

А. В. АНТИПОВ, И. А. ДУБРОВИН

# ДИАГНОСТИКА И РЕМОНТ ТОРГОВОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ ТЕХНИКИ

Допущено  
Экспертным советом  
по профессиональному образованию  
в качестве учебного пособия  
для использования в учебном процессе  
образовательных учреждений, реализующих  
программы начального профессионального  
образования и профессиональной подготовки



Москва  
Издательский центр «Академия»  
2008

УДК 621.56/.59(075.9)

ББК 31.392я721

A721

***Серия «Непрерывное профессиональное образование»***

**Р е ц е н з е н т ы:**

генеральный директор ООО «ТК Базис Групп»

*А.А.Кириллов;*

старший научный сотрудник Федерального института развития образования

*В.Д.Иваненко*

**Антипов А.В.**

**A721 Диагностика и ремонт торговой холодильной техники : учеб. пособие / А. В. Антипов, И. А. Дубровин. — М. : Издательский центр «Академия», 2008. — 64 с.**

**ISBN 978-5-7695-4080-6**

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке электромехаников по торговому и холодильному оборудованию.

Рассмотрены вопросы экономики и управления ремонтным производством, разновидности современного торгового холодильного оборудования, характеристики холодильных машин, агрегатов, других компонентов, в том числе хладагентов и масел, используемых в нем. Дано описание электрооборудования холодильных агрегатов, систем автоматизации малых холодильных установок, способы монтажа холодильных машин и установок. Освещены вопросы технического обслуживания и ремонта торговых холодильных установок.

Для подготовки и переподготовки электромехаников по торговому холодильному оборудованию. Может быть использовано в учреждениях начального профессионального образования.

**УДК 621.56/.59(075.9)**

**ББК 31.392я721**

*Оригинал-макет данного издания является собственностью  
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом  
без согласия правообладателя запрещается*

© Антипов А. В., Дубровин И. А., 2008

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2008

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2008

© Крюков К. А., дизайн серии, 2008

**ISBN 978-5-7695-4080-6**

## К читателю

Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию — профессия сложная и ответственная. Она подразумевает наличие знаний законов физики, электротехники и тепломассообменных процессов, происходящих в холодильном оборудовании, что позволит специалисту обеспечить качество и безопасность работ при установке, настройке, обслуживании и ремонте холодильного оборудования, а следовательно, и сохранность продуктов питания, хранящихся в холодильном оборудовании. Данное учебное пособие направлено на формирование профессиональных навыков электромеханика по торговому холодильному оборудованию.

Благодаря учебному пособию вы будете **знать**:

- электротехническую часть холодильного оборудования;
- устройство электрических приводов и холодильных машин;
- назначение торговой холодильной техники, правила ее обслуживания, диагностики и ремонта.

Благодаря учебному пособию вы будете **уметь**:

- выполнять неразъемные соединения пайкой твердым припоеем;
- собирать компоненты холодильных машин;
- выполнять монтаж, испытания и наладку торговой холодильной техники;
- проводить диагностику электрической части холодильной машины и холодильной установки в целом;
- осуществлять техническое обслуживание торговой холодильной техники;
- работать с современными средствами автоматизации холодильных установок.

Специалисту кроме профессиональных требований к техническому обслуживанию и ремонту торгового холодильного оборудования, к качеству выполнения работ важно знать особенности спроса на представляемые услуги, уметь так соединить в процессе работы все необходимое для оказания услуг, чтобы обеспечить высокую эффективность своей деятельности.

**Предприятие** — это самостоятельный хозяйствующий субъект, регулирующий свою деятельность в соответствии с положениями Гражданского кодекса РФ.

Каждое предприятие подлежит государственной регистрации, после чего оно включается в единый государственный реестр юридических лиц или индивидуальных предпринимателей.

Зарегистрировать предприятие может как физическое, так и юридическое лицо. Предприниматели должны соблюдать законы, правовые нормы, постановления. Предприятия по обслуживанию и ремонту торгового холодильного оборудования создаются, как правило, в форме юридического лица.

Предприятие как юридическое лицо имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество, отвечающее по обязательствам этим имуществом с правом от своего имени осуществлять различные действия, быть истцом и ответчиком в суде.

Функцию внутренней конституции предприятия, являясь основным учредительным документом для юридических лиц, выполняет устав, который утверждается учредителями предприятия. В уставе определяется наименование предприятия, местонахождение, предмет и цели деятельности, порядок управления, ликвидации. Ответственность хозяйственных обществ ограничивается уставным капиталом. Предприятие как юридическое лицо должно выполнять налоговые обязательства (в виде налога на добавленную стоимость, на прибыль и др.), вести законченный бухгалтерский учет.

Персонал предприятия, осуществляющего диагностику и ремонт торгового холодильного оборудования, формируется за счет наемных работников. При найме на работу оговариваются условия труда, размер и порядок начисления заработка в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ. Доля заработка всего наемного персонала в расходах предприятия составляет, как правило, 25 ... 30 %.

Материальной основой функционирования предприятия являются его фонды, которые представляют собой совокупность его материальных ресурсов и денежных средств для обеспечения текущей и перспективной финансово-хозяйственной деятельности. В состав фондов предприятия входят: основные фонды, оборотные средства, трудовые и финансовые ресурсы.

**Основные фонды** включают средства труда (машины, оборудование, здания, сооружения).

**Оборотные средства** — сумма денежных средств, которая тратится на приобретение необходимых инструментов, запасных частей, материалов, а также находящиеся на расчетах, в счетах, кассе, и призваны обслуживать текущую деятельность.

Под **трудовыми ресурсами** понимаются люди, обладающие профессиональными навыками, привлеченные для осуществления работ по диагностике и ремонту торговой холодильной техники.

В состав **финансовых ресурсов** входят денежные средства, предназначенные для финансирования производственного и социального развития предприятия. Источники финансовых ресурсов включают в себя все собственные доходы предприятия, поступления, а также заемные средства.

Финансовые ресурсы пополняются из доходов от продаж (прибыль); из амортизационных отчислений; из кредитов и других поступлений.

Основная деятельность предприятия заключается в *производственном процессе*, в результате которого, используя необходимое электрическое и механическое оборудование, приборы автоматики, процессоры, инструменты, запасные части, материалы, персонал проводит все необходимые работы по диагностике и ремонту торгового холодильного оборудования.

Исходным этапом предпринимательства является выбор направления деятельности и его организационно-техническая подготовка. Выбор сферы деятельности определяется личными наклонностями и профессиональными знаниями предпринимателя, его финансовыми возможностями.

Организационно-техническая подготовка обеспечивает готовность к оказанию услуг высокого качества с помощью:

- наличия и ввода в эксплуатацию необходимых машин и аппаратов, производственных помещений;
- разработки комплекта технической документации (карты технологических процессов, инструкции, нормы расхода, расчеты длительности технологических циклов, правила техники безопасности) и средств технологического оснащения;
- системы контроля и регламентирования качества и гарантии услуг;
- расчетов программы оказания услуг, цен, себестоимости; мер оперативного регулирования производства (планы-графики на месяц, неделю, день) и его учета (накладные, счета фактуры, акты приемки);
- мер своевременного ремонта и обеспечения готовности парка оборудования к проведению работ.

Для обоснования перспективности предпринимательской деятельности служит составление бизнес-плана. **Бизнес-план** — это документ, в котором да-

ется ситуационное описание основных аспектов предприятия, анализируются все возможные риски и определяются способы их минимизации. В бизнес-плане должны определяться:

- цель предприятия, количественно выраженная показателями;
- средства достижения целей;
- правила и сроки увязки целей и средств на период действия плана;
- этапы и сроки выполнения работ;
- средства контроля выполнения плана.

Эти задачи определяют *структуру* бизнес-плана, которая зависит от особенностей характера бизнеса, и включает следующие разделы: описание основных целей (резюме); анализ рынка; производственный раздел; оценка вероятности и последствий рисков; план маркетинга, юридический и финансовый планы.

Суть разделов, представляющих интерес для данного издания, заключается в следующем.

Описание основных целей (резюме) отражает рекламу предприятия для инвестора. Анализ рыночной ситуации раскрывает характер формирования потребности. Для этого анализируется информация о динамике и доле продаж, о возможностях конкурентов. Дается описание возможного потребителя по численности, доходам. При анализе рыночной ситуации обосновываются преимущества предлагаемых услуг в сравнении с другими, возможный объем заказов, характер клиентуры и уровень цен. Производственный раздел включает: программу работ по диагностике и ремонту торгового холодильного оборудования, их материальное, техническое, трудовое и финансовое обеспечение. Чтобы рассчитать цену продукции (услуг), сначала надо определить издержки оказания услуг, или величину всех необходимых затрат. Для этого составляется смета затрат: на сырье и материалы; энергозатраты; заработную плату с отчислениями на социальные нужды, амортизацию (арендную плату) и сумму накладных (условно-постоянных) расходов. Расходы на сырье и материалы включают расходы необходимых материалов для оказания услуг по диагностике и ремонту торгового холодильного оборудования (хладагент, металл, запчасти, комплектующие изделия, инструменты, моющие и другие средства) с учетом потребности и стоимости их приобретения. Энергопотребление планируется по потребности в воде, электрической энергии на технологические и хозяйственные нужды и их ценам приобретения. Затраты на оплату труда рассчитывают в зависимости от количества затраченного времени на диагностику и ремонт торгового холодильного оборудования, сложности проведенных работ и ставки, установленной не ниже, чем для подобных работ на аналогичных предприятиях. Если применяется повременно-премиальная система оплаты труда, то размер заработка работников определяется в зависимости от количества отработанного времени в соответствии с табельным его учетом и установленной тарифной ставкой. Отчисления на социальные нужды определяют в размере установленного процента к заработной плате всего персонала. Сумму накладных, прочих расходов рассчитывают укрупнено в размере 20 ... 30 % к заработной плате.

Расчет расходов — это минимальный уровень цены, ниже которого выпуск убыточен. Затем определяют цену услуг (табл. 1.1). Цена как выражение стоимости и спроса призвана компенсировать затраты, отражать стратегию поведения на рынке и принести прибыль.

**Таблица 1.1. Цена услуг по диагностике и ремонту торгового холодильного оборудования в Москве на 1 января 2006 г.**

| Выполняемые работы                       | Стоимость работ, руб.      |                        |
|--|----------------------------|------------------------|
|  | отечественное оборудование | импортное оборудование |
| Замена компрессора:                      |                            |                        |
| до 200 Вт                                | 1 980                      | 2 530                  |
| до 800 Вт                                | 2 200                      | 5 940 и более          |
| свыше 800 Вт                             | 2 750                      | 7 590 и более          |
| более 2 500 Вт                           | 3 300                      | 12 000 и более         |
| Замена фильтра-осушителя                 | 250                        | 250                    |
| Перезарядка (заправка) хладоном          | 550 (0,2 ... 1 кг)         | 750 (1,5 ... 2 кг)     |
| Ремонт (замена) трубопровода             | 400                        | 400                    |
| Ремонт (замена) испарителя               | 800                        | 800                    |
| Ремонт (замена) конденсатора             | 800                        | 800                    |
| Замена термостата                        | 385                        | 440 ... 2 810          |
| Замена пускозащитного реле               | 275                        | 440 ... 660            |
| Замена пускового конденсатора            | 275                        | 440 ... 660            |
| Установка вентилятора обдува компрессора | 550                        | 660 ... 2 200          |
| Замена реле давления                     | 385                        | 2 200 ... 5 500        |
| Замена газового соленоидного клапана     | 385                        | 1 650 ... 3 300        |
| Замена водяного соленоидного клапана     | 275                        | 550 ... 1 650          |
| Замена реле времени                      | 550                        | 2 420 ... 3 300        |
| Замена водяной помпы                     | 550                        | 1 650 ... 2 750        |
| Замена водяного трубопровода             | 385                        | 385                    |
| Замена водяного фильтра                  | 275                        | 275                    |
| Замена электронного блока управления     | 1 100                      | 3 000                  |
| Замена магнитного пускателя              | 550                        | 550 ... 1 650          |
| Ремонт электросхемы:                     |                            |                        |
| 1 категории сложности                    | 330                        | 330                    |
| 2 категории сложности                    | 550                        | 550                    |
| 3 категории сложности                    | 770                        | 770                    |