Технология организации продажи школьно-письменных и канцелярских товаров



Содержание

1.Введение

1.1 Классификация ассортимента

2.Основная часть

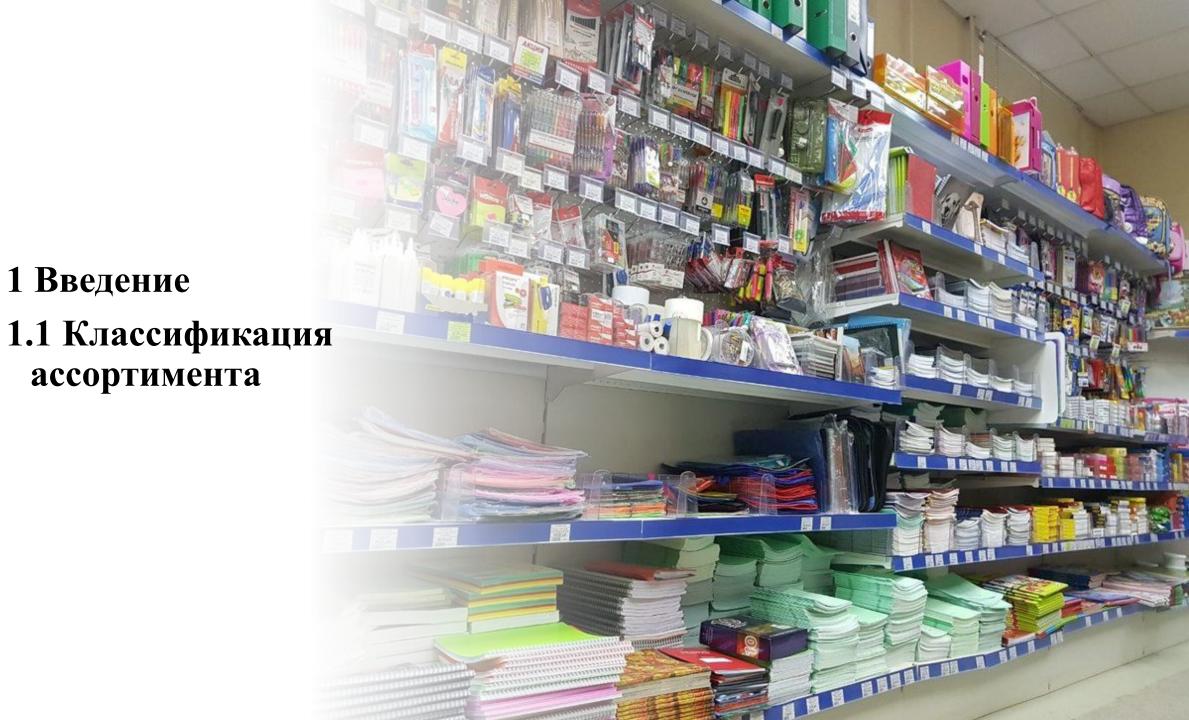
- 2.1 Приёмка товара
- 2.2 Подготовка к продаже
- 2.3 Выкладка товара
- 2.4 Продажа товаров

3.Обслуживание покупателей

- 3.1 Подсчёт стоимости покупки
- 3.2 Работа на ККТ
- 3.3 Консультирование покупателей

4. Список использованных источников

Приложения



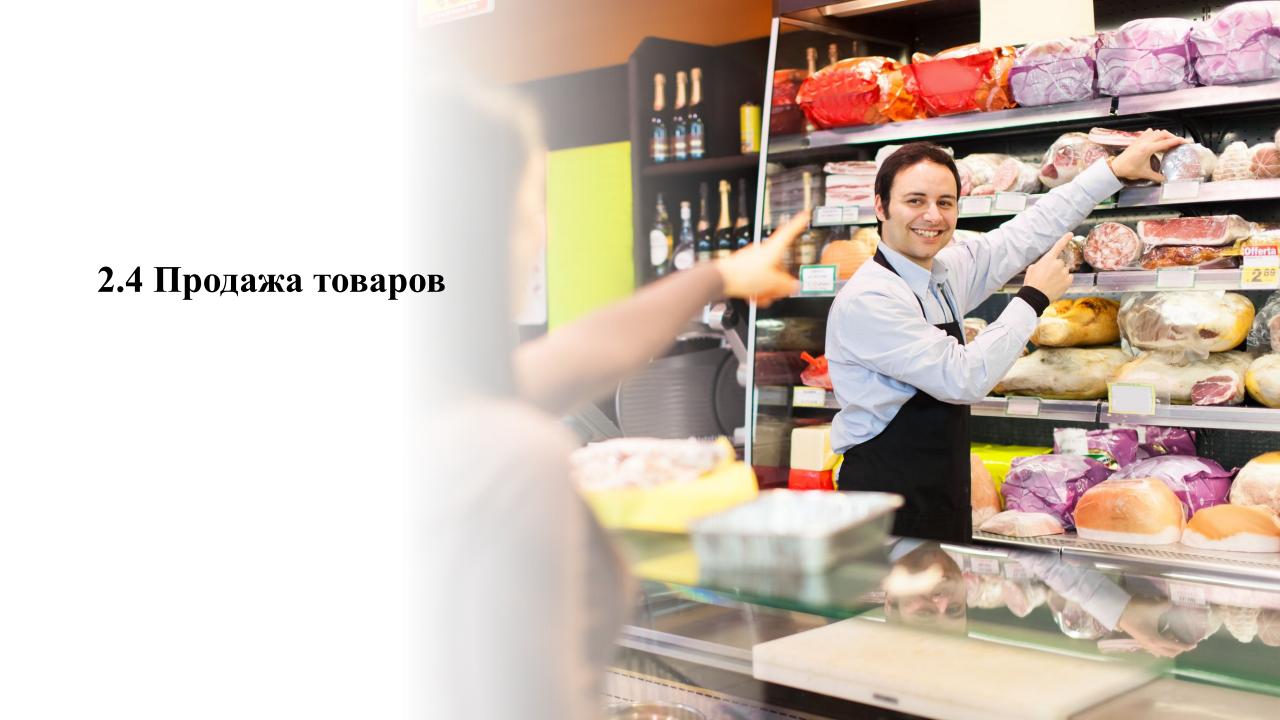
1 Введение



2.2 Подготовка к продаже







3 Обслуживание покупателей



3.1 Подсчёт стоимости покупки



3.2 Работа на ККТ Кассовый аппарат «Меркурий - 185Ф»



3.3 Консультирование покупателей

Технология организация продажи мучных кондитерских изделий



Содержание

1.Введение

1.1 Классификация ассортимента

2.Основная часть

- 2.1 Приёмка товара
- 2.2 Подготовка к продаже
- 2.3 Выкладка товара
- 2.4 Продажа товаров

3.Обслуживание покупателей

- 3.1 Подсчёт стоимости покупки
- 3.2 Работа на ККТ
- 3.3 Консультирование покупателей

4. Список использованных источников

Приложения

1 Введение 1.1Классификация ассортимента











2.2 Подготовка к продаже



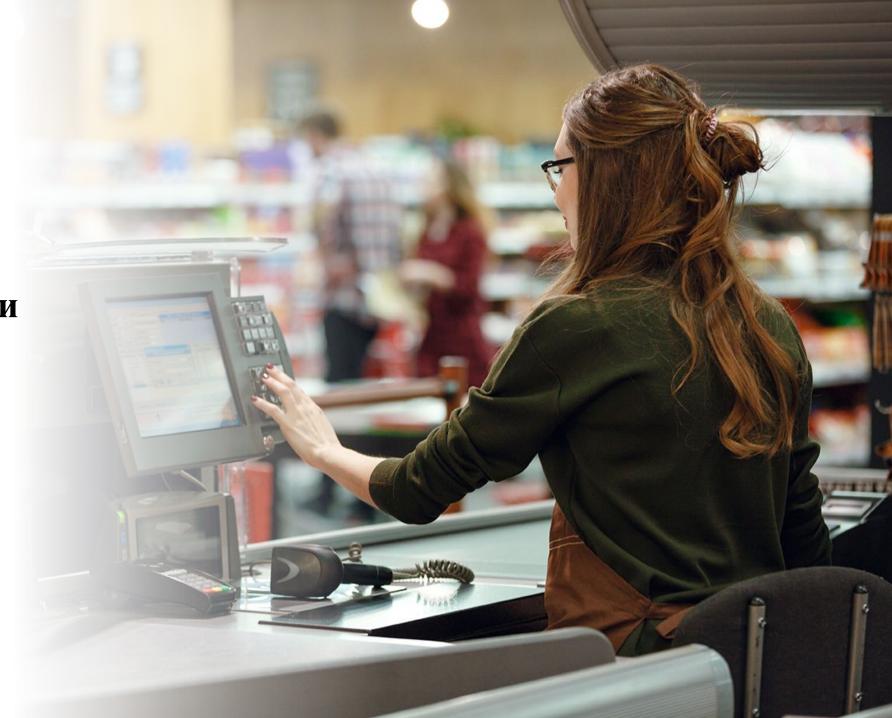
2.3 Выкладка товара

2.4 Продажа товаров

3 Обслуживание покупателей



3.1 Подсчёт стоимости покупки



3.2 Работа на ККТ Кассовый аппарат «Атол — 30Ф»



3.3 Консультирование покупателей



Список использованных источников

• Данные интернета:

https://znaytovar.ru/s/Muchnye-konditerskie-izdeliya.html

https://cyberpedia.su/24x53d7.html

https://studopedia.net/1_37676_kratkaya-harakteristika-assortimenta-konditerskih-izdeliy.html

https://vuzlit.com/264207/priemka_usloviya_hraneniya_realizatsii_pryanikov_magazine https://kkt.astral.ru/blog/onlayn-kassy-na-praktike/obzor-avtonomnoy-kassy-merkuriy-185f/ https://studbooks.net/1530648/marketing/trebovaniya_kachestvu

• <u>ГОСТы:</u>

ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. ИЗДЕЛИЯ ПРЯНИЧНЫЕ. Общие технические условия

ГОСТ 28937-91 РУЧКИ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ШАРИКОВЫЕ.

Общие технические требования и методы испытаний

Спасибо за внимание!