

22.05.2023г.

гр. ТЭК 2/3

Учебная практика (1 этап)

Тема 1.3 Торгово-технологическое оборудование. Порядок охраны торгового предприятия

План

1. Виды торгово-технологического оборудования
2. Порядок охраны торгового предприятия

Литература

1. Организация торгово-технологических процессов : [учеб. пособие] / Н. Ю. Никитина, В. Е. Шкурко, Ю. Е. Шарова ; [науч. ред. С. Н. Полбицын] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. — 112 с.

Домашнее задание:

1. Составить и записать конспект инструктажа

Обязательно в конце выполненных заданий писать Ф.И.О. и группу, ставить подпись и дату отправки.

Сделать фото или скрин конспекта и прислать на электронную почту: lilya_polyakova_65@mail.ru

Инструктаж (1 час)

1. Виды торгово-технологического оборудования

Торговое оборудование, технические средства (машины, автоматические устройства, поточные линии и т.п.), используемые на предприятиях розничной и оптовой торговли, общественного питания, в складах, хранилищах и на базах, различают: для продовольственных, промышленных товаров и универсальное; для обычных и так называемых прогрессивных (самообслуживание, продажа товаров в кредит) методов торговли. В зависимости от назначения выпускается торговое оборудование: для транспортировки и погрузки (разгрузки) товаров; их хранения, демонстрации и продажи; обработки; взвешивания товаров; расчетов с покупателями. Отдельную группу составляют торговые автоматы.

Междугородные перевозки грузов осуществляют автомобильные поезда. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты доставляют обычно автомобилями-холодильниками, оборудованными системой охлаждения, замороженные продукты — автомобилями с изотермическими кузовами. Мелкие партии товаров перевозят на автомобилях с кузовом, 3-колесных мотороллерах, полуприцепах и т.п. Доставку жидкостей, сыпучих продуктов, а также живой рыбы производят в автомобилях-цистернах и автоцистернах-прицепах.

Оборудование представляет собой совокупность машин, аппаратов, механизмов, устройств и приборов, необходимых для сохранения существующих и придания новых потребительских свойств товарам. Использование оборудования повышает производительность труда, механизмирует и облегчает труд. Все оборудование, участвующее в процессе оборота, купли и продажи товаров, имеет свою номенклатуру.

Различают следующие виды оборудования:

- немеханическое оборудование, торговая мебель, предназначенная для выкладки различных продовольственных товаров в крупных, средних и малых объектах различных форм и методов обслуживания;

- механическое и тепловое оборудование, применяемое в специализированных цехах объектов общественного питания для механической и тепловой обработки продуктов и доведения их до состояния кулинарной или иной готовности;

- моечное оборудование, используемое в общественном питании для мытья тарелок, стаканов, приборов с применением моющих средств;

- оборудование для перемещения грузов, используемое в " механизации погрузочно-разгрузочных работ: конвейеры, грузовые подъемники (лифты), малогабаритные штабелюкладчики, тележки для перемещения грузов на складах;

- автоматы торговые и технологические (для приготовления кулинарных изделий), используемые для продажи продовольственных товаров, соков и пр.; приготовления бутербродов, закусок, горячих и прохладительных напитков, мороженого и т.д.;

- оборудование для приготовления и продажи газированных вод и напитков: автоматические и наливные сатураторы, дозирующие приборы, специальные стойки для продажи пива, соков, молочных коктейлей и др.;

- холодильное оборудование, предназначенное для краткосрочного хранения охлажденных или замороженных скоропортящихся продуктов в процессе продажи, а также пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- оборудование для развозной торговли: различные тележки для продажи мороженого, горячей пищи, штучных продовольственных товаров;
- линии прилавков и кафетерийных стоек с подогревом или охлаждением, предназначенные для краткосрочного хранения и реализации пищи;
- контрольно-кассовое оборудование, используемое для механизации кассовых операций при расчетах с покупателями;
- весоизмерительные приборы, предназначенные для взвешивания различных товаров продовольственного назначения с регистрацией массы, цены и стоимости продукта;
- прочее и вспомогательное оборудование (инвентарь), сборно-разборные конструкции ларьков и киосков, контейнеры и ящики для перевозки готовых блюд и кулинарных изделий, насосы, лотки, электрополотенца и т.д.

Широко используется малогабаритное оборудование и средства малой механизации. К малогабаритному оборудованию относятся: микроволновые печи, аппараты гриль, мясорубки, фритюрницы, моечные машины и пр.; к средствам малой механизации — кофемолки, мясорыхлители, миксеры и пр.

При производстве и реализации продуктов питания, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции находят применение механические, гидромеханические и тепловые процессы. Процесс — это последовательные изменения предмета или явления, в которых выражаются определенные объективные закономерности. Основой механических процессов является механическое воздействие на продукты, при этом последние изменяют внешнюю форму и физические свойства; измельчение, резание, смешивание, очистка, прессование.

К гидромеханическим относятся процессы, при которых наблюдается гидростатическое или гидромеханическое воздействие на продукты, например, мойка, перемешивание, отстаивание, фильтрование. При тепловых процессах происходит изменение теплового состояния тел или сред, участвующих в данных процессах. Примерами тепловых процессов являются нагревание, охлаждение, выпаривание, конденсация.

Для проведения указанных процессов используется оборудование, широкая номенклатура которого требует классификации (т.е. приведения в систему, позволяющую специалисту уверенно ориентироваться в своем выборе).

В зависимости от реализуемого процесса различают:

- механическое оборудование, предназначенное для реализации механических и гидромеханических процессов;
- тепловое оборудование, предназначенное для реализации тепловых процессов.

Классификация технологического оборудования по характеру технологического процесса включает следующие основные классы:

- комплексы машин, предназначенных для товарной обработки продукции;
- подъемно-транспортное оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- системы контроля, учета и управления, включая расчетно-кассовое оборудование;
- вспомогательное оборудование (инвентарь).

Каждый класс технологического оборудования представлен рядом машин и механизмов, предназначенных для механизированного выполнения одной или ряда технологических операций. Эти машины составляют группу (подкласс) данного класса машин. Так, первый класс представлен совокупностью таких видов техники, как фасовочно-упаковочное и дозирующее оборудование.

В свою очередь, подклассы подразделяются по своему составу на определенные типы. Например, подкласс «механическое оборудование» содержит такие типы машин, как моечно-очистительные, измельчительно-режущие, а также прессующее, месильно-перемешивающее, сортировочно-калибровочное, дозирочно-формовочное оборудование.

Кроме того, **торгово-технологическое оборудование можно классифицировать** по ряду иных признаков:

По характеру воздействия на товар оборудование подразделяется на:

- измельчительно-режущее;
- для охлаждения (замораживания) и подогрева;
- дозирочно-формовочное;
- моечно-очистительное.

По структуре рабочего цикла различают:

- машины и аппараты периодического действия, реализующие процессы, не установившиеся во времени (например, взбивание коктейля в миксере). При этом конечный продукт выгружается через определенные промежутки времени. После разгрузки машины или аппарата загружается новая порция продуктов, и производственный цикл повторяется заново;

- машины и аппараты непрерывного действия, которые реализуют процессы, установившиеся во времени (например, тепловая обработка продуктов в аппаратах поточной линии заготовочных объектов общественного питания). Загрузка исходного сырья и выгрузка готовой продукции осуществляется без перерывов во времени.

Под рабочим циклом понимают промежуток времени между двумя последовательными моментами выдачи машиной или аппаратом готовой продукции. По сравнению с периодическими, машины и аппараты непрерывного действия обеспечивают более высокую производительность оборудования, получение однородного продукта высокого качества, равномерность подвода тепла, воды, пара и электроэнергии, более безопасные условия труда, возможность автоматизации процесса, компактны и требуют меньших эксплуатационных затрат.

По степени автоматизации различают:

- машины и аппараты неавтоматического действия, в которых загрузка сырья, выгрузка готовой продукции, контроль за протеканием процесса, определение степени готовности продукции и ряд других операций выполняются обслуживающим персоналом;

- машины и аппараты полуавтоматического действия, в которых ручными остаются только вспомогательные операции (например, загрузка и выгрузка продуктов);

- машины и аппараты автоматического действия, в которых все технологические и вспомогательные операции осуществляются без вмешательства человека.

По степени специализации различают:

- многофункциональное оборудование, предназначенное для реализации широкого спектра процессов (универсальные приводы, плиты, пароконвектоматы);

- специализированное оборудование, предназначенное для реализации ограниченного спектра процессов (протирочно-перемешивающие машины, пекарные и жарочные шкафы);

- узкоспециализированное оборудование, предназначенное для реализации крайне ограниченного спектра процессов (мясорубки, пароварочные шкафы, фритюрницы).

По отраслевому признаку различают:

- оборудование, предназначенное для объектов розничной торговли;

- оборудование, предназначенное для объектов общественного питания;

- универсальное торгово-технологическое оборудование, используемое как в общественном питании, так и в магазинах.

<https://yandex.ru/video/preview/14432330656600174789> (после просмотра видео, краткий конспект)

2. Вневедомственная охрана. Что это? Как работает.

В настоящее время вневедомственная охрана (ОВО) является структурным подразделением Федеральной службы войск национальной гвардии России (с апреля 2016 года), при этом сохраняя оперативное подчинение Главному управлению вневедомственной охраны МВД России (ГУВО). До апреля 2016 года ОВО являлась структурной частью МВД.

Цели и назначение вневедомственной охраны

Основная задача ОВО – обеспечение охраны имущества различных форм собственности, в том числе частной, муниципальной и государственной с помощью установленных на объектах технических средств охраны. Охрана объектов юридических лиц ведется на основании заключения прямых договоров о централизованной охране. Вневедомственная охрана оказывает следующие услуги: охрана квартир, домов, магазинов, муниципальных объектов.

Принцип осуществления охранной деятельности

Если говорить о недопущении проникновения на охраняемый объект на конкретном примере, например, в отношении магазина, то принцип работы построен следующим образом. Владелец магазина обращается в любую монтажную компанию для установки охранного прибора. После того, как сигнализация в магазине (датчики, контрольный прибор и т.д.) смонтирована, что согласно Закону “О полиции” могут осуществлять только коммерческие организации, она подключается посредством передатчика на Пульт централизованного наблюдения (ПЦН). После прохождения необходимых монтажных и пусконаладочных работ происходит заключение договора на охрану в ОВО. Общими словами это называется пультовая охрана. Принцип ее действия таков: на объекте срабатывает датчик, например наоткрывание двери, сигнал передается на ПЦН, где его принимает оператор и по радиации

передает приказ на выезд по тревоге группе немедленного реагирования (ГНР), находящейся ближе всего к объекту, а та уже выдвигается на адрес и производит осмотр. В случае наличия признаков проникновения (открыто окно или дверь) или задержания правонарушителя (например, человек, разбивший окно) на место вызывается ответственное лицо – сам хозяин магазина или его доверенные лица, указанные в специальных списках, прилагаемых к договору. Если никто из указанных лиц не может подъехать на объект, создается протокол в присутствии понятых (работников соседних объектов, прохожих), и магазин опечатывается до приезда собственника или его доверенного лица.

Помимо пультовой охраны, существует также понятие физическая охрана. В последнем случае сотрудник ОВО находится на посту на территории объекта, где осуществляет обеспечение правопорядка, контрольно-пропускной режим, пресекает противоправные действия. Такой пост часто снабжается тревожной кнопкой, передающей при нажатии сигнал на ПЦН ОВО, в случае, если охраннику на объекте требуется помощь ГНР.

Техническое обеспечение деятельности ОВО

Вневедомственная охрана отлично снабжена современными техническими средствами. Во-первых, имеются мощные радиопередатчики и радиостанции, способные передавать сообщения на большие расстояния. Рациями снабжаются не только автомобили, но каждый сотрудник имеет еще и переносные устройства. Во-вторых, Пульт оборудуется современной техникой – производительными компьютерами и блоками обработки данных, обеспечивается новейшим программным обеспечением (“Андромеда” и другие). Наконец, сотрудники ОВО имеют в арсенале спецсредства самообороны – дубинки, наручники, газовые баллончики, и служебное огнестрельное и травматическое оружие.

Преимущества ОВО перед частными охранными предприятиями

Охрана полицией позволяет получать своевременную и полную помощь в плане обеспечения безопасности различных объектов. Сотрудники ОВО в большинстве своем – опытные работники, снабженные первоклассными техническими средствами. Развитая сеть, а также координация действий с УВО позволяет оперативно решать любые возникающие вопросы в плане обеспечения безопасности.

Мастер п/о Полякова Л.С.