**02.11.2020**

**Пара № 1**

**Группа 21-К**

**МДК 01.02. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда**

**Преподаватель Попова А.В.**

**Тема: Мебель для торговых организаций**

Вопросы:

Торговый инвентарь, классификация по назначению

Задание:

1.Внимательно изучить теоретический материал

2.Сделать краткий конспект в тетради

Срок сдачи работы – 04.11.2020

**Торговый инвентарь – это важная составляющая торговой деятельности Торговый инвентарь – это важный атрибут торговой деятельности, облегчающий труд продавцов (кассиров) и повышающий культуру обслуживания покупателей. В зависимости от целей использования инвентаря выделяют несколько его разновидностей. Правильно выбранное оборудование поможет уменьшить издержки.**

От правильной эксплуатации инвентаря зависят многие процессы: Торговый инвентарь продолжительность обслуживания потенциальных потребителей; совершенствование условий работы торгового персонала; повышение качества обслуживания покупателей; понижение издержек обращения и прочее. Изготовлено оборудование может быть из различных материалов: пластмассы, деревянных, стеклянных, металлических заготовок и так далее.

**Для открытия тары**

Оборудование и предметы для открытия тары и упаковки различается по разновидностям тары.

Так, если открыть необходимо бочку из дерева пользуются: фигурными рычагами-гвоздодерами, позволяющими снять днище бочки; съемником обручей, сбойкой бондарной, молотком из дерева, чтобы снять либо насадить обручи.

Чтобы открыть ящик из дерева используются: гвоздодеры; ножницы; клещи, молотки; составные инструменты (молотки-гвоздодеры, ножницы-гвоздодеры, томагавки и прочее). Для раскрытия мягкой и полумягкой упаковки (мешков изо льна, джута либо бумаги) потребуется нож с серповидным лезвием.

В целях безопасности и для сохранности упаковки лезвия изготавливаются утолщенными на конце.

Для определения качественных характеристик товаров используются устройства для снятия проб: пробоотборники для круп, масел, сыров и прочее; чтобы проверить качество винной продукции и яиц используются виноскопы и овоскопы; для отбора плодоовощной и иной продукции по размеру и другим характеристикам применяются приспособления для измерения: штангенциркули, кронциркули, термометры, микрометры, нутромеры, шаблоны.

К данной группировке относятся устройства для контроля качественных характеристик электрических ламп, батарей и прочих электронных товаров, а также точности хода стрелок по циферблату часов. Чтобы проверить работу телевизоров используют антенны.

**Для упаковки**

В группировку упаковочного инвентаря входят следующие предметы: оборудование, облегчающее упаковку обоев; инструменты для резки шпагата; клейкая лента с держателем; пистолет-сшиватель; пакетоформирующее устройство.

Оборудование для упаковки обоев и иных товаров, продающихся в рулонах, размещают в подсобках.

Оборудование состоит из балки, к которой крепятся 2 полудуги. Балка закреплена на подставке из металла.

Обои укладываются на полудуги и оборачиваются шпагатом. В торговле используется 2 типа инструментов для резки шпагата (шпагаторезов): наприлавочный; подвесной. Прилавочный шпагаторез прикрепляется с торцевой стороны прилавка 3 саморезами. Составными частями устройства являются съемная ось для шпагата с ножом и корпуса. Чтобы разрезать шпагат, лезвие ножа помещается в прорезь на корпусе.

Чтобы обвязывать товары крупных размеров применяют подвесной шпагаторез, состоящий из кронштейна с лезвием и проволочного каркаса. Чтобы поместить бобину в каркас следует откинуть 2 дужки.

Крепится бобина в вертикальном положении. Клейкую ленту используют, как скрепление бумаги для упаковки и пленки, в которую заворачивают рулоны. Производится лента из бесцветного либо цветного целлофана, на одной стороне которого имеется липкий, невысыхающий слой клея. Рулон пленки наматывается на сердечник из пластмассы либо картона липкой стороной внутрь. Лента помещается в держателе, закрепленном на прилавке. Чтобы оторвать ленту на корпусе держателя имеется гребенка. Пневматическое натяжное устройство позволяет натянуть и сомкнуть пакет с продукцией лентой из стали. Лента замыкается пневматическим крепителем. После формирования замка следует отломать ленту.

**Для подготовки к продаже**

Чтобы подготовить продукцию к реализации могут использоваться различные инструменты: тумбы, на которых рубят мясо и рыбу; доски, на которых разделывают и режут продукцию; мутовки для молочной продукции. Для изготовления разделочных досок используются твердые породы древесины либо многослойная фанера. Имеется 4 стандартных размера досок. После шлифовки их напитывают маслом. При чистке досок не следует погружать их в кипящую воду. Также не нужно сушить их возле приборов отопления. Мутовка выглядит как металлическая балка, на одном конце которой находится кольцевидная ручка, а на другой – припаянный диск с прорезями. Стеллаж для продажи одеждыЧтобы разделать, разрезать либо разрубить продукцию используется режущий инвентарь. Более востребованными в торговой деятельности являются ножи. Выделяют 4 их разновидности: для резки мяса, рыбы; гастрономические; филировочные и карбовочные. В эксплуатации ножи должны быть удобными. Крепеж ручки и лезвия должен отличаться прочностью. Во время резки лезвие не должно шевелиться в рукоятке. Имеется много разновидностей ножей. К примеру, для разрезки сыра используют нож с загнутым вверх лезвием. Чтобы разрезать большие куски сливочного масла нужно использовать нож-струну.

**Для реализации продукции**

Для продажи полуфабрикатов, ягод, топленого масла и другой продукции нужны лопатки. В зависимости от целей использования они могут иметь различные габариты. Чтобы показать покупателям хлеб, мясо и иную продукцию необходимы торговые вилки. Большей популярностью пользуются вилки с 2-мя и 5-ю рожками.

Для реализации кондитерской, кулинарной и иной продукции используются щипцы. Они могут быть цельными либо скрепленными посредством шарнира.

Благодаря гибкости металла щипцы обладают пружинящим эффектом. Сыпучие продукты фасуют по пакетам при помощи совков. Их емкость составляет 0,25 кг, 0,5 кг либо 1 кг. Фруктово-овощной прилавок

Чтобы продавать соления применяют ковш с прорезями либо полусферическую сетку из нержавеющей стали. Ковш может вместить до 2-2,5 кг. Для хранения и реализации растительных масел потребуется целый набор алюминиевой посуды.

Необходим бочонок вместимостью 30 л, кувшин, чтобы разливать масло в покупательскую тару, кружка, чтобы долить масло, крышка, воронка и поддон.

**Рекламно-выставочное оборудование**

Такое оборудование необходимо для демонстрации продукции, ознакомления покупателей со сведениями о товарах.

К инвентарю относят: различные стеклянные сосуды, чтобы демонстрировать сыпучие товары либо кондитерскую продукцию; для плодово-овощной и кондитерской продукции могут использоваться вазы, подставки и корзины; чтобы продемонстрировать бутылки и банки, необходимы вертушки с одним либо несколькими ярусами; для демонстрации мясной и колбасной продукции применяются кронштейны и крюки; прямоугольные лотки, в которые выкладывают кулинарную продукцию; эмалированные витринные окорята для демонстрации соленой рыбной и другой продукции.

Также к рекламно-выставочному оборудованию можно отнести следующие информационные материалы: ценники и держатели для них; информационные таблички со сведениями о скидках, акциях и прочее; подставки с именем и фамилией обслуживающего покупателей продавца, кассира; прочие предметы декора для украшения витрин.

**Прочий инвентарь**

В торговле не обойтись и без вспомогательного оборудования.

К нему относят: Стеллажи для винного магазинаточилки для ножей; воронки, позволяющие переливать жидкости в бутыли с узкой горловиной; картофельные роликовые лопаты; совки для сыпучей, кондитерской продукции, ягод; насосы, перекачивающие жидкости; стремянки; пластиковые пломбы и пломбиры; корзины и тележки для посетителей магазинов из пластика, металла либо дерева.

Чтобы хранить ножи на рабочем месте продавца либо в подсобке необходимы держатели. Их конструкция состоит из 2-х алюминиевых уголков, соединенных 2-мя болтами.

Между болтами предусмотрено отверстие, в котором размещаются ножи. Следовательно, торговый инвентарь необходим в каждом магазине и супермаркете для повышения качества и скорости обслуживания покупателей.

Кроме того, облегчаются условия труда продавцов, что существенно сказывается на производительности.

**Для расчетов с покупателями** продавцу потребуется счетный инвентарь. К нему относят: калькулятор; монетницу; тару для кассовых чеков.

**Для уборки торговых и подсобных помещений** необходим соответствующий инвентарь.

Сюда входят приспособления для чистки стеклянных поверхностей, окон, щетки, совки, урны, тележки с комплектом принадлежностей для уборки.

**Инвентарь, обеспечивающий противопожарную безопасность** в помещении необходим в каждой торговой точке.

При возникновении возгорания он поможет своевременно устранить пламя и избежать больших потерь.

В данную группировку входят: ручные огнетушители пенные, порошковые; гидропульт-ведра; емкости с водой; тара с песком; противопожарные щиты с топором, багром, лопатой, ведром.

Следовательно, для обеспечения безопасных условий труда и повышения сервиса торговая точка должна быть оборудована торговым инвентарем. Его следует подбирать, учитывая особенности торговой деятельности и ассортимент предлагаемых потребителям товаров.