**Реферат на тему:**

**Технологічне обладнання торгово-посередницьких підприємств**

**План**

1. Меблі для торгівельних залів

2. Торгівельний інвентар

3. Торгове холодильне обладнання

4. Вимірювальне обладнання

5. Контрольно-касове обладнання

**1. Меблі для торгівельних залів**

Меблі для торгівельних підприємств грають важливу роль в раціональній організації торгово-технологічного процесу. Вона використовується для здійснення операцій, що пов’язані з прийманням, зберіганням і продажем товарів.

***Класифікація меблів:***

***+за місцем призначення:***

–для торгових залів;

–для підсобних приміщень;

–для дрібнооптових підприємств.

***+за призначенням:***

–столи для брокеража - прийняття товарів за якістю;

–столи для фасовки товарів – для підготовки до продажу;

–вішала, прилавки та прилавки-вітрини – для показу;

–касові кабінки – для розрахунку з клієнтами;

–примірочні, підставки, корзини для відбирання товарів – для обслуговування клієнтів.

***+за товарним профілем:***

–універсальна;

–спеціалізована.

***+за конструкцією:***

–збірна;

–розбірна.

Розміри і конструкція торгових меблів тісно пов’язана з параметрами приміщень магазинів, чому в значній мірі сприяє типізація, уніфікація і стандартизація.

Під ***типізацією*** розуміють систему міроприємств по усуненню надмірного різноманіття і відбір найбільш раціональних типів торгових меблів, тобто дозволяє звести кількість конструкцій до невеликої кількості технічно і економічно ефективних.

***Уніфікація*** – приведення до єдиних форм, конструкцій і розмірів деталей, з яких здійснюється збирання меблів. Меблі, що виготовлені з таких деталей, легко монтуються.

***Стандартизація*** торгових меблів передбачає встановлення нормативних вимог до розмірів, матеріалів, якості, правил прийняття і монтування, маркування і зберігання меблів.

Меблі мають бути зручні в експлуатації: забезпечувати широкий показ і зручності для покупців. Тому до меблів висуваються такі вимоги:

1. *Експлуатаційно-технічні* (стандартні розміри, що прискорюють збирання, висота і ширина мають відповідати приміщенню, забезпечення раціонального використання площі торгового зала, її стійкість і витривалість)
2. *Економічні* (конструкція має бути не з дорогих матеріалів з використанням сучасної технології виробництва, мати високу ємність для зберігання товарів)
3. *Ергономічні* (меблі мають забезпечувати гарну оглядовість товару і можливість покупця дотягнутись до нього та забезпечувати мінімальну втомлюваність обслуговуючого персоналу)
4. *Естетичні* (відповідати художньому оформленню магазина; фарбують меблі в нейтральні тони, або тону, що контрастні до кольору товару, при цьому джерела світла необхідно розташовувати так, щоб виділити товар і звернути на нього увагу)
5. *Санітарно-гігієнічні* (влаштування і матеріали не мають утруднювати чистку меблів, тому поверхня має бути гладенькою, без зазорів і виступів).

**2. Торгівельний інвентар**

***Торговий інвентар являє собою засіб пристосування, інструменти та прилади, що застосовуються для показу і обробки товарів в процесі обслуговування покупців, а також для різноманітних допоміжних операцій.*** Раціональне використання інвентарю прискорює торгово-технологічний процес, поліпшує умови і продуктивність праці, знижує витрати обороту.

Матеріалом для виробництва інвентарю є: метал, дерево, скло, пластмаси. Він має бути простим, дешевим, не громіздким, зручним в експлуатації, відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

***Класифікація інвентарю для складських і підсобних приміщень:***

1. *Інвентар для розкриття тари і упаковки:*
   * знімальних обручів (використовується для знімання з бочок верхнього хуторного кільця);
   * фігурний важіль (призначений для знімання піддонів з бочок, після зняття верхнього хуторного кільця)
   * бондарная набойка (слугує для зняття кілець дерев’яних бочок)
   * цвяховисмикувач-ножиці (є комбінованим інструментом і призначений для висмикування цвяхів і нарізання пакувальної стрічки та дроту, в якому робочі частини виготовляються зі сталі);
   * молоток-сокира-цвяховисмикувач (слугує для відкриття високогабаритних ящиків, контейнерів та іншої тари і складається із молотка, сокири і двох прорізок для висмикування цвяхів);
   * цвяховисмикувачі звичайні (мають прорізь на одному чи обох кінцях і виготовляються з інструментальної чи конструкційної сталі);
   * ключ для металічних бочок (для відкриття металічних бочок; ключ влаштований у вигляді металічного стержня, кінці якого відігнуті під прямим кутом і мають форму квадрата);
   * ніж для відкриття м’якої тари (для відкриття лляних та паперових мішків, картонних упаковок).
2. *Інвентар для перевірки розмірів і якості товарів:*

* шаблони (прямокутні пластмасові чи металічні пластини з отворами певного діаметру, що застосовуються для сортування лимонів за розміром);
* пробовідбірники (використовуються для взяття проб товарів; для сипучих продуктів – жолоб з конусним кінцем та дерев’яною рукояткою, а для кавунів та динь – жолобок з заточеними краями, що в середині містить пристрій, що протидіє надмірному просуванню пробовідбірника);
* овоскоп-виноскоп (перевіряє якість яєць і вин на просвіт
* мірильні інструменти, такі як: штангенциркуль, мікрометри, що застосовують при перевірці будівельних матеріалів.

1. *Інвентар для підготування товарів до продажу:*

* топори для рубки м’яса;
* піли-нодовки (для розтинання крупних кісток і тушок замороженого м’яса);
* ножі виробничі (виготовляються зі сталі і поділяються на ***ножі для нарізання м’яса, птиці***, ***гастрономічні*** (для нарізки ковбас, сиру, масла) ***хлібонарізні*** (ніж різаний – прикріплюється до столу і використовується в магазинах з великим об’ємом реалізації хліба, ніж-калачний і ніж-пила з хвильовим заточенням леза)

1. *Інвентар для фасування товарів:*

* кружка-дозатор для сипучих товарів (циліндричний корпус з поршнем, на дні якого встановлено диск, за допомогою якого встановлюється поршень);
* пристосування для зварювання поліетиленової плівки.

1. *Допоміжний інвентар:*

* совки (для продажу сипучих товарів);
* мусат – крушлий шліфувальний верстат для заточування ножів;
* воронки (для переливання рідин у посудини з вузьким горлом).

***Класифікація інвентарю для торгових залів продовольчих магазинів:***

1. *Для підготовки і відпуску покупцям:*

* попереднє;
* торгові виделки, лопатки, щипці (для капусти, хліба, кондитерських виробів)
* сачок для живої риби.

1. *Пристосування для перевірки якості прод. товарів:*

* попереднє, а саме овіноскоп

1. *Інвентар для викладання і реклами товарів:*
   * лопатки для викладки (для викладки тістечок, м’ясних та рибних виробів;
   * окорята вітринні (конструкції овальної форми, що призначені для викладки риби, засолу та салатів)
2. *Інвентар для відбору товарів покупцями:*

* корзини та візки, що використовуються в магазинах самообслуговування.

***Класифікація інвентарю для торгових залів пром. магазинів:***

1. *Для підготовки і відпуску покупцям:*

* інвентар для примірки взуття;
* дзеркало;
* метри та напівметри.

1. *Пристосування для перевірки якості пром. товарів:*

* вимірювальні лінійки;
* прилади для перевірки якості електроламп і батарейок;
* антенні пристосування;
* прилади для перевірки точності ходу годинника.

1. *Інвентар для пакування товарів:*
   * пристосування для упаковки шпалер;
   * клейка стрічка (для паперової упаковки)
2. *Рекламно виставковий інвентар:*

* манекени та напівманекени;
* динамічні рекламні установки;
* підставки (широко використовуються для оформлення вітрин магазинів)
* планшети (використовують при показі великої кількості дрібних товарів – ниток, ґудзиків, ремінців)
* тримачі для одягу.

***Класифікація загального інвентарю*** (*викор. для всіх типів магазинів):*

1. *Інвентар для прибирання і санобробки приміщень:*
2. *Протипожежний інвентар:*

**3. Торгове холодильне обладнання**

Торгове холодильне обладнання являє собою охолоджене пристосування, що призначене для короткотермінового зберігання, викладки і продажу товарів, що швидко псуються, на підприємствах роздрібної торгівлі. Представлене:

1. ***холодильними камерами*** (К) – встановлюються в складських приміщення, продукти зберігаються 3-5діб; бувають камери для охолоджених продуктів та для заморожених продуктів. Для укладання продуктів використовують полиці, а для туш –крюки;
2. ***холодильними шафами*** (Ш) – встановлюються на робочому місці продавця чи в складських приміщеннях і мають вбудовані холодильні агрегати. Для укладання товарів використовуються решітчасті полиці, що знімаються;
3. ***охолодженими вітринами*** (В) – слугують для показу і продажу охолоджених продуктів; холодопостачання вітрини залежно від її типу здійснюється від холодильного агрегату, що розташований всередині вітрини, або агрегату, що розташований в машинному відділі магазину
4. ***прилавками*** (П) – призначені для короткотермінового зберігання і демонстрації і продажу товарів в універсамах, а в магазинах самообслуговування застосовують відкриті прилавки з повітряною завісою. Товари викладаються на решітчастих полицях, що знімаються, або касети – для закритих прилавків
5. ***прилавки-вітрини*** (ПВ) – призначені для короткотермінового зберігання і демонстрації і продажу товарів. Їх конструкція передбачає наявність двох охолоджувальних відділів –камери прилавка (що призначена для зберігання запасів, що швидко псуються) і вітрини (товари, призначені для вибору покупцем).

*Виділяють такі основні групи:*

**+для зберігання товарів:**

–камери;

–шафи;

–закриті прилавки.

**+для показу:**

**–**відкриті прилавки;

–вітрини;

–прилавки-вітрини.

**+демонстраційне обладнання:**

–демонстраційні вітрини;

–шафи-вітрини.

За температурним режимом, холодильне обладнання поділяється на низькотемпературне (-18°С та нижче) та звичайне (0°С-2°С).

**4. Вимірювальне обладнання**

Для здійснення операцій, пов’язаних з прийняттям товарів, підготовкою до продажу і відпуску, застосовують торгове вимірювальне обладнання:

1) **Ваги** (прилад для вимірювання маси товару):

+залежно від принципу дії:

–важільні (найбільш розповсюджені в торгівлі);

–електромеханічні (засновані на отриманні сигналу в електронний блок).

+за місцем і способом установки:

–настільні;

–пересувні;

–стаціонарні.

+за показником:

–гирні;

–шкальні;

–шкальногирні;

–циферблатні;

–цифрові електронні.

Важливими метрологічними вимогами до вагів є їх точність зважування та стійкість. Постійність показників визначається властивістю вагів давати однакові показання при багатократному зважуванні. До експлуатаційних вимог відносять: надійність (виконання своїх функцій протягом всього строку корисної експлуатації), наочність показників, максимальна швидкість зважування. Санітарно-гігієнічні вимоги – виготовлення з таких матеріалів, що є нейтральними по відношенню до товарів і оточуючого середовища.

2) **Гирі** (торгові гирі випускаються масою 5, 10, 20, 50, 100, 200, 500 г та 1, 2, 5, 10 кг). Їх форма, основні розміри і відхилення від нормальної маси встановлені стандартом. Для кожного типу вагів випускається свій тип гир.

3) **Міри довжини і об’єму**:

–метри;

–мірні кружки;

–мензурки.

Торгове вимірювання обладнання має підлягати перевірці і клеймуванню. Міри довжини і об’єму перевіряються не рідше, ніж 1 раз в 2 роки, гирі – не рідше, ніж 1 раз за рік. Порядок перевірки вагів кожного типу визначається відповідними стандартами і здійснюється безпосередньо в лабораторіях господарчого нагляду за вимірювальною технікою і стандартами.

Ваги, що не пройшли перевірку або з простроченим клеймом не можна зберігати в магазині.

**5. Контрольно-касове обладнання**

Розрахункові операції з покупцями відіграють важливу роль в торгово-технологічному процесі. Від правильної їхньої організації залежить затрати покупцями часу на придбання товарів.

Конструкція сучасних контрольно-касових машин дозволяє вести облік наростаючим підсумком, друкувати чек з різними даними.

***Контрольно-касові машини складаються з наступних механізмів:***

1. Установчий механізм (клавіші для набору грошових сум, установку шифру та включення електропривода).
2. Індикаторний механізм (необхідний для інформації касира та покупця про грошові суми).
3. Рахунковий механізм (здійснює підрахунок).
4. Чекодрукувальний механізм (отримується чек з відповідними реквізитами)
5. і т.і.

Найбільш сучасними є комп’ютерні каси, що представлені комп’ютер зі спеціальним інтерфейсом для касового ящика та дисплеєм у 2-3 рядки. Вона може обробляти магнітні та мікропроцесорні карти, а також власні дисконтні. Суттєво прискорюється обслуговування покупців, оскільки каса зчитує штрих код.