

## СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ № 2

**З навчальної дисципліни: “Організація і технологія торговельних процесів”**

**ТЕМА: Організація торгово-технологічних процесів на роздрібних підприємствах.**

### ПЛАН

1. Зміст торгово-технологічного процесу в магазині.
2. Організація і технологія операцій щодо надходження і приймання товарів в магазині.
3. Організація і технологія зберігання товарів в магазині.
4. Організація і технологія підготовки товарів до продажу.

### ПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ:

1. Дайте визначення поняття “торгово-технологічний процес в магазині”. Його зміст. Основні принципи побудови торгово-технологічного процесу в магазинах різних типів.
2. Який порядок приймання товарів за кількістю та якістю в магазині?
3. Які максимальні терміни встановлені для приймання товарів за кількістю (продовольчих, непродовольчих, тих що швидко псуються)? В який термін повинен прийти представник постачальника – при місцевій поставці: для товарів, що швидко псуються, і по всіх інших; при іногородній поставці?
4. Які правила зберігання товарів у магазині? Основні заходи забезпечення зберігання кількості та якості товарів в магазині. Особливості зберігання окремих груп продовольчих та непродовольчих товарів. Які особливості зберігання товарів побутової хімії, що мають підвищену пожежну небезпеку.
5. Яке значення має підготування товарів для продажу? Поясніть деякі операції на конкретних прикладах?
6. Організація фасування та пакування продовольчих товарів в різних типах магазинів. Які види товарних втрат виникають у процесі зберігання та підготовки товарів до продажу?
7. Основні елементи операцій підготовки товарів до продажу.
8. Назвіть основні вимоги розміщення товарів в торговельному залі та принципи викладки товарів на торговому обладнанні

### РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

1. Апопій В. В., Міщук І. П., Ребицький В. М. та ін. Організація торгівлі: підручник / І. П. Міщук, В. М. Ребицький та ін.; За ред. В. В. Апопія. - 2-ге вид. – Київ: ЦНЛ, 2005. - 615 с.
2. Апопій В. В. Комерційна діяльність: підруч. / За ред. В. В. Апопія. – 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Знання, 2008. – 558 с.
3. Сирохман Г.М. Організація і технологія торговельних процесів. Навчальний посібник, 2011.
4. Теорія та практика торговельного обслуговування / за ред. В.В. Апопія. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 496 с.

### РЕФЕРАТИ:

1. Особливості підготовки продовольчих товарів до продажу.
2. Заходи щодо скорочення товарних втрат.
3. Суть і принципи організації розміщення товарів у торговому залі.
4. Суть і принципи організації викладки товарів.