

Документ подписан электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.02.2024 14:27:47

Уникальный программный ключ:

236bcc59c296119dbaaafdc22836b21d652dbc07974a86605a5825f9fa4304cc

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д. МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

« 25 » 01 2024 г. протокол № 10

Председатель ПЦК



Д.С.Тураева

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССЕЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Профессия

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Квалификация

Продавец продовольственных товаров - продавец
непродовольственных товаров - контролер-кассир

Составитель  Р.Ш. Магамадова

Грозный – 2024 г.

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
1.	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	ОК 1 - 8 ПК 2.1 - 2.7	Зачет	1-я рубежная аттестация
2.	Технология приемки товаров в продовольственных магазинах			
3.	Технология приемки товаров в продовольственных магазинах. Технология хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже			
4.	Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров			2-я рубежная аттестация
5.	Технология продажи товаров			

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Рубежная аттестация</i>	Средство контроля усвоения учебного материала в виде тестирования обучающихся.	Комплект тестов по вариантам к аттестациям
2.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Комплект тестов по вариантам к зачету

Вопросы рубежного контроля МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами *Вопросы к 1-ой рубежной аттестации*

1. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами.
2. Виды покупательского спроса.
3. Методы изучения покупательского спроса.
4. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине.

5. Источники товароснабжения.
6. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии.
7. Сопроводительные документы.
8. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.
9. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии.
10. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.
11. Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении.
12. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству.
13. Основные этапы процесса приемки товаров на торговом предприятии.
14. Процедуры, осуществляемые в случае выявления недостатков или повреждений товаров во время приемки.
15. Меры, предпринимаемые для обеспечения честности и прозрачности приемки товаров, чтобы предотвратить возможные мошеннические действия или ошибки.
16. Процедуры, выполняемые на этапе распаковки и проверки товаров.
17. Действия, выполняемые в случае обнаружения повреждений или недостатков у товаров во время приемки.
18. Осуществление фиксации результатов приемки товаров в учетных системах предприятия.
19. Особенности спроса для товаров с низкой и высокой ценовой категорией.
20. Преимущества автоматизации документального оформления товарных операций по сравнению с ручным методом.

Образец билета к 1-ой рубежной аттестации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Грозненский государственный нефтяной технический университет
им. акад. М.Д.Миллионщикова
Факультет среднего профессионального образования
Тестовое задание
по дисциплине ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»
I-аттестация
Вариант № ___**

ФИО _____ групп _____ Дата _____

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										

Вариант №1

1. Какой документ является основным для проведения приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Резюме
- б) Квитанция

- в) Протокол
- г) Накладная

2. Какие основные этапы включает процесс приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Закупка, оплата, отгрузка
- б) Распаковка, учет, хранение
- в) Размещение, продажа, обслуживание
- г) Распаковка, проверка, учет

3. Какие действия выполняются в случае обнаружения повреждений товаров во время приемки?

- а) Откладываются в специальное хранилище
- б) Продаются по сниженной цене
- в) Возвращаются поставщику или списываются
- г) Размещаются на полках магазина

4. Какие преимущества предоставляет автоматизация процесса приемки товаров?

- а) Увеличение времени на приемку
- б) Улучшение контроля за качеством товаров
- в) Снижение затрат на персонал
- г) Уменьшение ассортимента товаров

5. Какие документы обычно используются для подтверждения поставки товаров в магазин?

- а) Резюме и отчеты
- б) Квитанция и акт приема-передачи
- в) Паспорт и водительское удостоверение
- г) Справка о доходах

6. Какие меры безопасности могут быть приняты во время приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Отправка товаров назад к поставщику
- б) Проверка ценников и маркировки товаров
- в) Контроль качества продуктов
- г) Проверка упаковки на предмет вскрытия и подмены

7. Какие технологические решения могут использоваться для ускорения процесса приемки товаров?

- а) Ручной расчет
- б) Использование калькулятора
- в) Сканирование штрих-кодов и электронная система учета
- г) Ручная запись в журнал

8. Какие критерии обычно используются для оценки качества товаров во время приемки?

- а) Цвет и форма упаковки
- б) Дата производства и срок годности
- в) Размер и вес товара
- г) Тип упаковки и страна производства

9. Какие действия могут быть предприняты при обнаружении несоответствия поставленных товаров заказанным?

- а) Продажа товаров со скидкой
- б) Возвращение товаров поставщику или составление акта недостачи
- в) Увеличение цены на товары

г) Отправка товаров на склад для дальнейшего хранения

10. Какая роль у сотрудников, ответственных за приемку товаров в магазинах, в обеспечении качества и точности количества товаров?

- а) Проведение маркетинговых исследований
- б) Осуществление контроля за состоянием полок
- в) Проверка и учет поставленных товаров, обнаружение несоответствий и дефектов
- г) Проведение рекламных акций на товары

11. Какие меры могут быть предприняты для улучшения процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Обучение персонала и внедрение новых технологий
- б) Уменьшение ассортимента товаров
- в) Повышение цен на товары
- г) Использование бумажной документации вместо электронной

12. Какие инструменты могут быть использованы для автоматизации процесса приемки товаров?

- а) Самодельные таблицы в Excel
- б) Сканеры штрих-кодов и специализированные программы для учета товаров
- в) Обычные калькуляторы
- г) Бумажные журналы для записи информации

13. Какие преимущества обеспечивает эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение стоимости товаров
- б) Уменьшение количества клиентов
- в) Сокращение времени на приемку, повышение точности учета и улучшение качества обслуживания
- г) Увеличение числа кассиров

14. Какие дополнительные функции могут быть включены в систему автоматизации приемки товаров для повышения эффективности процесса?

- а) Ведение электронного журнала сотрудников
- б) Онлайн-консультации для клиентов
- в) Мониторинг сроков годности товаров
- г) Организация корпоративных мероприятий для персонала

15. Какие основные шаги следует предпринять при внедрении технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Использовать старое оборудование
- б) Обучить персонал работе с новой системой и провести тестирование
- в) Изменить логотип магазина
- г) Отказаться от автоматизации в пользу ручной работы

16. Какие меры безопасности могут быть реализованы во время процесса приемки товаров для предотвращения краж и утраты товаров?

- а) Подготовка дополнительных кассиров
- б) Установка видеокамер на складах и прикассовых зонах
- в) Размещение товаров без предварительной проверки
- г) Проведение тематических акций для клиентов

17. Какие документы обычно предоставляются поставщиками вместе с поставкой товаров

для приемки в магазине?

- а) Проектные сметы
- б) Накладные и счета-фактуры
- в) Медицинские справки
- г) Страховые полисы

18. Какие критерии могут использоваться для оценки качества свежих продуктов во время приемки?

- а) Цвет упаковки
- б) Срок годности и видимые повреждения
- в) Текстура полиэтиленовой упаковки
- г) Тип шрифта на этикетке

19. Какие действия следует предпринять в случае обнаружения несоответствия товара с документацией во время приемки?

- а) Продать товары со скидкой
- б) Составить акт о несоответствии и связаться с поставщиком для урегулирования ситуации
- в) Игнорировать несоответствия
- г) Отправить товары на склад для последующей перепроверки

20. Какие методы проверки качества и количества товаров могут быть использованы в рамках процесса приемки?

- а) Визуальный осмотр и сравнение с описанием заказа
- б) Случайная выборка и вычисления в уме
- в) Определение качества по цене товара
- г) Основываться на мнении покупателей

Вариант №2

1. Какие из нижеперечисленных являются основными шагами при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Управление персоналом
- б) Анализ рынка и потребительских предпочтений
- в) Оформление документов
- г) Обслуживание клиентов

2. Какой документ является основным для проведения приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Расписка
- б) План производства
- в) Накладная
- г) Бюджет магазина

3. Какие из нижеперечисленных являются преимуществами автоматизации процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку
- б) Снижение затрат на персонал
- в) Увеличение количества ручной работы
- г) Уменьшение точности учета товаров

4. Какие документы обычно предоставляются поставщиками вместе с поставкой товаров для приемки в продовольственных магазинах?

- а) Книга рецептов

- б) Квартальный отчет
- в) Накладная и счет-фактура
- г) Справка о зарплате

5. Какие из следующих шагов обычно включаются в процесс формирования ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Установление цен
- б) Оценка качества оборудования
- в) Анализ рыночных тенденций и потребительского спроса
- г) Планирование маркетинговых кампаний

6. Какие методы обычно используются для проверки качества товаров во время их приемки в продовольственных магазинах?

- а) Оценка температуры в помещении магазина
- б) Визуальный осмотр и проверка срока годности
- в) Использование специальных аппаратов для измерения запаха
- г) Оценка качества товаров по их цвету

7. Какие преимущества может принести использование технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на проведение приемки
- б) Улучшение контроля за качеством товаров
- в) Увеличение числа ошибок и несоответствий
- г) Уменьшение скорости обработки документации

8. Какие из нижеперечисленных документов играют важную роль в процессе приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Справка о судимости
- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Квитанция о приемке
- г) Уведомление о проведении инвентаризации

9. Какие факторы обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Температура воздуха в магазине
- в) Потребительский спрос и предпочтения покупателей
- г) Фаза луны

10. Какие преимущества могут быть достигнуты при эффективной технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Уменьшение контроля за качеством товаров
- б) Увеличение времени на приемку товаров
- в) Улучшение точности учета товаров и повышение эффективности работы персонала
- г) Увеличение сложности документации

11. Какие инструменты могут быть использованы для автоматизации процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручной расчет
- б) Системы сканирования штрих-кодов и электронные учетные системы
- в) Счетные машины
- г) Бумажные журналы

12. Какие документы обычно требуются для приемки товаров в продовольственных

магазинах?

- а) Паспорт гражданина
- б) Справка о банковском счете
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Копия договора о работе

13. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Цвет стен в магазине
- б) Мировые политические события
- в) Анализ продаж и предпочтений потребителей
- г) Форма облаков в данный момент

14. Какие преимущества может предоставить автоматизированный процесс приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение числа ошибок при учете товаров
- б) Повышение сложности процесса приемки
- в) Снижение времени на приемку товаров и улучшение точности учета
- г) Увеличение времени, затрачиваемого на ручную обработку документов

15. Какие методы могут использоваться для улучшения эффективности приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Использование устаревших методов учета
- б) Ручная проверка каждого товара
- в) Подсчет товаров на бумаге
- г) Внедрение современных технологий сканирования и учета

16. Какие документы обычно требуются для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Записка с пожеланиями
- б) Расписание работы персонала
- в) Копия рекламной брошюры
- г) Накладная и акт приема-передачи

17. Какие параметры обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Предпочтения потребителей и анализ продаж
- б) Цвет упаковки товара
- в) Погодные условия в городе
- г) Стоимость аренды помещения

18. Какие преимущества может предоставить эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на выполнение задач
- б) Сокращение времени на приемку и повышение точности учета
- в) Повышение количества ошибок в учете товаров
- г) Увеличение числа отказов от поставок товаров

19. Какие методы могут быть использованы для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Произвольная проверка товаров
- в) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- г) Отправка информации по факсу

20. Какие документы являются неотъемлемой частью процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Карта посетителя
- б) Дневник успехов
- в) Отчет о пропущенных звонках
- г) Накладная и акт приема-передачи

Вариант № 3

1. Какие факторы могут влиять на выбор ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Погода в регионе
- б) Доступные средства для рекламы
- в) Фазы луны
- г) Данные о продажах и анализ потребительского спроса

2. Какие преимущества может предоставить использование эффективной технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Снижение точности учета товаров
- в) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- г) Увеличение сложности организации процесса приемки

3. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Отправка информации по телефону

4. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Накладная и акт приема-передачи
- б) Договор аренды помещения
- в) Паспорт гражданина
- г) Квитанция о покупке

5. Какие факторы обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Предпочтения потребителей и анализ продаж
- б) Фазы Луны
- в) Структура земли
- г) Погодные условия на Марсе

6. Какие преимущества может предоставить эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- б) Снижение точности учета товаров
- в) Увеличение времени на приемку товаров
- г) Увеличение сложности организации процесса приемки

7. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Произвольная проверка товаров
- б) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- в) Ручная запись информации в журнал
- г) Отправка информации по факсу

8. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Паспорт гражданина
- б) Договор аренды помещения
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Квитанция о покупке

9. Какие факторы обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Гороскопы покупателей
- б) Анализ продаж и предпочтений потребителей
- в) Спрос на товары в других странах
- г) Состояние дорог в городе

10. Какие преимущества может предоставить использование эффективной технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Снижение точности учета товаров
- в) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- г) Увеличение сложности организации процесса приемки

11. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Произвольная проверка товаров
- в) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- г) Отправка информации по факсу

12. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Накладная и акт приема-передачи
- б) Документ о собственности на магазин
- в) Удостоверение личности покупателя
- г) Справка о доходах

13. Какие факторы могут оказывать влияние на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Предпочтения продавцов
- б) Спрос и предпочтения покупателей
- в) Цвет краски в помещении
- г) Решение органов местного самоуправления

14. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Улучшение точности учета товаров и сокращение времени на приемку
- в) Увеличение числа ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

15. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в

продовольственных магазинах?

- а) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- б) Ручная проверка каждого товара
- в) Произвольная запись информации о товарах
- г) Передача информации по телефону

16. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Квитанция об оплате услуг связи
- б) Договор аренды помещения
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Справка о доходах

17. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Расписание поставок
- б) Анализ продаж и потребительских предпочтений
- в) Фаза луны
- г) Средний возраст продавцов

18. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- б) Увеличение времени на приемку товаров
- в) Увеличение числа ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

19. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Передача информации по факсу

20. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Справка о прививках
- б) Договор о покупке машины
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Билет на концерт

Вариант № 4

1. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Погода в магазине
- б) Анализ спроса и предпочтений покупателей
- в) Наличие телевизора в магазине
- г) Время работы кассиров

2. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета

- в) Увеличение числа ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

3. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Передача информации по факсу
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета

4. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Расписка о получении письма
- б) Договор об аренде квартиры
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Паспорт гражданина

5. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Фаза Луны
- б) Анализ предпочтений потребителей и продаж
- в) Цвет ковра в магазине
- г) Размер логотипа на упаковке товара

6. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- в) Увеличение количества ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

7. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- б) Ручная запись информации в журнал
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Передача информации по факсу

8. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Копия паспорта
- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Справка о доходах
- г) Копия страхового полиса

9. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Анализ продаж и предпочтений потребителей
- в) Время прихода начальника магазина
- г) Наличие рекламных баннеров в районе магазина

10. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Увеличение количества ручной работы
- в) Увеличение числа ошибок при учете товаров
- г) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета

11. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации о товарах
- б) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Передача информации по телефону

12. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Договор на поставку воды для офиса
- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Справка о доходах за последний год
- г) Копия страховки на автомобиль.

13. Какой из следующих этапов не является основным в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Проверка соответствия товара заказу
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание договора с поставщиком
- г) Оформление приходной накладной

14. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя сопоставление фактического количества товара с данными в накладной?

- а) Проверка качества товара
- б) Подписание акта приема-передачи
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Распределение товара по складу

15. Какой из перечисленных этапов является первым в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Приемка и регистрация товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Проверка качества товара

16. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя оформление всех необходимых документов, связанных с поставкой товара?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание акта приема-передачи
- г) Приемка и регистрация товара

17. Какой этап процесса приемки товаров включает проверку товара на соответствие стандартам качества?

- а) Подписание акта приема-передачи
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка качества товара
- г) Проверка соответствия товара заказу

18. Какой из перечисленных этапов заключительный в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Проверка качества товара
- б) Подписание акта приема-передачи
- в) Распределение товара по складу
- г) Проверка соответствия товара заказу

19. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя размещение товара на складе?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание акта приема-передачи
- г) Проверка соответствия товара заказу

20. Какой этап процесса приемки товаров включает сравнение поступившего товара с заявленным заказом?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Подписание акта приема-передачи

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант №3	Вариант №4
1	г	г	б	б
2	г	г	а	б
3	г	г	б	г
4	г	г	в	в
5	г	г	б	б
6	г	г	а	б
7	в	в	б	а
8	б	б	в	б
9	б	б	б	б
10	в	в	а	г
11	а	а	б	б
12	б	б	в	б
13	в	в	б	г
14	в	в	а	г
15	б	г	б	а
16	б	г	в	г
17	б	а	б	в
18	б	б	а	б
19	б	в	б	б
20	а	г	в	в

Вариант №1

1. Какие факторы следует учитывать при технологии хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Температурные условия и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет пола в магазине
- г) Время работы кассиров в магазине

2. Какие основные принципы лежат в основе технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Случайное размещение товаров на полках
- б) Анализ погодных условий в регионе
- в) Организация товаров по категориям, удобным для покупателя (правильный ответ)
- г) Цвет упаковки товаров

3. Какие основные этапы включает в себя технология продажи товаров?

- а) Покупка телефонной связи для магазина
- б) Распределение скидок на товары
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Изучение фазы луны во время продаж

4. Что является важным аспектом при технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков на улице
- г) Расположение магазина относительно океана

5. Какие параметры важны при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Маркировка товаров логотипами производителей
- б) Организация товаров по категориям и удобство доступа для покупателя (правильный ответ)
- в) Сравнение цвета товаров с цветом пола в магазине
- г) Размещение товаров в произвольном порядке на полках

6. Что является частью процесса технологии продажи товаров?

- а) Выбор цвета стен в магазине
- б) Привлечение клиентов и оказание консультаций (правильный ответ)
- в) Синхронизация работы кассиров
- г) Расстановка мебели в торговом зале

7. Какие факторы следует учитывать при технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурного режима и срока годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет коридоров между полками
- г) Время работы продавцов в магазине

8. Какие этапы включает технология размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Произвольное размещение товаров на полках
- б) Покраска товаров в различные цвета
- в) Организация товаров по категориям и удобство доступа для покупателя (правильный ответ)
- г) Случайное перемещение товаров в торговом зале

9. Какие аспекты следует учитывать при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Форма облаков в день выкладки товаров
- б) Организация товаров в произвольном порядке на полках
- в) Распределение товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Цвет пола в магазине

10. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Подготовка украшений для витрин магазина
- б) Организация магазина в соответствии с фазами Луны
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Смена цветовой гаммы логотипа магазина

11. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков во время хранения товаров
- г) Частота использования металлических стеллажей в магазине

12. Какие аспекты важны при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Температура воздуха в торговом зале
- б) Цвет упаковки товаров
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Число окон в магазине

13. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Оценка уровня шума в магазине
- б) Проведение концертов в торговом зале
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Изменение цвета крыши магазина

14. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет стен в торговом зале
- г) Размер окон на складе

15. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Количество звезд на упаковке товара
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Время суток
- г) Марка автомобиля доставки товара

16. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Проверка качества воды в аквариуме магазина
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Изменение цвета пола в магазине
- г) Просмотр телевизионных программ

17. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков во время поставки товаров
- г) Оригинальность логотипа на упаковке

18. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет глаз кассира
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Марка машины, доставляющей товары
- г) Содержание кальция в воде магазина

19. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Температура в магазине
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Количество птиц, летающих вокруг магазина
- г) Время закрытия магазина

20. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Материал стеллажей в магазине
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время суток
- г) Скорость ветра возле магазина

Вариант №2

1. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет волос кассира на кассе
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Состояние дорожного движения в городе
- г) Расписание работы кондиционера в магазине

2. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Внутренний дизайн магазина
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Величина зарплаты менеджера магазина
- г) Уровень освещенности в торговом зале

3. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Время прихода начальника магазина
- в) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- г) Цвет обоев на стенах склада

4. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет одежды сотрудников магазина
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Модель магазина на плане города
- г) Состояние общественного транспорта в районе магазина

5. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Уровень шума в магазине
- б) Количество рекламных щитов в районе магазина
- в) Подача спортивного мероприятия у входа в магазин
- г) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)

6. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Расписание работы персонала магазина
- в) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- г) Наличие зеленой листвы на деревьях возле магазина

7. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Наличие цветных баннеров на стенах магазина
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Температура воздуха в торговом зале
- г) Марка транспортного средства доставки товаров

8. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Организация магазина в соответствии с календарем
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Размер входной двери магазина
- г) Частота смены вывесок на фасаде магазина

9. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- б) Форма облаков во время поставки товаров
- в) Время работы кассовых аппаратов
- г) Цвет стеллажей на складе

10. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Наличие музыкального фона в магазине
- б) Количество метров пешеходного движения возле магазина
- в) Цвет одежды персонала магазина
- г) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)

11. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Внутренний дизайн магазина
- в) Цвет фасада здания магазина
- г) Состояние дорожного покрытия у входа в магазин

12. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет упаковки товара
- г) Время работы магазина

13. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- б) Количество птиц в окрестностях магазина
- в) Цвет стен в торговом зале
- г) Видеонаблюдение в магазине

14. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Поставка свежих цветов в магазин

- в) Уровень влажности в магазине
- г) Время работы кассового аппарата

15. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время работы персонала на складе
- г) Цвет упаковки товара

16. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- б) Цвет крыши магазина
- в) Уровень шума в магазине
- г) Наличие красивых обоев на стенах магазина

17. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Распределение листовок на улице
- в) Размер окон в магазине
- г) Число деревьев возле магазина

18. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Скорость движения облаков
- б) Форма облаков в день приемки товаров
- в) Цвет одежды персонала на складе
- г) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)

19. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Температура воды в районе магазина
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Количество проходящих мимо пешеходов

20. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Цвет кассовых аппаратов
- в) Длина входной дорожки в магазин
- г) Время работы освещения в торговом зале

Вариант № 3

1. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время работы магазина
- г) Цвет стеллажей на складе

2. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Температура воздуха на улице
- б) Организация товаров по алфавиту
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)

г) Время работы магазина

3. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Цвет пола в торговом зале
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Температура воздуха в магазине
- г) Количество кассовых аппаратов

4. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет упаковки товара
- г) Частота смены персонала на складе

5. Какие из перечисленных факторов не влияет на срок хранения скоропортящихся продуктов?

- а) Температура
- б) Влажность
- в) Освещение
- г) Упаковка

6. При каком температурном режиме следует хранить мясо?

- а) 0-4°C
- б) -18°C
- в) +10°C
- г) +20°C

7. Как правильно хранить овощи и фрукты?

- а) В герметичном контейнере
- б) В полиэтиленовом пакете
- в) В открытом контейнере
- г) В вакуумной упаковке

8. Каким образом необходимо подготовить к продаже хлеб?

- а) Разрезать на порционные куски
- б) Упаковать в полиэтиленовую плёнку
- в) Проверить срок годности
- г) Все перечисленное

9. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при работе с продовольственными товарами?

- а) Мыть руки перед началом работы
- б) Использовать отдельные разделочные доски
- в) Все перечисленное
- г) Ничего из перечисленного

10. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров

1. Какой принцип является основным при размещении товаров в торговом зале?

- а) Товарное соседство
- б) Частота спроса
- в) Привлекательность упаковки
- г) Размер товара

11. Где должны размещаться товары первой необходимости?

- а) В центре торгового зала
- б) В дальнем углу торгового зала
- в) На уровне глаз покупателя
- г) На самом верхнем стеллаже

12. Как правильно выложить товары на витрине?

- а) По группам и подгруппам
- б) В хаотичном порядке
- в) По цветовой гамме
- г) По цене

13. Какие методы выкладки товаров используются в торговле?

- а) Вертикальная
- б) Горизонтальная
- в) Все перечисленные
- г) Ни один из перечисленных

14. Какую роль играет освещение в выкладке товаров?

- а) Привлекает внимание покупателей
- б) Не играет никакой роли
- в) Ухудшает внешний вид товаров
- г) Делает товары менее заметными

15. Что является первым этапом продажи товара?

- а) Упаковка товара
- б) Приветствие покупателя
- в) Расчет за товар
- г) Выдача товара

16. Какие методы стимулирования продаж вы знаете?

- а) Скидки
- б) Акции
- в) Все перечисленные
- г) Ни один из перечисленных

17. Как правильно ответить на возражение покупателя?

- а) Проигнорировать
- б) Спорить с покупателем
- в) Внимательно выслушать и вежливо ответить
- г) Предложить другой товар

18. Какие качества должен иметь успешный продавец?

- а) Коммуникабельность
- б) Знание ассортимента товаров
- в) Все перечисленные
- г) Ни одно из перечисленных

19. Как правильно завершить процесс продажи?

- а) Попрощаться с покупателем и пригласить его снова
- б) Не обращать внимания на покупателя
- в) Предложить скидку на следующий товар
- г) Спросить, не хочет ли покупатель купить еще что-нибудь

20. Какие методы консервирования пищевых продуктов вы знаете?

- а) Замораживание
- б) Сушка
- в) Соление
- г) Все перечисленные

Вариант № 4

1. Каким образом НЕ рекомендуется хранить скоропортящиеся продукты?

- а) В холодильной камере при температуре от 0 до +5°C
- б) В замороженном виде при температуре -18°C
- в) В сухом прохладном месте при температуре +18°C
- г) В открытой таре при комнатной температуре

2. Какие из перечисленных методов НЕ используется для подготовки овощей и фруктов к продаже?

- а) Калибровка по размеру
- б) Мытье и очистка
- в) Удаление поврежденных частей
- г) Очистка от кожуры

3. Каким образом НЕ рекомендуется хранить хлеб?

- а) В хлебнице при комнатной температуре
- б) В полиэтиленовом пакете
- в) В холодильной камере
- г) В герметичном контейнере

4. Для чего проводится маркировка продовольственных товаров?

- а) Для контроля качества продукции
- б) Для определения срока годности
- в) Для информирования покупателей о составе и свойствах товара
- г) Для облегчения учета товаров

5. Каким образом НЕ рекомендуется выкладывать товары на витрине?

- а) Сгруппировав по товарным категориям
- б) С учетом частоты спроса
- в) С использованием ярких ценников
- г) Навалом без соблюдения порядка

6. Каким образом рекомендуется размещать товары на полках стеллажей?

- а) Тяжелые товары на нижних полках, легкие - на верхних
- б) Товары с истекающим сроком годности - на переднем плане
- в) Дорогие товары - на самых видных местах
- г) Все товары вперемешку

7. Каким образом рекомендуется выкладывать скоропортящиеся товары?

- а) В холодильной витрине
- б) Навалом на прилавке
- в) В открытой таре
- г) Вместе с другими товарами, не требующими особых условий хранения

8. Каким образом рекомендуется выкладывать товары по принципу «кросс-мерчандайзинга»?

- а) Товары одной категории - рядом друг с другом
- б) Товары, дополняющие друг друга - рядом друг с другом
- в) Товары по акциям - в разных местах торгового зала
- г) Товары по максимально высокой цене - на самых видных местах

9. Каким образом НЕ рекомендуется выкладывать товары на витрине?

- а) С использованием ценников с указанием цены и названия товара
- б) С использованием муляжей и рекламных материалов
- в) С использованием подсветки
- г) С загромождением витрины товарами

10. Каким образом рекомендуется выкладывать товары в прикассовой зоне?

- а) Товары первой необходимости
- б) Товары по акциям
- в) Товары импульсного спроса
- г) Товары с истекающим сроком годности

11. Каким образом НЕ рекомендуется приветствовать покупателя?

- а) Улыбнуться и поздороваться
- б) Предложить свою помощь
- в) Игнорировать покупателя
- г) Задавать личные вопросы

12. Каким образом рекомендуется отвечать на возражения покупателя?

- а) Внимательно выслушать
- б) Спорить с покупателем
- в) Игнорировать возражения
- г) Предложить альтернативный вариант

13. Каким образом НЕ рекомендуется завершать сделку?

- а) Подвести итог(и) покупки
- б) Предложить дополнительные товары
- в) Попросить покупателя оставить отзыв
- г) Не попрощаться с покупателем

14. Какие факторы влияют на выбор способа хранения продовольственных товаров?

- а) +Вид товара, температура хранения, влажность хранения, срок годности, упаковка.
- б) Только температура хранения.
- в) Только влажность хранения.
- г) Только вид товара.

15. Какое из перечисленных требований не относится к подготовке продовольственных товаров к продаже?

- а) +Охлаждение.
- б) Мытье и очистка.
- в) Упаковка.
- г) Сортировка по размеру.

16. Каким образом осуществляется контроль качества продовольственных товаров при приемке?

- а) Все перечисленные методы.
- б) Проверка сопроводительных документов.
- в) Лабораторные исследования.
- г) Визуальный осмотр.

17. Какие методы используются для продления сроков хранения продовольственных товаров?

- а) Все перечисленные методы.

- б) Замораживание.
- в) Сушка.
- г) Консервирование.

18. Какие санитарные требования предъявляются к складским помещениям для хранения продовольственных товаров?

- а) Все перечисленные требования.
- б) Наличие вентиляции.
- в) Регулярная дезинфекция.
- г) Поддержание чистоты и порядка.

19. Какие факторы учитываются при размещении товаров в торговом зале?

- а) Ассортимент товаров.
- б) Частота спроса.
- в) Все перечисленные факторы.
- г) Совместимость товаров

20. Какие методы выкладки товаров используются в практике торговли?

- а) Горизонтальная выкладка.
- б) Все перечисленные методы.
- в) Комбинированная выкладка.
- г) Вертикальная выкладка.

Критерии оценивания рубежной аттестации:

Количество вопросов	Оценка	
16-20	5	аттестован
11-15	4	
6-10	3	
0-5	2	не аттестован

Аттестован - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 6-20 вопросов.

Не аттестован - выставляется обучающемуся, который ответил менее 5 вопроса.

Отлично - выставляется обучающемуся, ответившему на 16-20 вопросов.

Хорошо - выставляется обучающемуся, ответившему на 11-15 вопросов.

Удовлетворительно - выставляется обучающемуся, ответившему на 6-10 вопросов.

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант №3	Вариант №4
1	б	б	б	а
2	в	в	б	г
3	в	в	б	г
4	б	б	в	в
5	б	б	а	г
6	б	б	в	а
7	б	б	г	г
8	в	б	в	б
9	в	б	б	г
10	в	в	в	в

11	б	б	а	г
12	в	в	в	г
13	в	в	а	г
14	б	б	б	а
15	б	б	в	а
16	б	б	в	а
17	б	б	в	а
18	б	б	а	а
19	б	б	а	в
20	б	б	г	б

Вопросы к зачету по ПМ 02

«Продажа продовольственных товаров» на 1 семестр.

1. Влияние покупательского спроса на снабжение магазинов товарами.
2. Виды покупательского спроса.
3. Методы изучения покупательского спроса.
4. Формирование ассортимента продовольственных товаров в магазине.
5. Источники товароснабжения.
6. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии.
7. Сопроводительные документы.
8. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.
9. Технология приемки продовольственных товаров по количеству и по качеству в торговом предприятии.
10. Технология автоматизации документального оформления товарных операций.
11. Организация хранения продовольственных товаров в магазине, факторы, влияющие на качество товаров при хранении.
12. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству.
13. Подготовка продовольственных товара к продаже.
14. Особенности подготовки отдельных групп и видов продовольственных товаров к продаже.
15. Товарные потери и меры по их сокращению.
16. Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале.
17. Правила размещения продовольственных товаров в торговом зале. Основные требования.
18. Размещение и выкладка отдельных видов продовольственных товаров.
19. Новые правила размещения молочной продукции в торговом зале 10.11.2017 № 102 изменения в технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
20. Пищевые концентраты.
21. Классификация пищевых концентратов.
22. Пищевая ценность, ассортимент, требование предъявляемые к качеству, условия хранения.
23. Культура обслуживания покупателей
24. Основные правила работы магазинов.
25. Основные правила продажи продовольственных товаров.
26. Технология продажи отдельных видов продовольственных товаров.
27. Методы продажи товаров.
28. Факторы, приводящие к товарным потерям в производственных процессах.
29. Методы и технологии, которые можно использовать для оценки и мониторинга товарных потерь.

Вариант №1

1. Какой документ является основным для проведения приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Резюме
- б) Квитанция
- в) Протокол
- г) Накладная

2. Какие основные этапы включает процесс приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Закупка, оплата, отгрузка
- б) Распаковка, учет, хранение
- в) Размещение, продажа, обслуживание
- г) Распаковка, проверка, учет

3. Какие действия выполняются в случае обнаружения повреждений товаров во время приемки?

- а) Откладываются в специальное хранилище
- б) Продаются по сниженной цене
- в) Возвращаются поставщику или списываются
- г) Размещаются на полках магазина

4. Какие преимущества предоставляет автоматизация процесса приемки товаров?

- а) Увеличение времени на приемку
- б) Улучшение контроля за качеством товаров
- в) Снижение затрат на персонал
- г) Уменьшение ассортимента товаров

5. Какие документы обычно используются для подтверждения поставки товаров в магазин?

- а) Резюме и отчеты
- б) Квитанция и акт приема-передачи
- в) Паспорт и водительское удостоверение
- г) Справка о доходах

6. Какие меры безопасности могут быть приняты во время приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Отправка товаров назад к поставщику
- б) Проверка ценников и маркировки товаров
- в) Контроль качества продуктов
- г) Проверка упаковки на предмет вскрытия и подмены

7. Какие технологические решения могут использоваться для ускорения процесса приемки товаров?

- а) Ручной расчет
- б) Использование калькулятора
- в) Сканирование штрих-кодов и электронная система учета
- г) Ручная запись в журнал

8. Какие критерии обычно используются для оценки качества товаров во время приемки?

- а) Цвет и форма упаковки
- б) Дата производства и срок годности
- в) Размер и вес товара
- г) Тип упаковки и страна производства

9. Какие действия могут быть предприняты при обнаружении несоответствия поставленных товаров заказанным?

- а) Продажа товаров со скидкой
- б) Возвращение товаров поставщику или составление акта недостачи
- в) Увеличение цены на товары
- г) Отправка товаров на склад для дальнейшего хранения

10. Какая роль у сотрудников, ответственных за приемку товаров в магазинах, в обеспечении качества и точности количества товаров?

- а) Проведение маркетинговых исследований
- б) Осуществление контроля за состоянием полок
- в) Проверка и учет поставленных товаров, обнаружение несоответствий и дефектов
- г) Проведение рекламных акций на товары

11. Какие меры могут быть предприняты для улучшения процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Обучение персонала и внедрение новых технологий
- б) Уменьшение ассортимента товаров
- в) Повышение цен на товары
- г) Использование бумажной документации вместо электронной

12. Какие инструменты могут быть использованы для автоматизации процесса приемки товаров?

- а) Самодельные таблицы в Excel
- б) Сканеры штрих-кодов и специализированные программы для учета товаров
- в) Обычные калькуляторы
- г) Бумажные журналы для записи информации

13. Какие преимущества обеспечивает эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение стоимости товаров
- б) Уменьшение количества клиентов
- в) Сокращение времени на приемку, повышение точности учета и улучшение качества обслуживания
- г) Увеличение числа кассиров

14. Какие дополнительные функции могут быть включены в систему автоматизации приемки товаров для повышения эффективности процесса?

- а) Ведение электронного журнала сотрудников
- б) Онлайн-консультации для клиентов
- в) Мониторинг сроков годности товаров
- г) Организация корпоративных мероприятий для персонала

15. Какие основные шаги следует предпринять при внедрении технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Использовать старое оборудование
- б) Обучить персонал работе с новой системой и провести тестирование
- в) Изменить логотип магазина
- г) Отказаться от автоматизации в пользу ручной работы

16. Какие меры безопасности могут быть реализованы во время процесса приемки товаров для предотвращения краж и утраты товаров?

- а) Подготовка дополнительных кассиров

- б) Установка видеокамер на складах и прикассовых зонах
- в) Размещение товаров без предварительной проверки
- г) Проведение тематических акций для клиентов

17. Какие документы обычно предоставляются поставщиками вместе с поставкой товаров для приемки в магазине?

- а) Проектные сметы
- б) Накладные и счета-фактуры
- в) Медицинские справки
- г) Страховые полисы

18. Какие критерии могут использоваться для оценки качества свежих продуктов во время приемки?

- а) Цвет упаковки
- б) Срок годности и видимые повреждения
- в) Текстура полиэтиленовой упаковки
- г) Тип шрифта на этикетке

19. Какие действия следует предпринять в случае обнаружения несоответствия товара с документацией во время приемки?

- а) Продать товары со скидкой
- б) Составить акт о несоответствии и связаться с поставщиком для урегулирования ситуации
- в) Игнорировать несоответствия
- г) Отправить товары на склад для последующей перепроверки

20. Какие методы проверки качества и количества товаров могут быть использованы в рамках процесса приемки?

- а) Визуальный осмотр и сравнение с описанием заказа
- б) Случайная выборка и вычисления в уме
- в) Определение качества по цене товара
- г) Основываться на мнении покупателей

21. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет волос кассира на кассе
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Состояние дорожного движения в городе
- г) Расписание работы кондиционера в магазине

22. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Внутренний дизайн магазина
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Величина зарплаты менеджера магазина
- г) Уровень освещенности в торговом зале

23. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Время прихода начальника магазина
- в) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- г) Цвет обоев на стенах склада

24. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет одежды сотрудников магазина

- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Модель магазина на плане города
- г) Состояние общественного транспорта в районе магазина

25. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Уровень шума в магазине
- б) Количество рекламных щитов в районе магазина
- в) Подача спортивного мероприятия у входа в магазин
- г) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)

26. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Расписание работы персонала магазина
- в) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- г) Наличие зеленой листвы на деревьях возле магазина

27. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Наличие цветных баннеров на стенах магазина
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Температура воздуха в торговом зале
- г) Марка транспортного средства доставки товаров

28. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Организация магазина в соответствии с календарем
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Размер входной двери магазина
- г) Частота смены вывесок на фасаде магазина

29. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- б) Форма облаков во время поставки товаров
- в) Время работы кассовых аппаратов
- г) Цвет стеллажей на складе

30. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Наличие музыкального фона в магазине
- б) Количество метров пешеходного движения возле магазина
- в) Цвет одежды персонала магазина
- г) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)

31. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Внутренний дизайн магазина
- в) Цвет фасада здания магазина
- г) Состояние дорожного покрытия у входа в магазин

32. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет упаковки товара
- г) Время работы магазина

33. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- б) Количество птиц в окрестностях магазина
- в) Цвет стен в торговом зале
- г) Видеонаблюдение в магазине

34. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Поставка свежих цветов в магазин
- в) Уровень влажности в магазине
- г) Время работы кассового аппарата

35. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время работы персонала на складе
- г) Цвет упаковки товара

36. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- б) Цвет крыши магазина
- в) Уровень шума в магазине
- г) Наличие красивых обоев на стенах магазина

37. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Распределение листовок на улице
- в) Размер окон в магазине
- г) Число деревьев возле магазина

38. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Скорость движения облаков
- б) Форма облаков в день приемки товаров
- в) Цвет одежды персонала на складе
- г) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)

39. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Температура воды в районе магазина
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Количество проходящих мимо пешеходов

40. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- б) Цвет кассовых аппаратов
- в) Длина входной дорожки в магазин
- г) Время работы освещения в торговом зале

Вариант №2

1.Какие из нижеперечисленных являются основными шагами при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Управление персоналом
- б) Анализ рынка и потребительских предпочтений
- в) Оформление документов
- г) Обслуживание клиентов

2.Какой документ является основным для проведения приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Расписка
- б) План производства
- в) Накладная
- г) Бюджет магазина

3.Какие из нижеперечисленных являются преимуществами автоматизации процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку
- б) Снижение затрат на персонал
- в) Увеличение количества ручной работы
- г) Уменьшение точности учета товаров

4.Какие документы обычно предоставляются поставщиками вместе с поставкой товаров для приемки в продовольственных магазинах?

- а) Книга рецептов
- б) Квартальный отчет
- в) Накладная и счет-фактура
- г) Справка о зарплате

5.Какие из следующих шагов обычно включаются в процесс формирования ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Установление цен
- б) Оценка качества оборудования
- в) Анализ рыночных тенденций и потребительского спроса
- г) Планирование маркетинговых кампаний

6.Какие методы обычно используются для проверки качества товаров во время их приемки в продовольственных магазинах?

- а) Оценка температуры в помещении магазина
- б) Визуальный осмотр и проверка срока годности
- в) Использование специальных аппаратов для измерения запаха
- г) Оценка качества товаров по их цвету

7.Какие преимущества может принести использование технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на проведение приемки
- б) Улучшение контроля за качеством товаров
- в) Увеличение числа ошибок и несоответствий
- г) Уменьшение скорости обработки документации

8.Какие из нижеперечисленных документов играют важную роль в процессе приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Справка о судимости

- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Квитанция о приемке
- г) Уведомление о проведении инвентаризации

9. Какие факторы обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Температура воздуха в магазине
- в) Потребительский спрос и предпочтения покупателей
- г) Фаза луны

10. Какие преимущества могут быть достигнуты при эффективной технологии приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Уменьшение контроля за качеством товаров
- б) Увеличение времени на приемку товаров
- в) Улучшение точности учета товаров и повышение эффективности работы персонала
- г) Увеличение сложности документации

11. Какие инструменты могут быть использованы для автоматизации процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручной расчет
- б) Системы сканирования штрих-кодов и электронные учетные системы
- в) Счетные машины
- г) Бумажные журналы

12. Какие документы обычно требуются для приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Паспорт гражданина
- б) Справка о банковском счете
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Копия договора о работе

13. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Цвет стен в магазине
- б) Мировые политические события
- в) Анализ продаж и предпочтений потребителей
- г) Форма облаков в данный момент

14. Какие преимущества может предоставить автоматизированный процесс приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение числа ошибок при учете товаров
- б) Повышение сложности процесса приемки
- в) Снижение времени на приемку товаров и улучшение точности учета
- г) Увеличение времени, затрачиваемого на ручную обработку документов

15. Какие методы могут использоваться для улучшения эффективности приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Использование устаревших методов учета
- б) Ручная проверка каждого товара
- в) Подсчет товаров на бумаге
- г) Внедрение современных технологий сканирования и учета

16. Какие документы обычно требуются для правильной приемки товаров в

продовольственных магазинах?

- а) Записка с пожеланиями
- б) Расписание работы персонала
- в) Копия рекламной брошюры
- г) Накладная и акт приема-передачи

17.Какие параметры обычно учитываются при формировании ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Предпочтения потребителей и анализ продаж
- б) Цвет упаковки товара
- в) Погодные условия в городе
- г) Стоимость аренды помещения

18.Какие преимущества может предоставить эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на выполнение задач
- б) Сокращение времени на приемку и повышение точности учета
- в) Повышение количества ошибок в учете товаров
- г) Увеличение числа отказов от поставок товаров

19.Какие методы могут быть использованы для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Произвольная проверка товаров
- в) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- г) Отправка информации по факсу

20.Какие документы являются неотъемлемой частью процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Карта посетителя
- б) Дневник успехов
- в) Отчет о пропущенных звонках
- г) Накладная и акт приема-передачи

21. Какие факторы следует учитывать при технологии хранения и подготовки продовольственных товаров к продаже?

- а) Форма облаков над магазином
- б) Температурные условия и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет пола в магазине
- г) Время работы кассиров в магазине

22.Какие основные принципы лежат в основе технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Случайное размещение товаров на полках
- б) Анализ погодных условий в регионе
- в) Организация товаров по категориям, удобным для покупателя (правильный ответ)
- г) Цвет упаковки товаров

23.Какие основные этапы включает в себя технология продажи товаров?

- а) Покупка телефонной связи для магазина
- б) Распределение скидок на товары
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Изучение фазы луны во время продаж

24. Что является важным аспектом при технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков на улице
- г) Расположение магазина относительно океана

25. Какие параметры важны при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Маркировка товаров логотипами производителей
- б) Организация товаров по категориям и удобство доступа для покупателя (правильный ответ)
- в) Сравнение цвета товаров с цветом пола в магазине
- г) Размещение товаров в произвольном порядке на полках

26. Что является частью процесса технологии продажи товаров?

- а) Выбор цвета стен в магазине
- б) Привлечение клиентов и оказание консультаций (правильный ответ)
- в) Синхронизация работы кассиров
- г) Расстановка мебели в торговом зале

27. Какие факторы следует учитывать при технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурного режима и срока годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет коридоров между полками
- г) Время работы продавцов в магазине

28. Какие этапы включает технология размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Произвольное размещение товаров на полках
- б) Покраска товаров в различные цвета
- в) Организация товаров по категориям и удобство доступа для покупателя (правильный ответ)
- г) Случайное перемещение товаров в торговом зале

29. Какие аспекты следует учитывать при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Форма облаков в день выкладки товаров
- б) Организация товаров в произвольном порядке на полках
- в) Распределение товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Цвет пола в магазине

30. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Подготовка украшений для витрин магазина
- б) Организация магазина в соответствии с фазами Луны
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Смена цветовой гаммы логотипа магазина

31. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков во время хранения товаров
- г) Частота использования металлических стеллажей в магазине

32. Какие аспекты важны при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Температура воздуха в торговом зале
- б) Цвет упаковки товаров
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)

г) Число окон в магазине

33. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Оценка уровня шума в магазине
- б) Проведение концертов в торговом зале
- в) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- г) Изменение цвета крыши магазина

34. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет стен в торговом зале
- г) Размер окон на складе

35. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Количество звезд на упаковке товара
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Время суток
- г) Марка автомобиля доставки товара

36. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Проверка качества воды в аквариуме магазина
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Изменение цвета пола в магазине
- г) Просмотр телевизионных программ

37. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Цвет упаковки товара
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Форма облаков во время поставки товаров
- г) Оригинальность логотипа на упаковке

38. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Цвет глаз кассира
- б) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- в) Марка машины, доставляющей товары
- г) Содержание кальция в воде магазина

39. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Температура в магазине
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Количество птиц, летающих вокруг магазина
- г) Время закрытия магазина

40. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Материал стеллажей в магазине
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время суток
- г) Скорость ветра возле магазина

Вариант № 4

1. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Погода в магазине
- б) Анализ спроса и предпочтений покупателей
- в) Наличие телевизора в магазине
- г) Время работы кассиров

2. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- в) Увеличение числа ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

3. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации в журнал
- б) Передача информации по факсу
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета

4. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Расписка о получении письма
- б) Договор об аренде квартиры
- в) Накладная и акт приема-передачи
- г) Паспорт гражданина

5. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Фаза Луны
- б) Анализ предпочтений потребителей и продаж
- в) Цвет ковра в магазине
- г) Размер логотипа на упаковке товара

6. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета
- в) Увеличение количества ошибок в учете товаров
- г) Увеличение сложности процесса приемки

7. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- б) Ручная запись информации в журнал
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Передача информации по факсу

8. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в

продовольственных магазинах?

- а) Копия паспорта
- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Справка о доходах
- г) Копия страхового полиса

9. Какие факторы могут влиять на формирование ассортимента товаров в розничной торговле?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Анализ продаж и предпочтений потребителей
- в) Время прихода начальника магазина
- г) Наличие рекламных баннеров в районе магазина

10. Какие преимущества предоставляет эффективная технология приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Увеличение времени на приемку товаров
- б) Увеличение количества ручной работы
- в) Увеличение числа ошибок при учете товаров
- г) Сокращение времени на приемку товаров и повышение точности учета

11. Какие методы могут быть применены для совершенствования процесса приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Ручная запись информации о товарах
- б) Внедрение современных технологий сканирования и электронных систем учета
- в) Произвольная проверка товаров
- г) Передача информации по телефону

12. Какие документы являются необходимыми для правильной приемки товаров в продовольственных магазинах?

- а) Договор на поставку воды для офиса
- б) Накладная и акт приема-передачи
- в) Справка о доходах за последний год
- г) Копия страховки на автомобиль.

13. Какой из следующих этапов не является основным в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Проверка соответствия товара заказу
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание договора с поставщиком
- г) Оформление приходной накладной

14. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя сопоставление фактического количества товара с данными в накладной?

- а) Проверка качества товара
- б) Подписание акта приема-передачи
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Распределение товара по складу

15. Какой из перечисленных этапов является первым в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Приемка и регистрация товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Проверка качества товара

16. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя оформление всех необходимых документов, связанных с поставкой товара?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание акта приема-передачи
- г) Приемка и регистрация товара

17. Какой этап процесса приемки товаров включает проверку товара на соответствие стандартам качества?

- а) Подписание акта приема-передачи
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка качества товара
- г) Проверка соответствия товара заказу

18. Какой из перечисленных этапов заключительный в процессе приемки товаров на торговом предприятии?

- а) Проверка качества товара
- б) Подписание акта приема-передачи
- в) Распределение товара по складу
- г) Проверка соответствия товара заказу

19. Какой этап процесса приемки товаров включает в себя размещение товара на складе?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Подписание акта приема-передачи
- г) Проверка соответствия товара заказу

20. Какой этап процесса приемки товаров включает сравнение поступившего товара с заявленным заказом?

- а) Проверка качества товара
- б) Распределение товара по складу
- в) Проверка соответствия товара заказу
- г) Подписание акта приема-передачи

21. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков в день поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Время работы магазина
- г) Цвет стеллажей на складе

22. Какие аспекты учитываются при технологии размещения и выкладки отдельных видов товаров?

- а) Температура воздуха на улице
- б) Организация товаров по алфавиту
- в) Организация товаров по категориям для удобства покупателей (правильный ответ)
- г) Время работы магазина

23. Что включает в себя технология продажи товаров?

- а) Цвет пола в торговом зале
- б) Привлечение клиентов и проведение консультаций (правильный ответ)
- в) Температура воздуха в магазине
- г) Количество кассовых аппаратов

24. Какие параметры важны для технологии хранения продовольственных товаров?

- а) Форма облаков во время поставки товаров
- б) Соответствие температурных условий и срок годности товара (правильный ответ)
- в) Цвет упаковки товара
- г) Частота смены персонала на складе

25. Какие из перечисленных факторов не влияет на срок хранения скоропортящихся продуктов?

- а) Температура
- б) Влажность
- в) Освещение
- г) Упаковка

26. При каком температурном режиме следует хранить мясо?

- а) 0-4°C
- б) -18°C
- в) +10°C
- г) +20°C

27. Как правильно хранить овощи и фрукты?

- а) В герметичном контейнере
- б) В полиэтиленовом пакете
- в) В открытом контейнере
- г) В вакуумной упаковке

28. Каким образом необходимо подготовить к продаже хлеб?

- а) Разрезать на порционные куски
- б) Упаковать в полиэтиленовую плёнку
- в) Проверить срок годности
- г) Все перечисленное

29. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при работе с продовольственными товарами?

- а) Мыть руки перед началом работы
- б) Использовать отдельные разделочные доски
- в) Все перечисленное
- г) Ничего из перечисленного

30. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров

1. Какой принцип является основным при размещении товаров в торговом зале?

- а) Товарное соседство
- б) Частота спроса
- в) Привлекательность упаковки
- г) Размер товара

31. Где должны размещаться товары первой необходимости?

- а) В центре торгового зала
- б) В дальнем углу торгового зала
- в) На уровне глаз покупателя
- г) На самом верхнем стеллаже

32. Как правильно выложить товары на витрине?

- а) По группам и подгруппам
- б) В хаотичном порядке

- в) По цветовой гамме
- г) По цене

33. Какие методы выкладки товаров используются в торговле?

- а) Вертикальная
- б) Горизонтальная
- в) Все перечисленные
- г) Ни один из перечисленных

34. Какую роль играет освещение в выкладке товаров?

- а) Привлекает внимание покупателей
- б) Не играет никакой роли
- в) Ухудшает внешний вид товаров
- г) Делает товары менее заметными

35. Что является первым этапом продажи товара?

- а) Упаковка товара
- б) Приветствие покупателя
- в) Расчет за товар
- г) Выдача товара

36. Какие методы стимулирования продаж вы знаете?

- а) Скидки
- б) Акции
- в) Все перечисленные
- г) Ни один из перечисленных

37. Как правильно ответить на возражение покупателя?

- а) Проигнорировать
- б) Спорить с покупателем
- в) Внимательно выслушать и вежливо ответить
- г) Предложить другой товар

38. Какие качества должен иметь успешный продавец?

- а) Коммуникабельность
- б) Знание ассортимента товаров
- в) Все перечисленные
- г) Ни одно из перечисленных

39. Как правильно завершить процесс продажи?

- а) Попрощаться с покупателем и пригласить его снова
- б) Не обращать внимания на покупателя
- в) Предложить скидку на следующий товар
- г) Спросить, не хочет ли покупатель купить еще что-нибудь

40. Какие методы консервирования пищевых продуктов вы знаете?

- а) Замораживание
- б) Сушка
- в) Соление
- г) Все перечисленные

Критерии оценивания зачета:

Количество вопросов	Оценка
31-40	зачтено
21-30	
11-20	
0-10	не зачтено

Зачтено - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 11 вопросов.

Не зачтено - выставляется обучающемуся, который ответил 10 и менее вопроса.

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2	Вариант №3	Вариант №4
1	г	г	б	б
2	г	г	а	б
3	г	г	б	г
4	г	г	в	в
5	г	г	б	б
6	г	г	а	б
7	в	в	б	а
8	б	б	в	б
9	б	б	б	б
10	в	в	а	г
11	а	а	б	б
12	б	б	в	б
13	в	в	б	г
14	в	в	а	г
15	б	г	б	а
16	б	г	в	г
17	б	а	б	в
18	б	б	а	б
19	б	в	б	б
20	а	г	в	в
21	б	б	а	б
22	в	в	г	б
23	в	в	г	б
24	б	б	в	в
25	б	б	г	а
26	б	б	а	в
27	б	б	г	г
28	б	в	б	в
29	б	в	г	б

30	В	В	В	В
31	б	б	Г	а
32	В	В	Г	В
33	В	В	Г	а
34	б	б	а	б
35	б	б	а	В
36	б	б	а	В
37	б	б	а	В
38	б	б	а	а
39	б	б	В	а
40	б	б	б	Г