**ОПРОС**

**по теме «Приемка, хранение, подготовка, размещение и выкладка**

**непродовольственных товаров».**

1.Назовите основные сопроводительные документы при приемке товаров?

2.Какой документ составляют при несоответствии фактического количества

или качества поступивших товаров?

3.Какие факторы влияют на хранение товаров?

4.Какая должна быть оптимальная температура воздуха при хранении

непродовольственных товаров?

5.Перечислите общие операции при подготовке непродовольственных

товаров к продаже.

6.Когда продавец должен готовить товары к продаже?

7.Какие товары называют сезонными? Приведите пример.

8.Размещение товаров- это…………..

9.Какие Вы знаете приемы выкладки товаров в магазине самообслуживания?

10.Зона наилучшего восприятия выкладки товаров находится на

уровне\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_см.