пистолет снабжен аккумулятором, ресурс работы которого без подзарядки - в среднем 8 часов.</p> <p>Портативные принтеры подразделяются на две группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термопринтеры</li> <li>- термотрансферные принтеры.</li> </ul> <p>Такие принтеры работают от аккумулятора, сети переменного тока или бортовой сети.</p> <p>На экране формируется этикетка, затем она выводится на печать. Формат на принтерах варьирует от 60 мм в ширину до 100 мм в высоту.</p> <p>Для этикетирования потребительской тары используются более сложные машины, которые различаются:</p> <p>По способу нанесения этикетки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с нанесением клея на этикетку (несамоклеящиеся)</li> <li>- с самоклеящимися этикетками.</li> </ul> <p>По виду тары:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированные для тары одной формы</li> <li>- универсальные для нескольких или любых видов тары</li> </ul>
<p><b>22. POS-терминал. Конструкция. Виды.</b></p>	<p>POS-терминалы представляют собой программно-аппаратный комплекс для использования на предприятиях розничной торговли с большим ассортиментом товаров. Программное обеспечение POS-терминала позволяет производить регистрацию продаж товара по его коду или штрихкоду, осуществлять аннулирование и возврат по номеру чека. Функция визуального поиска товаров</p>

	<p>существенно облегчает работу при регистрации товара, который сложно промаркировать штрихкодом или кодом. Различные системы скидок на товар или чек целиком позволяют адаптировать работу POS-терминала для любого предприятия розничной торговли. Во время работы с покупателями все регистрации продаж товара фиксируются в базе данных, из которой в последующем можно получить отчет о продажах для дальнейшего анализа информации. По желанию клиента осуществляется подключение различных периферийных устройств .</p>
<p><b>23. WikiPOS – терминал. Характеристика.</b></p>	<p>Широко распространенной моделью модульных терминалов, используемой в розничной торговле, является VikiPOS. Данный POS-терминал характеризуется применением специальной безвентиляторной технологии. Ее использование обеспечивает возможность установки системного блока в удобном месте, гарантируя отсутствие перегрева узла.</p> <p>Обязательное требование, предъявляемое к терминалам – их регистрация в налоговой инспекции. Поэтому замена отдельных блоков, полная смена конфигурации без уведомления соответствующей службы невозможны.</p>
<p><b>24. Требования, предъявляемые к ККМ</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Быть зарегистрирована в налоговых органах по месту учета организации или индивидуального предпринимателя в качестве налогоплательщика.</li> <li>2. Быть исправна, опломбирована в установленном порядке.</li> <li>3. Иметь фискальную память эксплуатироваться в фискальном режиме.</li> </ol> <p>Фискальная память ККМ - комплекс программно-аппаратных средств в составе ККМ, обеспечивающий некорректируемую, ежесуточную (ежесменную) регистрацию и энергонезависимое долговременное хранение итоговой информации о денежных расчетах с населением, проведенных на ККМ, необходимой для правильного исчисления налогов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Иметь паспорт установленного образца, содержащий отметки о: <ul style="list-style-type: none"> <li>- регистрации, перерегистрации и снятии с регистрации в налоговом органе, вводе в эксплуатацию,</li> <li>- проверке исправности,</li> <li>- ремонте,</li> <li>- техническом обслуживании,</li> <li>- замене программно-аппаратных средств,</li> <li>- установке средств визуального контроля,</li> <li>- наклеивании марок-пломб,</li> <li>- выводе из эксплуатации данной техники.</li> </ul> </li> </ol> <p>Отметки в паспорте контрольно-кассовой техники о регистрации, перерегистрации и снятии с регистрации заверяются печатью налогового органа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Иметь идентификационный знак установленного образца.</li> <li>6. Иметь эксплуатационную документацию.</li> </ol> <p>Обязательное техническое условие, которому должна соответствовать ККТ, — наличие фискальной памяти и ее действие в фискальном режиме. Применение техники без фискальной памяти не допускают.</p>
<p><b>25. Основные этапы эксплуатации ККМ</b></p>	<p>Правила эксплуатации представляют собой ряд требований к порядку работы на ККМ на весь период эксплуатации.</p> <p>К работе на кассовой машине допускаются материально ответственные лица, освоившие правила по эксплуатации в объеме технического минимума.</p> <p>Кассовая машина должна иметь паспорт установленной формы, в который заносятся сведения о вводе машины в эксплуатацию, среднем и капитальном ремонтах. В паспорте указываются реквизиты фирменного клише с обозначением наименования предприятия и номера кассы.</p> <p>Во всех документах, относящихся к кассовой машине, а также в документах, отражающих перемещение кассовой машины, указывается заводской номер ККМ.</p> <p>При вводе в эксплуатацию новой машины показания суммирующих денежных счетчиков обнуляются.</p> <p>Перевод показаний суммирующих денежных счетчиков, контроль счетчиков до и после их перевода на нуль оформляются актом по форме №26 в двух экземплярах, один из которых как контрольный передается в бухгалтерию контролирующей организации, а второй остается в данном торговом предприятии.</p>

	<p>При ремонте машины оформляется акт по форме №27, в котором фиксируются показания секционных и контрольных счетчиков. Вместе с машиной передается и ее паспорт, в котором также делается соответствующая запись.</p> <p>Новые машины вводятся в эксплуатацию механиком из организации, осуществляющей гарантийное и техническое обслуживание и ремонт данного типа машин.</p>
<p><b>26. Торговые автоматы: назначение, классификация</b></p>	<p>Торговый автомат — устройство, осуществляющее мелкорозничную торговлю товарами и услугами, оплата и выдача которых осуществляется с помощью технических приспособлений, не требующих непосредственного участия продавца.</p> <p>Торговые автоматы классифицируют по перечисленным ниже группам.</p> <p>По товарным группам:  Для продовольственных товаров;  Для непродовольственных товаров;  Универсального назначения;</p> <p>По виду товара:  Для штучных товаров произвольной геометрической формы;  Для штучных товаров определенной геометрической формы (специализированные);  Для охлажденных или горячих штучных товаров.</p> <p>По степени готовности товара к продаже:  Для полностью готовых к потреблению товаров;  Для товаров, производство или приготовление которых выполняет сам торговый автомат;</p> <p>По состоянию товара:  Для жирных товаров;  Для штучных товаров;  Для сыпучих товаров;</p> <p>По месту расположения:  Для закрытых помещений;  Для открытых площадок (в том числе под навесом).</p> <p>По конструктивному исполнению:  Автоматы шкафного типа;  Автоматы панельного типа;</p> <p>По способу установки:  Отдельные автоматы;  Установленные группами;  Установленные в комплексе (группа различных по назначению автоматов).</p> <p>По средствам расчета за товары:  Монетные;  Жетонные;  Для расчета бумажными купюрами;  Для расчета пластиковыми картами;  Бесплатные (на предприятиях).  Буквенно цифровое обозначение торговых автоматов.  Первая часть – буквы АТ – автомат торговый  Вторая часть – трехзначное число  Первая цифра – номер группы, к которой принадлежит автомат  Две последние – номер его модели  С 00 до 49 – шкафные  С 50 до 99 – панельные</p> <p>Автоматы шкафные – автоматы для индивидуальной установки. Они имеют корпус в виде шкафа с передней дверью, через которую осуществляется загрузка.</p> <p>Автоматы панельные – представляют собой шкаф с дверьми на лицевой и тыльной сторонах или с открытым проёмом с тыльной стороны. Такие автоматы загружают с тыльной стороны. Их устанавливают преимущественно группами в помещениях торговых предприятий.</p>
<p><b>27. Подъемн</b></p>	<p>В состав подъемно-транспортного оборудования входят: ручные тележки и</p>

<p><b>о-транспортное оборудование.</b> <b>Назначение.</b> <b>Классификация.</b> <b>Виды.</b></p>	<p>электротележки, электротягачи, электро- и автопогрузчики, штабелеры. Применение того или иного оборудования зависит от типа и грузооборота склада.</p> <p>Тележки грузоподъемные</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 — ручная низкоподъемная вилочная тележка,</li> <li>2 — ручные высокоподъемные тележки с электроподъемником груза</li> <li>3 — высоко- и низкоподъемные тележки с электроприводным подъемом и ходом,</li> <li>4 — ручная крановая тележка с гидроприводом</li> </ol> <p>Гидравлические тележки — наиболее универсальный вид погрузочно-разгрузочной техники. Используют их в торговых залах и подсобных помещениях магазинов, на всех крупных складах.</p> <p>Высокоподъемные тележки иногда называют штабелирующими.</p> <p>С помощью штабелирующих тележек можно осуществлять разгрузку и погрузку автотранспорта, внутрискладское и внутримагазинное перемещение, укладку товаров в штабеля, на стеллажи и горки. Главное их достоинство — облегчение наиболее трудоемких операций по подъему грузов. Штабелирующие тележки выпускаются с электроприводом. Источником электроэнергии служит аккумуляторная батарея.</p> <p>Крановые тележки предназначены для манипуляции с громоздкими грузами, максимальный вес которых может быть 500, 700 и 1200 кг</p> <p>Электрические гидравлические тележки применяются на складах и в крупных супермаркетах. Подъемное устройство приводится в действие гидравлической системой, обеспеченной давлением от насоса, заблокированного с электродвигателем.</p> <p>Электрокары ЭТ-2047 и ЭТ-2047А имеют фиксированную платформу и четыре колеса, благодаря чему обладают хорошей устойчивостью. Предназначены они для ускоренной перевозки грузов (скорость до 40 км/час, грузоподъемность до 1 т) по внутренней (если на аккумуляторном питании) и внешней территории гипермаркета или оптовой базы. Представляют собой прочную цельносварную конструкцию из стальных профилей и листов, предусматривающую свободный доступ к отдельным системам при обслуживании.</p> <p>Электротягач АТ-60 предназначен для перевозки грузов массой до 1,5 т в складских помещениях и на площадках с твердым ровным покрытием. Простое обслуживание и удобное рабочее место водителя значительно способствуют высокой производительности. Большая тяговая мощность, скорость и маневренность являются особыми преимуществами тягачей с дизельным электроприводом.</p> <p>Электропогрузчиком называют самоходную универсальную подъемную транспортную машину на резиновом колесном ходу, оснащенную различными грузозахватными приспособлениями для погрузки, разгрузки и штабелирования грузов. Основными приспособлениями электропогрузчика являются вилы для подхватывания штучных грузов, ковши для зачерпывания и высыпания сыпучих грузов, штыревые захваты, боковые захваты, безблочные стрелы и т. д.</p>
<p><b>28. Тележки.</b> <b>Назначение.</b> <b>Виды.</b></p>	<p>Классификация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ручная низкоподъемная и вилочная тележка</li> <li>ручная высокоподъемная тележка с электроподъемником груза</li> <li>тележка с электроприводным подъемом и ходом</li> <li>ручная крановая тележка с гидроприводом</li> </ul> <p>Гидравлические тележки - наиболее универсальный и распространенный вид погрузочно-разгрузочной техники.</p> <p>С помощью <b>штабелирующих тележек</b> можно осуществлять разгрузку и погрузку автотранспорта, внутрискладское и внутримагазинное перемещение, укладку товаров в штабеля, на стеллажи и горки. Главное их достоинство — облегчение наиболее трудоемких операций по подъему грузов.</p> <p><b>Крановые тележки</b> предназначены для манипуляции с громоздкими грузами, максимальный вес которых может быть 500, 700 и 1200 кг.</p> <p>Благодаря тому, что некоторые модели электрических тележек обладают</p>

частью функций **штабелеров** (подъем и укладка грузов на высоту до 2 м), они могут успешно применяться для складирования товаров.

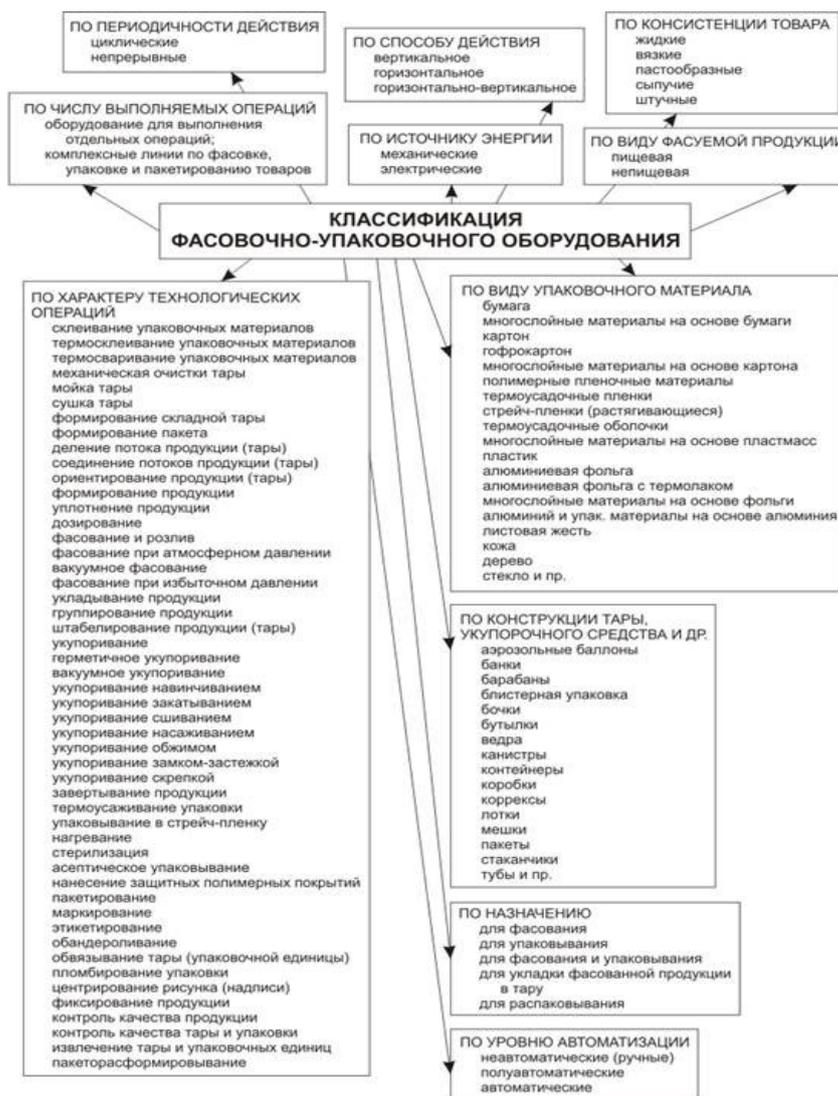
С помощью **штабелирующих тележек** можно осуществлять разгрузку и погрузку автотранспорта, внутрискладское и внутримagasинное перемещение, укладку товаров в штабеля, на стеллажи и горки. Главное их достоинство — облегчение наиболее трудоемких операций по подъему грузов.

**Крановые тележки** предназначены для манипуляции с громоздкими грузами, максимальный вес которых может быть 500, 700 и 1200 кг.

Благодаря тому, что некоторые модели электрических тележек обладают частью функций **штабелеров** (подъем и укладка грузов на высоту до 2 м), они могут успешно применяться для складирования товаров.

**29. Фасовочное-упаковочное оборудование. Назначение. Классификация.**

Назначение такого оборудования в фасовке в определенных дозах продукции и упаковывании её в тару.



**30. Измельчительно-режущее оборудование. Назначение. Классификация.**

Использование **измельчительно-режущего оборудования** обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований, повышает производительность труда работников торгового предприятия и тем самым способствует сокращению времени покупателей на приобретение товаров.

Измельчительно-режущее оборудование делится по следующим классификационным признакам.

1. По- назначению:
  - машины для нарезки продовольственных товаров;
  - машины для измельчения продовольственных товаров.
2. По режущему устройству:
  - машины с дисковыми ножами;

- машины с ленточными пилами;

- машины со струнами.

3. По принципу действия:

- машины непрерывного действия;

- машины периодического действия.

Машины для нарезки продовольственных товаров обеспечивают быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины. Машины данного типа используются для нарезки гастрономических, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов и других товаров.

В соответствии с п. 6.12. ПОТ Р М-011-2000 "Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании":

1. Машины для нарезки продуктов должны быть установлены на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.

2. Предохранительный щиток и кожух машины должен находиться на своем месте и надежно закрепляться.

3. Заточное устройство ножа машины для нарезки продуктов должно находиться в нерабочем положении.

4. Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства, поддерживать продукт в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом.

5. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы машины для нарезки продуктов не допускается снимать или одевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков.

Перед включением машины в электросеть осуществляются проверка чистоты рабочих поверхностей и заточка ножей.