

ПЕРЕЛІК ЗАЛІКОВИХ ПИТАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ»
для професійно-технічного навчання кваліфікованих робітників
з професії 5220 «Продавець продовольчих товарів 3-го розряду»

Форма навчання – денна

1. Організація, правила та порядок приймання продовольчих товарів від постачальників.
2. Поняття про робоче місце продавця продовольчих товарів, значення правильної організації робочого місця, вимоги до організації робочого місця з дотриманням безпеки та дизайну.
3. Приймання товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
4. Значення попередньої підготовки продовольчих товарів до продажу та операції з підготовки товарів до продажу.
5. Поняття про розміщення та викладку продовольчих товарів.
6. Правила продажу продовольчих товарів.
7. Особливості підготовки до продажу продовольчих товарів, правила та умови зберігання товарів.
8. Організація реклами товарів у підприємстві.
9. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення.
10. Організація та проведення акцій та презентацій плодоовочевих товарів.
11. Порядок приймання плодоовочевих товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
12. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання плодоовочевих товарів.
13. Правила та порядок організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів. Підготовка товарів до продажу.

14. Підготовка плодоовочевих товарів до продажу.
15. Правила продажу плодоовочевих товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.
16. Організація та проведення акцій та презентацій плодоовочевих товарів.
17. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації плодоовочевих товарів.
18. Організація та проведення акцій та презентацій хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.
19. Порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
20. Підготовка хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до продажу.
21. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів випадки порушення під час приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.
22. Правила та порядок організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.
23. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.
24. Порядок приймання бакалійних товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
25. Правила продажу бакалійних товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.
26. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання бакалійних товарів.
27. Правила та порядок організації робочого місця продавця бакалійних товарів.
28. Підготовка бакалійних товарів до продажу.

29. Організація реклами бакалійних товарів у підприємстві.
30. Правила продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових та обслуговування відповідно до законодавства України.
31. Порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
32. Правила та порядок організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Підготовка товарів до продажу.
33. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.
34. Організація та проведення акцій та презентацій молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.
35. Правила продажу м'яса і м'ясопродуктів та обслуговування відповідно до законодавства України.
36. Порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.
37. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання м'яса і м'ясопродуктів.
38. Підготовка м'яса і м'ясопродуктів до продажу.
39. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації м'яса і м'ясопродуктів.
40. Організація та проведення акцій та презентацій м'яса і м'ясопродуктів.
41. Правила продажу риби і риботоварів та обслуговування відповідно до законодавства України.
42. Порядок приймання риби і риботоварів від матеріально-відповідальної

особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі.

43. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання риби і риботоварів.

44. Підготовка риби і риботоварів до продажу.

45. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації риби і риботоварів.

46. Організація та проведення акцій та презентацій риби і риботоварів.

47. Організація реклами товарів у підприємстві.

48. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення.

49. Правила продажу напоїв та обслуговування відповідно до законодавства України.

50. Підготовка напоїв до продажу.

51. Організація та проведення акцій та презентацій напоїв.

52. Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації напоїв.

53. Організація роботи продавця тютюнових виробів.

54. Особливості продажу тютюну і тютюнових виробів відповідно до законодавства України.

55. Підготовка тютюну і тютюнових виробів до продажу.

56. Порядок організації робочого місця продавця тютюну і тютюнових виробів.

57. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі плодоовочевих товарів.

58. Особливості оформлення внутрішніх вітрин у відділі плодоовочевих товарів.

59. Особливості оформлення внутрішніх вітрин у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива.

60. Терміни зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

61. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів.
62. Правила зберігання бакалійних товарів і терміни їх реалізації.
63. Правила зберігання м'яса і м'ясопродуктів і терміни їх реалізації.
64. Правила виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі м'яса і м'ясопродуктів.
65. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі напоїв.