

Шановні студенти,

Фотографії виконаних практичних (виконуються від руки в зошиті) та рішення тестів прошу надсилати на адресу tatanadocenko94@gmail.com

Тестові завдання виконуються за формою:

- Прізвище студента
- Група (ШТБД-21)
- Назва теми
- № тесту – № відповіді (приклад: 1- 3) в стовбчик.

Тестове завдання (виконується один з варіантів 1-нечотні номери, 2-чотні)

Тема 3. Організація торговельно-технологічного процесу на підприємстві

1. Яка основна операція торговельно-технологічного процесу в магазині?

1. Вивчення попиту населення на товари.
2. Формування асортименту.
3. Рекламування товарів.
4. Продаж товарів.

2. Принциповою особливістю торговельно-технологічного процесу в магазинах є ...

- 1) участь у торговельно-технологічному процесі покупців як об'єктів праці торговельного персоналу;
- 2) здійснення продажу товарів фізичним і юридичним особам;
- 3) участь торговельного персоналу в реалізації та рекламуванні товарів;
- 4) продаж продавцями магазину товарів належної якості, в широкому асортименті за високого рівня обслуговування покупців.

3. Торговельний процес у магазині забезпечує ...

- 1) активну роль покупців у торговельно-технологічному процесі;
- 2) перехід товарів зі сфери обігу до сфери споживання та змінення форм вартості;
- 3) перехід товарів від виробника до споживача;
- 4) активну роль торговельного персоналу в підготовці товарів до продажу та їх розміщенні і викладці.

4. Що охоплює технологічний процес у магазині?

1. Комплекс операцій, які забезпечують обробку товарів, починаючи з їх надходження в магазин і закінчуючи повною підготовкою до продажу та відпуском покупцям.
2. Комплекс операцій з транспортування, розвантаження, приймання та продажу.
3. Комплекс операцій з переміщення товарів у торговельну залу на зберігання та їх продажу покупцям.
4. Усе зазначене вище.

5. Особливу роль у формуванні структури торговельно-технологічного процесу магазину відіграють ...

- 1) способи розміщення та викладки товарів у торговельній залі магазину;
- 2) підготовча робота з обслуговування покупців;
- 3) застосовувані в магазині методи продажу товарів;
- 4) організація реклами та вивчення попиту в магазині.

6. На скільки основних груп поділяють усі технологічні операції, які виконуються в магазинах?

1. На три.
2. На чотири.
3. На п'ять.
4. На групи не поділяються.

7. Яка найбільш відповідальна група технологічних операцій, які виконують у магазині?

1. Перша – операції з безпосереднього обслуговування покупців.
2. Друга – підготовча робота з обслуговування покупців.
3. Третя – операції, пов'язані зі зберіганням товарів.
4. Усі групи.

8. Які технологічні операції належать до першої групи?

1. Операції, пов'язані з процесом підготовки товарів до продажу.

2. Технологічні операції, які забезпечують процес продажу та обслуговування покупців.
3. Технологічні операції, пов'язані з процесом зберігання товарних запасів.
4. Усі відповіді правильні.

9. Як називається група технологічних операцій, до якої належить приймання товарів, переміщення їх до місць зберігання та зберігання товарних запасів у встановлених обсягах і асортименті?

1. Операції з продажу товарів.
2. Операції безпосереднього обслуговування покупців.
3. Операції з обробки товарів, їх фасування та переміщення до торговельної зали.
4. Операції, пов'язані з процесом зберігання товарних запасів.

10. Торговельно-технологічний процес кожного магазину має бути організовано на певних ...

- 1) принципах;
- 2) положеннях;
- 3) вимогах законодавчих актів;
- 4) вимогах нормативних документів.

11. Складність і тривалість операцій з розвантаження товарів з транспортних засобів залежить від ...

- 1) виду транспортної тари;
- 2) габаритів затарених місць (великогабаритні, великовагові, особливо легкі вантажі);
- 3) виду транспорту, фізико-хімічних властивостей товарів, їхніх габаритів, величини площі магазину та обсягів його товарообороту;
- 4) рівня забезпеченості магазину підйомно-транспортним обладнанням і його окремими видами.

12. До якої групи технологічних операцій належать операції, пов'язані з процесом підготовки товарів до продажу?

1. До першої. 3. До третьої.
2. До другої. 4. До жодної групи.

13. Які основні способи внутрішньомагазинного переміщення товарів?

1. Ручний і механізований.
2. Ручний і автоматизований.
3. Автоматизований та електрифікований.
4. сі зазначені способи.

14. Які способи внутрішньомагазинного переміщення товарів найбільш поширені?

1. Використання підйомно-транспортного обладнання та конвеєрів.
2. Механізований та немеханізований.
3. Використання стаціонарних або пересувних конвеєрів та немеханізований.
4. Усі відповіді правильні.

15. Поширеним способом переміщення вантажів у магазинах по постійній траєкторії є ...

- 1) транспортування з використанням пересувних конвеєрів;
- 2) транспортування з використанням електровізків;
- 3) транспортування з використанням засобів малої механізації;
- 4) транспортування з використанням стаціонарних конвеєрів.

16. Одним із перспективних напрямів забезпечення нормальних умов здійснення операцій технологічного процесу магазину є ...

- 1) механізація вантажно-розвантажувальних і транспортних робіт на основі контейнеризації та пакування вантажів;
- 2) автоматизація вантажно-розвантажувальних робіт;
- 3) постачання товарів спеціалізованим транспортом на адресу покупця транспортно-експедиційним підприємством безпосередньо з підприємств-виробників;
- 4) постачання товарів до магазину в тарі-обладнанні.

17. Як здійснюється приймання товарів у магазині?

1. Після розвантаження товарів.
2. Послідовно й одночасно з розвантаженням товарів.
3. До розвантаження, безпосередньо у транспортному засобі.
4. Усі відповіді правильні.

18. Відповідно до яких документів треба проводити приймання товарів за кількістю та якістю?

1. Відповідно до умов укладених договорів купівлі-продажу, договорів поставки, контрактів та інших видів угод, у яких передбачено вимоги інструкцій про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю та якістю.
2. Відповідно до супровідних документів до товару.
3. Відповідно до інструкцій П-6 і П-7.
4. Немає правильної відповіді.

19. Хто повинен проводити приймання товарів у магазині?

1. Усі працівники магазину згідно з графіком роботи.
2. Завідувач магазину та його заступник.
3. Завідувач магазину, продавці й касири.
4. Особи, на яких покладено матеріальну відповідальність за товари і тару, які є в магазині.

20. Існують два основні напрями проведення операцій з приймання товарів, а саме:

- 1) "від товару до супровідного документа", "від супровідного документа до товару";
- 2) визначення фактичної наявності, кількості товарів шляхом підрахунку;
- 3) процедура приймання проводиться за послідовністю запису позицій товарів у супровідному документі;
- 4) процедура приймання товарів проводиться відповідно до послідовності укладання товарів у кузові транспортного засобу.

21. У випадках, коли товари надійшли до магазину без супровідних документів, їхню фактичну кількість зазначають:

- 1) в акті про фактичну кількість товарів із зазначенням у ньому відсутніх документів;
- 2) у розписці, складеній матеріально відповідальною особою, яка здійснювала приймання;
- 3) у протоколі, складеному завідувачем магазину та особою, яка супроводжувала товар.
4. Усі варіанти відповідей правильні.

22. У які строки проводять приймання товарів за кількістю під час надходження їх без тари?

1. У день надходження товарів до магазину.
2. У триденний строк від моменту надходження товарів до магазину.
3. У момент надходження товарів до магазину.
4. На другий день після розвантаження товарів до магазину.

23. У які строки проводять приймання швидкопсувних товарів за кількістю згідно з вимогами інструкції П-6?

1. Не пізніше ніж за 8 годин.
2. Не пізніше ніж за 10 годин.
3. Не пізніше ніж за 24 години.
4. Не пізніше ніж за 48 годин.

24. Де проводиться остаточне приймання товарів за кількістю?

1. На складі постачальника.
2. На складі транспортного підприємства.
3. У магазині.
4. На складі оптового торговельного підприємства.

25. Остаточне приймання товарів з обмеженим строком зберігання проводять ...

- 1) не пізніше ніж за 10 годин від моменту надходження до магазину;
- 2) не пізніше ніж за 12 годин від моменту надходження до магазину;
- 3) не пізніше ніж за 24 години від моменту надходження до магазину;
- 4) не пізніше ніж за 36 годин від моменту надходження до магазину.

26. Який документ складають при встановлених розбіжностях у кількості товарів?

1. Акт приймання товарів за кількістю.
2. Акт приймання товарів за якістю.
3. Акт про масу товарів і тари.
4. Акт про встановлення розбіжностей за кількістю товарів.

27. Де проводиться остаточне приймання товарів за якістю?

1. На складі транспортної організації.
2. На складі оптового підприємства.
3. У магазині.
4. На складі підприємства-виробника.

28. Які органолептичні показники якості перевіряють у магазині?

1. Хімічний та фізичний склад.
2. Наявність дефектів.
3. Зовнішній вигляд, консистенцію, смак і запах.
4. Зовнішній вигляд, хімічний склад, наявність дефектів і шкідливих речовин.

29. Остаточне приймання товарів з обмеженими термінами зберігання при місцевому товаропостачанні проводять у такі терміни ...

- 1) протягом 10 годин від моменту їх отримання;
- 2) протягом 12 годин від моменту їх отримання;
- 3) протягом 20 годин від моменту їх отримання;
- 4) протягом 24 годин від моменту їх отримання.

30. У який строк потрібно прийняти товари за якістю в магазині при місцевому постачанні згідно з вимогами інструкції П-7?

1. Протягом 5 днів від моменту надходження товарів до магазину.
2. Протягом 15 днів від моменту надходження товарів до магазину.
3. Не пізніше ніж за 10 днів від моменту надходження товарів до магазину.
4. Не раніше ніж за 20 днів від моменту надходження товарів на склад магазину.

31. Товари при їх постачанні до магазину з іншого міста має бути прийнято за якістю в строк ...

- 1) до п'яти днів від моменту надходження;
- 2) не пізніше ніж через 10 днів від моменту надходження;
- 3) не пізніше ніж через 15 днів від моменту надходження;
- 4) не пізніше ніж за 20 днів від моменту надходження.

32. Чи обов'язково є перевірка реквізитів маркування під час приймання товарів за якістю?

1. Так.
2. Ні.
3. Якщо таке зазначено в договорі на поставку товарів.
4. Правильної відповіді немає.

33. Який документ мають право оформляти працівники магазину при виявленні виробничих дефектів у товарах під час підготовки їх до продажу або безпосереднього продажу протягом чотирьох місяців?

1. Акт про приймання товарів за якістю.
2. Акт про виявлення виробничих дефектів.
3. Акт про допустимість виробничих дефектів.
4. Акт про приймання товарів за кількістю.

34. У які строки складають акт про виявлені виробничі дефекти?

1. Протягом 5 днів після виявлення, але не пізніше ніж за 4 місяці від дня надходження товарів до магазину.
2. Протягом 10 днів після їх виявлення.
3. Протягом 15 днів після їх виявлення.
4. Протягом 20 днів від дня їх реалізації, але не пізніше ніж за 5 місяців від дня їх виявлення.

35. Акт про приховані дефекти на товари, на які встановлено гарантійні строки експлуатації або зберігання, складають ...

- 1) протягом 5 днів, але в межах гарантійних строків;
- 2) протягом 10 днів від моменту їх виявлення;
- 3) протягом 15 днів від моменту надходження товарів до магазину;
- 4) протягом усього гарантійного строку зберігання.

36. Підставою для оформлення претензії до постачальника товарів щодо їхньої якості є ...

- 1) супровідні документи з пояснювальною запискою до них;
- 2) договір поставки товарів;
- 3) належно оформлений та затверджений акт приймання товарів за якістю;
- 4) усі зазначені документи.

37. Відповідальність за зберігання товарів у магазині покладено на ...

- 1) керівника магазину;
- 2) усіх працівників магазину;
- 3) усіх матеріально відповідальних осіб – працівників магазину;

4) товарознавців.

38. Організацію зберігання товарів у магазині забезпечують шляхом

- 1) виконання комплексу заходів організаційного, технічного та санітарно-гігієнічного характеру;
- 2) дотримання умов розміщення товарів у приміщеннях для їх зберігання;
- 3) виконання операцій укладання товарів на зберігання;
- 4) створення оптимального режиму зберігання.

39. Що враховують під час розміщення товарів на зберігання?

1. Фізико-хімічні властивості.
2. Біологічні властивості.
3. Якість товарів і терміни їх зберігання.
4. Тривалість зберігання, послідовність і черговість їх реалізації та відпуску.

40. За якою ознакою потрібно групувати товари, які укладають на зберігання?

1. За однорідністю режиму зберігання.
2. За споживними властивостями.
3. За способом виготовлення.
4. За призначенням.

41. Штабельний спосіб укладання товарів на зберігання застосовують для

- 1) товарів особливої форми;
- 2) розпакованих товарів і в дрібній споживчій тарі;
- 3) важких і великогабаритних товарів, товарів, затарених у мішки, ящики;
- 4) товарів, які зберігаються в індивідуальній упаковці.

42. Від чого залежить вибір способу укладання товарів на зберігання?

1. Від форми товару і тари, маси кожного тарного місця, фізичних властивостей товарів.
2. Від міцності тари й упаковки та розмірів складського приміщення.
3. Від виду та порядку розміщення торговельного обладнання, його розмірів.
4. Від тривалості зберігання, форми товару і тари, послідовності та черговості реалізації.

43. Яка головна перевага штабельного способу укладання товарів на зберігання?

1. Максимальне збереження якості товарів.
2. Максимальне використання площі та об'єму складів, спрощення обліку товарів і контролю за їх рухом.
3. Можливість формування запасів з однорідних товарів.
4. Усі варіанти відповідей правильні.

44. За якої форми укладання товарів досягається найбільша стійкість штабеля?

1. За прямого укладання.
2. За зворотного укладання.
3. За перехресного укладання з використанням дерев'яних чи фанерних прокладок або піддонів.
4. За блочного і рядового укладання.

45. Основні переваги стелажного способу укладання товарів на зберігання – це

- 1) можливість автоматизації вантажопереробки внаслідок фіксації вантажу, ефективніше використання місткості складу, підвищення надійності зберігання товарів;
- 2) потреба в підйомно-транспортному обладнанні;
- 3) додаткові витрати на виготовлення стелажів;
- 4) збільшення висоти укладання товарів, висока вартість зберігання.

46. Який прогресивний напрям зберігання товарів?

1. Підвісний спосіб укладання товарів.
2. Зберігання товарів за рухомим методом.
3. Складування в пересувних стелажах.
4. Складування в поличних висотних стелажах.

47. Для регулювання температурного режиму й вологості повітря в складських приміщеннях застосовують

- 1) провітрювання, вентиляцію, вологе прибирання;
- 2) зволоження повітря й кондиціонери;
- 3) спеціальне освітлення й очищення повітря;
- 4) кондиціонери, зволожувачі повітря, контроль вологості й температури.

48. До якої групи з точки зору організації та умов зберігання продовольчих товарів належать хліб і хлібобулочні вироби, цукор, бакалійні товари, сіль?

1. До товарів, для збереження якості яких потрібне застосування низьких температур.
2. До продовольчих товарів, які зберігають у неохолоджуваних приміщеннях.
3. До продовольчих товарів, які зберігають у частково охолоджуваних приміщеннях.
4. До продовольчих товарів, які зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях.

49. У яких приміщеннях зберігають м'ясо та м'ясопродукти, молоко та молокопродукти, рибу і птицю?

1. У неохолоджуваних.
2. У добре охолоджуваних.
3. У частково охолоджуваних.
4. Із використанням холодильного обладнання.

50. За якої температури зберігають хліб і хлібобулочні вироби?

1. За 5 °С. 3. За 10 °С.
2. Не нижчій за 6 °С. 4. Не вищій за 20 °С.

51. Яка особливість зберігання солі?

1. Її потрібно зберігати в сухих приміщеннях.
2. Її треба зберігати відокремлено від усіх інших бакалійних товарів.
3. Її потрібно зберігати в частково охолоджених місцях.
4. Її треба зберігати за високих температур.

52. За якої температури та вологості повітря зберігають макаронні вироби?

1. Не вищій ніж 30 °С і відносній вологості повітря не більший за 70 %.
2. Не вищій ніж 40 °С і відносній вологості повітря 75 %.
3. Не вищій ніж 45 °С і відносній вологості повітря не більший за 75 %.
4. Не вищій ніж 20 °С і відносній вологості повітря не більший за 80 %.

53. Які особливості зберігання цукру?

1. Відносна вологість не нижча ніж 50 %.
2. Відносна вологість не вища за 70 %, біля поверхні нижнього штабеля – не вища за 80 %. Для запобігання зволоження мішки з цукром переглядають двічі на місяць.
3. Відносна вологість не вища ніж 70 %, температура – 20–25 °С.
4. Правильної відповіді немає.

54. За якої температури зберігають соняшникову олію?

1. За 10 °С.
2. За 12 °С.
3. Не вищій за 18 °С.
4. Не вищій за 20 °С.

55. Які товари зберігають ізольовано від інших, що мають специфічні запахи?

1. Молочні товари, маргарин, масло тваринне, жири тваринні, майонез, яйця.
2. Безалкогольні напої, морси, кваси.
3. Заморожені плоди та овочі.
4. Олію, каву, сіль, прянощі, бакалійні товари.

56. Загальні вимоги щодо температурно-вологісного режиму зберігання непродовольчих товарів визначено:

- 1) постановами Кабінету Міністрів України;
- 2) стандартами та правилами продажу непродовольчих товарів;
- 3) чинними галузевими нормативними документами.
4. Усі відповіді правильні.

57. У чому полягає суть попередньої підготовки товарів до продажу?

1. У доведенні товару до повної готовності до продажу.
2. У прикріпленні ярликів та цінників до товарів.
3. У прийманні товарів за якістю.
4. У плануванні надання додаткових послуг покупцям.

58. Хто проводить виконання операцій щодо попередньої підготовки товарів до продажу в невеликих магазинах?

1. Розпакувальники. 3. Фасувальники. 2. Різноробочі. 4. Продавці.

59. Які види робіт включає загальний комплекс робіт із розміщення товарів у торговельній залі?

1. Визначення місць розміщення товарів окремих товарних груп (споживчих комплексів) у торговельній залі та розподіл торговельної площі під них, визначення місць розташування окремих підгруп і найменувань товарів на торговельному обладнанні.
2. Об'єднання на одному робочому місці товарних груп, взаємопов'язаних попитом.
3. Об'єднання на одному поверсі магазину різних товарних груп.
4. Виділення кількох робочих місць для виробів однієї товарної групи.

60. За рахунок чого досягається ефективно розміщення товарів у торговельній залі магазину?

1. За рахунок розміщення товарів у місцях, наближених до початку маршруту покупця.
2. За рахунок додержання принципів розміщення товарів у торговельній залі.
3. За рахунок об'єднання на одному робочому місці або в одній секції різних товарних груп, взаємопов'язаних попитом.
4. За рахунок об'єднання на одному поверсі різних товарних груп.

61. Яке призначення робочого запасу товарів?

1. Для реалізації покупцям.
2. Для інформування покупців про асортимент наявних у продажу товарів.
3. Для поповнення товарних запасів у магазині.
4. Для вивчення попиту на товари.

62. Де розміщують виставковий запас товарів у торговельній залі?

1. На обладнанні робочого місця продавця.
2. На полицях пристінного та острівного обладнання.
3. У вітринах, на спеціальних стендах, на верхніх полицях пристінного обладнання.
4. На всьому наявному в торговельній залі обладнанні.

63. Викладка товарів – це:

- 1) викладання товарів на пристінних та острівних гірках;
- 2) технологічні операції, пов'язані з розміщенням, укладанням і показом товарів на торговельному обладнанні в торговельній залі;
- 3) способи показу й укладання на торговельно-технологічне обладнання окремих видів товарів.
4. Усі відповіді правильні.

64. Із якого запасу формується товарна викладка в магазинах самообслуговування?

1. Із товарів виставкового запасу.
2. Із товарів робочого запасу.
3. Із товарів резервного запасу.
4. Із товарів виставкового та робочого запасів.

65. Яка мета товарної викладки?

1. Одночасний показ та відпуск товарів покупцям.
2. Рекламний показ товарів, наявних у магазині.
3. Привертання уваги покупців до товарів.
4. Усі відповіді правильні.

66. Із якого запасу товарів формується декоративна викладка?

1. Із товарів резервного запасу.
2. Із товарів робочого запасу.
3. Із товарів виставкового запасу.
4. Із товарів резервного та виставкового запасів.

67. Які чинники впливають на технологію розвантаження товарів у магазині?

1. Властивості товарів і вид тари, в яку упаковано товар.
2. Габарити товару, вид тари та транспорту.
3. Склад і розміри приміщень магазину.
4. Вид транспорту, яким завезено товар, фізико-хімічні властивості товару та його габарити, величина площі магазину.

68. Як матеріально відповідальна особа має підтвердити факт приймання товарів у магазині, якщо не виявлено розбіжностей?

1. Повідомити керівника магазину по телефону.
2. Скласти довідку про приймання товарів у магазині.
3. Оформити супровідні документи (поставити власний підпис і штамп магазину).

4. Скласти акт на бій, лом та псування товарів.

69. Водночас із перевіркою товарів за якістю перевіряють:

- 1) стан тари й упаковки;
- 2) комплектність товарів;
- 3) зміст і правильність реквізитів маркування, відповідність відомостям, зазначеним у супровідних документах.

4. Усі відповіді правильні.

70. Як має вчинити керівник магазину при виявленні дефектів виробництва під час продажу товарів?

1. Повідомити офіційним листом постачальника.
2. Скласти акт про виявлені дефекти та реалізувати товари за зниженими цінами в рахунок постачальника.
3. Скласти акт про виявлені виробничі дефекти та повідомити про це постачальника.
4. Усі відповіді правильні.

71. У які строки працівники роздрібно-торговельного підприємства мають право оформити акт про виявлення фабричних дефектів у товарах?

1. Протягом одного місяця.
2. Протягом двох місяців.
3. Не пізніше ніж за три місяці з дня надходження товарів.
4. Не пізніше ніж за чотири місяці від дня надходження товарів.

72. Де розміщують на зберігання в магазині товари короткострокового зберігання?

1. Ближче до виходів.
2. На віддалених ділянках приміщення.
3. На нижніх полицях обладнання.
4. На висоті 1,5 метра від підлоги.

73. У яких приміщеннях зберігають швидкопсувні товари?

1. В опалюваних.
2. В утеплених.
3. В охолоджуваних.
4. У пожежонебезпечних.

74. Яка система викладання товарів є найоптимальнішою для забезпечення покупцям можливості ознайомитися з усім наявним асортиментом товарів?

1. Горизонтальна.
2. Вертикальна.
3. Комбінована.
4. Декоративна.

Практичне заняття 10

Тема заняття: Вивчення правил роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі

Мета заняття: вивчити вимоги до організації роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі.

Документальне, наочне і технічне забезпечення заняття:

1. Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 № 369 «Про затвердження Правил роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі» (**знайти в Інтернеті**).

2. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 11.07.2003 №185 «Про затвердження Правил роздрібно-торгівлі продовольчими товарами».

3. Комп'ютери.

Завдання 1. Правила роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ознайомитися з Правилами роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі, дати письмові відповіді на запитання на підставі цих правил:

1. Які заклади належать до дрібнороздрібно-торговельної мережі?
2. Якими нормативними документами керуються суб'єкти господарювання під час організації роботи дрібнороздрібно-торговельної мережі?
3. Які товари дозволено реалізовувати в дрібнороздрібно-торговельній мережі?
4. Реалізація яких товарів забороняється в дрібнороздрібно-торговельній мережі?
5. Які вимоги висувають до працівників дрібнороздрібно-торговельної мережі?
6. Які вимоги висувають до розміщення пунктів дрібнороздрібно-торговельної мережі?
7. Як встановлюється режим роботи пунктів дрібнороздрібно-торгівлі?

8. Які вимоги висувають до оформлення пунктів дрібнороздрібної торговельної мережі?
9. Які види обладнання, торговельного інвентарю використовують для оснащення пунктів дрібнороздрібної торговельної мережі?
10. Які документи на товари повинні мати працівники в пунктах дрібнороздрібної торговельної мережі?
11. Які вимоги висувають до розміщення і викладки товарів у пунктах дрібнороздрібної торгівлі?
12. Які правила повинні дотримувати працівники пунктів дрібнороздрібної торговельної мережі під час продажу товарів?

Завдання 2. Вирішення торговельних ситуацій з організації продажу товарів у суб'єктах дрібнороздрібної торговельної мережі.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Згідно з Правилами роботи дрібнороздрібної торговельної мережі, зокрема розділом «Організація продажу товарів», прийняти обґрунтовані рішення з продажу товарів у суб'єктах дрібнороздрібної торговельної мережі.

Ситуація 1.

У кіоску здійснюється продаж тютюнових виробів. Які документи потрібно мати на право здійснення торговельної діяльності суб'єктом дрібнороздрібної торговельної мережі.

Ситуація 2.

Вам як товарознавцю гіпермаркету доручили внести пропозиції стосовно рекламно-інформаційного оформлення пункту дрібнороздрібної торговельної мережі, що підпорядковане торговельному підприємству та розташоване на його прилеглий території. Скласти пропозиції.

Ситуація 3.

Дати рекомендації стосовно розміщення і викладки товарів у спеціалізованих пунктах дрібнороздрібної торговельної мережі, що здійснюють реалізацію продукції ресторанного господарства та продовольчих товарів.

Ситуація 4.

Ви завідувач магазину «Продукти» торговельною площею 600 м².

Дати рекомендації щодо організації роботи літнього майданчика поряд з магазином. Зазначити: які товари дозволено реалізувати для такого продажу.

Ситуація 5.

Продаж квасу та соку від кафе-бару «Насолода» здійснюватиметься через автокафе. Як правильно організувати продаж таких напоїв?

Ситуація 6.

Керівництво магазину «Вапак» планує організувати літній майданчик і встановити на ньому столики. Реалізацію яких товарів дозволено та заборонено для продажу через столики? Як правильно облаштувати та організувати продаж товарів на літньому майданчику?

Ситуація 7.

Реалізація овочів та фруктів здійснюється через павільйон для сезонного продажу товарів, який є торговельною одиницею супермаркету торговельною площею 800 м². Який порядок продажу нефасованої продукції?