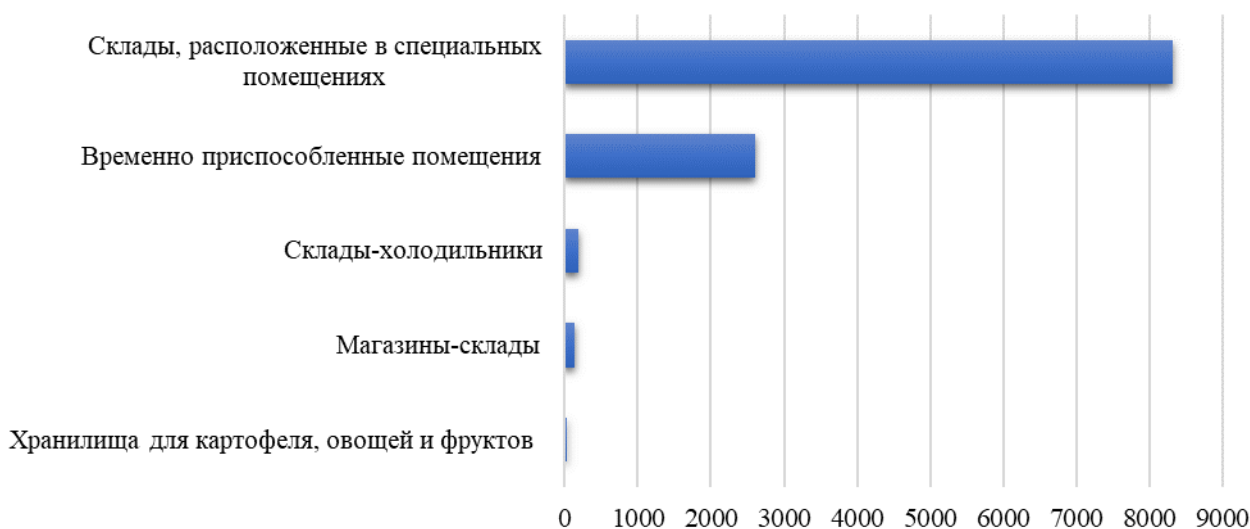


## УСТРОЙСТВО СПЕЦИАЛЬНЫХ СКЛАДОВ

Товарные склады являются одной из основных частей материально-технической базы торговли. Они преобразуют крупные партии товаров, поступающие от производителей, в мелкие с учетом потребностей торговых предприятий, осуществляют накопление, хранение запасов товаров, их подсортировку, фасовку, отгрузку, отпуск и контроль качества. Товарные склады принадлежат непосредственно розничным торговым организациям.

Одним из основных признаков классификации складов является характер выполняемых ими функций. Склады подразделяют по техническому признаку, организационным условиям, административной принадлежности и эксплуатации или формам пользования, размеру складской площади и близости к железнодорожным и водным путям сообщения.

Согласно мониторинговым исследованиям, всего в Республике Беларусь порядка 8 тысяч складских помещений, в том числе приспособленных, но при этом не все они пригодны для хранения товаров. На рисунке 1 представлено количество складов и объектов торговой сети организаций оптовой торговли Республики Беларусь в 2019 году.



**Рисунок 1 – Количество складов и объектов торговой сети организаций оптовой торговли Республики Беларусь в 2019 году [1]**

Товарная специализация складов устанавливает, какие виды или группы товаров проходят через склады. По этому признаку склады подразделяют на узкоспециализированные, специализированные и неспециализированные.

К узкоспециализированным относят склады, выполняющие технологические операции по приемке, хранению и отпуску одного вида товара простого ассортимента: склады для сахара, соли, хранилища для картофеля, лука, моркови, растительного масла.

Специализированные склады выполняют технологические операции с определенной группой товаров, включающей значительное количество разновидностей. К специализированным относят склады кондитерских изделий, ба-

калейных товаров, винно-водочных изделий, консервов, молочных, мясных, рыбных, текстильных, обувных и других товаров.

Неспециализированные склады предназначены для хранения и проведения разных технологических операций с двумя-тремя или несколькими группами товаров. К ним относят склады бакалейно-кондитерских, гастрономических, мясорыбных, плодоовощных и других товаров [2].

Технический признак классификации складов положен в основу разделения их на общетоварные и специальные. Общетоварные склады используют в основном для нескоропортящихся продовольственных и непродовольственных товаров, не требующих особых условий хранения. Специальные склады оборудованы устройствами для сезонного и долгосрочного хранения товаров [3].

К специальным складам относятся, в основном, продовольственные склады – холодильники, плодоовощные хранилища, хранилища для растительного масла и соли, являющиеся складами длительного хранения товаров.

На холодильниках производятся охлаждение и замораживание скоропортящихся продуктов. Холодильники могут быть размещены в отдельных зданиях или занимать часть помещения продовольственного склада. Холодильники классифицируют по характеру выполняемых функций, специализации, емкости и количеству этажей. В зависимости от характера выполняемых функций холодильники делят на производственные, заготовительные, распределительные и транспортно-экспедиционные.

Производственные холодильники находятся при пищевых промышленных предприятиях и рыбных, речных и морских промыслах. Они имеют высокую производительность устройств для охлаждения и замораживания продуктов и сравнительно небольшой объем помещений для хранения продуктов.

Заготовительные холодильники размещают в районах заготовок скоропортящихся продуктов – мяса, рыбы, птицы и яиц.

Распределительные холодильники находятся преимущественно в ведении оптовых торговых организаций и предприятий и размещаются в районах потребления. Они предназначены для длительного хранения продуктов, поступающих от производственных и заготовительных холодильников.

Транспортно-экспедиционные, или перевалочные, холодильники размещают при крупных железнодорожных станциях, в портах. Они служат для краткосрочного хранения продуктов и перегрузки их с одного вида транспорта на другой [1].

По специализации холодильники делят на универсальные, предназначенные для хранения всех скоропортящихся товаров, и специализированные – для одной группы скоропортящихся продуктов.

В зависимости от объема занимаемых помещений холодильники могут быть: малой емкости – до 500 т, средней емкости – от 500 до 6 тыс. т и большой емкости – свыше 6 тыс. т.

К планировке холодильников предъявляют ряд требований: рациональное использование площади и вместимости склада; наименьшая встречность потока грузов; наименьшие теплопритоки через двери и ограждения; удобство обслуживания транспорта; возможность доступа в любое место склада; наличие вестибюлей, соединяющих экспедиции [2].

Строительство одноэтажных холодильников имеет ряд преимуществ по сравнению со строительством многоэтажных: оно обходится на 7-8 % дешевле, осуществляется в 2 раза быстрее, металла и цемента расходуется на 8-10 % меньше, а высота одноэтажных холодильников может быть доведена до 7-7,5 м.

Основное преимущество одноэтажных холодильников – широкая возможность комплексной механизации грузовых работ и уменьшения их стоимости. Вентиляция холодильных камер может быть естественной и искусственной, освещение – только искусственным с применением ламп накаливания или люминесцентных. Охлаждение продуктов в холодильниках осуществляется аммиачным и фреоновым компрессорами [3].

Прогрессивным является воздушное охлаждение с использованием кондиционеров, которые обеспечивают наилучшие условия для регулирования температуры и влажности воздуха в камерах.

К операционным помещениям холодильников относятся: экспедиции для приема и отпуска; камеры для хранения продуктов, не требующих замораживания; камеры для мороженых продуктов; дефростер; камера для дефектных товаров; камеры для хранения фасованных товаров; помещения для сортировочных операций.

Экспедиция размещается преимущественно в центре камер для хранения товаров. Камеры для хранения продуктов специализируются в зависимости от физико-химических свойств товара и создания для них необходимого температурного режима.

При оснащении холодильников оборудованием для подъемно-транспортных работ, приемки, хранения товаров и других складских операций учитываются следующие факторы: неравномерность поступления товаров; разнообразие массы и габаритов единиц груза; многоэтажность большинства холодильников; большая разность температуры в различных помещениях; большой объем поступления грузов по железной дороге [2].

#### **Список цитированных источников**

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/>. – Дата доступа: 17.04.2020.

2. Егоров, В. Ф. Организация торговли: Учебник для вузов. – СПб.: Питер, 2016. – 352 с.

3. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчианц, О. В. Памбухчианц. – 12-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 456 с.

УДК 336(074)

**Хомулло Е. Д.**

**Научный руководитель: ст. преподаватель Скопец Г. Г.**

## **ТЕНДЕНЦИИ МИРОВОГО И НАЦИОНАЛЬНОГО ВАЛЮТНОГО РЫНКА**

Целью данной работы является рассмотрение тенденций валютного рынка в современных условиях, факторов формирования валютного курса в Беларуси.

Валютный рынок получил свое развитие в связи с либерализацией финансовых отношений и переходом к плавающему валютному курсу, при этом функционирует в сфере международного движения капитала и коммерции.

Мировой валютный рынок – это своеобразный механизм, устроенный таким образом, чтобы наиболее результативно регулировать и обслуживать международные взаимодействия, связанные с валютой и касающиеся пере-