**БИЛЕТ 5**.

***1.Торг. Инвентарь***-это различные инструменты, приборы, приспособления, устройства, применяемые в торгово-технологическом процессе предприятия. Торг. инвентарь подразделяется: для вскрытия тары (гвоздодеры, съемщик обручей бочек, нож для вскрытия тары), проверки качества товара (овоскоп, пробоотборник для сыпучих товаров, для сыра и масла), подготовки их к продаже (ножи, топор, струны, ложки) выкладке и рекламы, отпуска товара, вспомогательных операций и личной гигиены обслуживающего персонала. Инвентарь для измерения объема и длинны (ложки разливные для густой и жидкой консистенции, дозатор. Инвентарь для обслуживания покупателей: тележка, корзины, подставка для обуви, шпагатовая подвеска. Инвентарь для выкладки и показа товаров, лотки, подставки, держатели, плечики.

 2. Расположение клавиш: цифровые клавиши, клавиши "номер отдела", служебные клавиши.

**БИЛЕТ 7**.

1. ***Весы*** - это измерительный прибор, предназначенный для измерения массы товаров. Требования: метрологические (точность при взвешивании, устойчивость, чувствительность, постоянство показаний). Торгово-эксплуатационные: наглядность, скорость взвешивания, прочность. Санитарно-гигиенические, удобная конструкция и материал.

2. В случае нечеткого печатания реквизитов чека, невыхода или обрыва контрольной ленты кассир обязан совместно с представителем администрации проверить оттиски чека на контрольной ленте, подписать чек если чек не вышел вместо него получить нулевой , указать на обороте правильную сумму и после проверки отсутствия нумерации подписать места обрыва контрольной ленты. При обнаружении неисправности ККМ кассир и администратор оформляет окончание работы на данной ККМ с отметкой в книге к/о времени и причины окончания работы. Кассиру запрещается работать без контрольной ленты или склеивать её в местах разрыва. Запрещается иметь в кассе наличные деньги не учтенные через ККМ.

**БИЛЕТ 6**.

1***. Весы*** - это измерительный прибор, предназначенный для измерения массы товаров. Весы классифицируют по следующим признакам: 1. по месту и способу установки: настольные, передвижные, стационарные. Настольные: обыкновенные, закрытые, циферблатные, электронные, их устанавливают на прилавке, на рабочем месте, они предназначены для взвешивания в пределах от 20г до 20 кг. Передвижные: платформенные весы предназначены для взвешивания больших грузов устанавливают на полу. Стационарные: устанавливают на постоянном месте в специальном углубленном месте, платформа весов находится на уровне пола, на них можно взвешивать груз с тележкой. По виду отсчетного устройства: весы гирные, шкально-гирные, циферблатные, цифровые, электронные. По виду снятия показаний: местные, дистанционные. По принципу действия: рычажные, электронные.

2.ККМ-представляет собой совокупность функциональных механических и электронных блоков в различных сочетаниях предназначенных для проведения расчетно-кассовых операций, все блоки скомпонованы на металлическом каркасе, в нижней части которого находится выдвижной денежный ящик. ***Установочный*** механизм представляет собой набор клавиш для отражения суммы, условных кодов, включает в работу и др. клавиши управления. ***Индикаторный*** - односторонний, двусторонний. Показывает вводимые суммы, номер счетчика, общий итог, суммы сдачи. ***Счетный механизм -*** ККМ имеют один или несколько суммирующих счетчиков, контрольные и операционные счетчики. ***Печатающий механизм -*** служит для печатания чека с отражением этой операции на контрольную ленту. ***Замыкающий механизм –*** предназначен для закрытия всего механизма машины, включает в определенный режим работы, снятия показаний денежных счетчиков. ***Передаточный механизм –*** обеспечивает определенную последовательность всех операций в течение рабочего цикла. ***Приводной*** - служит для приведения в действие всех механизмов и узлов машины. ***Оперативное запоминающие устройство*** - позволяет сохранить запрограмируемую информацию. ***Блокирующие устройство*** - не допускает работу при отсутствии контрольной ленты, отсутствии фискальной памяти.

**БИЛЕТ 8**.

***Весы настольные циферблатные*** выпускают с наибольшим пределом взвешивания 2; 3 и 10кг. Весы состоят из грузоприемочного устройства с двумя площадками – малой гирной и большой грузовой. Основной частью весов является главный равноплечий рычаг, состоящий из одинаковых дугообразных полос. В центре главного рычага имеются две опорные призмы, с помощью которых он опирается на, вмонтированные в корпус весов. На концах рычага расположены 4 грузоприемные призмы, на которые опираются с одной стороны гирный рычаг, а с другой – грузовой рычаг. Гирный и грузовой рычаги удерживаются от опрокидывания параллельными тягами, шарнирно прикрепленных к корпусу весов. На квадранте укреплены противовес, регулятор тары и две стрелки. Под гирной площадкой расположена тарировочная камера, в которой имеется балласт, служащий для приведения весов в равновесие. Под грузовой площадкой находится успокоитель, в который заливается трансформаторное масло. При правильной регулировке успокоителя стрелки делают при взвешивании три-четыре колебания в ту и другую сторону. Для горизонтальной установки весы имеют жидкостный уровень.

***2. Книга кассира операциониста.***

 **БИЛЕТ 9.**

1***.Электронные весы*** предназначены для взвешивания заранее расфасованных или продаваемых поштучно продовольственных товаров. Особенно они удобны при взвешивании штучных товаров «некруглого» веса – мясо, рыба, овощи, фрукты. Одновременно со взвешиванием в соответствии с установленной ценой за 1 кг определяется стоимость товара. На цифровом табло указывается цена, стоимость и масса взвешиваемого товара. Принцип действия весов основан на автоматическом преобразовании усилий от взвешиваемого груза в электрические сигналы и передаче цифровых значений в электронном блоке, на табло. Грузоприемное устройство (товарная площадка). Состоят из грузоприемной площадки, весового устройства, блока индикации, электронного блока, регулируемых ножек, тумблера, разъемов для подключения регистрирующего устройства.

2. ***Окончание работы на ККМ.***

**БИЛЕТ 10**.

# 1.Товарные весы - товарные весы предназначены для взвешивания больших масс грузов. Они устроены на принципе применения неравноплечих рычагов. Пределы взвешивания в кг шкальные – от 50 до 6000, циферблатные – от 60 до 6000. весы состоят из 3 основных частей: грузоподъемного устройства, весового рычажного механизма и коромыслового указателя. Грузоприемная металлическая платформа с помощью 4 ножек опирается на подвижные серьги грузоподъемных призм платформенных рычагов. Большой и малый рычаги соединены между собой серьгой, опирающейся с помощью опорных призм на подушки, вмонтированные в станину весов. Конец большого рычага с помощью призм, серег и тяги соединяется с передаточным рычагом, а последний – с коротким плечом коромысла. Передаточный рычаг позволяет уменьшить массу передвижных гирь. На коротком плече расположен тарировочный груз для приведения весов в равновесие. На длинном плече коромысла имеется основная шкала с дополнительной линейкой, по которой перемещаются несъемные гири. Для закрытия весов служит арретир, расположенный над неподвижным указателем равновесия. На коромысле весов указывается год выпуска, заводской номер, товарный знак, наименьший и наибольший пределы взвешивания.

2. Организации их филиалы, а также физические лица, осуществляющие предпринимательскую деятельность, в случае проведения торговых операций подает заявление по месту регистрации ККМ в установленной форме. К заявлению прилагается паспорт на надлежащие регистрации ККМ и договор об их тех. обслуживании. Н/о после проведения проверки достоверности документов не позднее 5 дн. С момента подачи заявления регистрируют ККМ. Н/о одновременно с регистрацией выдает организации регистрационную карточку. Каждая ККМ поступившая в магазин имеет карточку, в которой заполняется: основные параметры и технические характеристики, сведения о эксплуатации ККМ, закреплении за определенным лицом, техническом обслуживании и ремонтах, о передаче машины одним предприятиям другому. Номер машины.

**БИЛЕТ 11**.

***1.Гири*** – это меры массы, применяемые для взвешивания грузов на весах. Различают гири общего назначения, условные и образцовые. ***Гири общего назначения***: изготавливают 5 классов. Отличаются степенью точности и назначением. Гири 5-го класса используются для взвешивания товаров на настольных гирных весах. Изготавливают из чугуна и углеродистой стали. ***Условными гирями*** пользуются при взвешивании грузов на товарных весах с соотношением плеч рычагов 1:100. На поверхности гири указывается масса в килограммах и отношение номинальной массы к условной в цифровом выражении. ***Образцовые гири*** используют для поверки весов и гирь на точность.

2.По ***окончании срока применения моделей ККМ,*** указанных в гос. реестре, н/о органы снимают с учета ККМ этих моделей. При этом организации о снятии с учета таких ККМ уведомляются за 30 дней до окончания срока их применения.

**БИЛЕТ 13.**

Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша из них. МИМ –82М, МИМ-500, все они имеют принципиально одинаковое устройство, отличаются габаритами и некоторыми конструктивными частями. Состоят они из электропривода и самой мясорубки. Электропривод имеет электродвигатель и редуктор, который служит для снижения числа оборотов при передаче вращательного движения от электродвигателя к шнеку мясорубки. Корпус мясорубки имеет горизонтальный пустотелый цилиндр и вертикальную горловину. Внутри цилиндра на стенках имеются направляющие ребра. На горловину крепится загрузочное устройство. В состав режущего механизма входит неподвижная подрезная решетка с тремя заостренными с одной стороны и перемычками, два вращающихся крестовидных ножа. Для различной степени измельчения они комплектуются различными ножами и решетками. Машина МИК-60 предназначена для измельчения зерен кофе её производительность 60 кг в час. Устанавливается на рабочем месте продавца. Все электрорежащее оборудование должно быть заземлено.

2. Рабочее место оператора должно быть оборудовано 3-х полюсной розеткой с заземлением. Не допускается работа оператора при снятом корпусе машины. Перед включением ККМ в сеть необходимо осмотреть вилку и шнур питания и убедиться в их исправности. Н допускается замена предохранителя при включенной ККМ. Запрещается работать с мокрыми руками. По окончании работы её отключают из сети.

**БИЛЕТ 14.**

1. Фасовочно-упаковочное оборудование служит для предварительного фасования сахарного песка, круп, кондитерских изделий, овощей, фруктов, и упаковывания его в потребительскую тару из бумаги, полиэтилена и других материалов. Ф-у оборудование классифицируют по признакам: ***По назначению*** – для фасования товаров (автоматические и полуавтоматические весы); для упаковывания товаров (проволокосшивные машины, машины с сварки полимерной сетки, пленки), для изготовления пакетов, фасования и упаковывания товаров (фасовочные автоматы, автоматизированные поточные линии), для укладки фасованной продукции в тару-оборудование***. По степени автоматизации****:* неавтоматическое, полуавтоматическое, автоматическое. ***По товарному профилю*** – для фасования сахарного песка, круп, овощей, фруктов. ***По степени агрегатирования*** - используемое отдельно, и комплексное, входящее в состав механизированных и полуатоматизированных поточных линий. ***По виду потребительской тары -***  для фасования и упаковывания в рукавную, хлопчатобумажную, и полимерную сетку, бумажные пакеты, пакеты из полимерных материалов.

2. **При замене к/а другими**, организация обязана подать заявление в н/о о регистрации нового к/а и снятии с учета зарегистрированного ранее. Н/о, получивший заявление о замене ККМ в 5 дневный срок регистрирует новые ККМ и снимает с учета изымаемые ККМ выдает организации карточку на вновь зарегистрированные. **Когда ККМ выбывает из обращения** в данной организации ее снимают с учета, организация подает заявление в к/о о снятии с учета ККМ. Н/о получив заявление снимает с учета ККМ, делает отметку в паспорте регистрации, которая заверяется подписями должностного лица Н/о, ответственным за регистрацию, и скрепляется печатью. По ***окончании срока применения моделей ККМ,*** указанных в гос. реестре, н/о органы снимают с учета ККМ этих моделей. При этом организации о снятии с учета таких ККМ уведомляются за 30 дней до окончания срока их применения.

**БИЛЕТ 15.**

1.Для механизации процесса фасования товаров применяют полуавтоматические и автоматические весы, предназначенные для работы при непрерывной подаче продуктов в грузоприемном устройстве весов. Там накапливается взвешиваемый продукт до тех пор, пока масса не будет равна заданному значению порции, затем поток продукта прерывается и наполненная порция высыпается в пакет. В автоматических весах взвешиваемая порция высыпается автоматически в подготовленный пакет, в полуавтоматических – выпуск продукции регулирует работник. Оборудование для упаковки товаров предназначено для изготовления пакетов, а также их заделки и запечатыванию. Масса товара упаковываемого в сетку из полимерных материалов 3 кг, в х/б сетку до 5 кг.

2. При выборе типа и определении количества контрольно-кассовых машин для конкретного торгового предприятия необходимо учитывать: объем товарооборота, ассортимент товаров, среднюю стоимость покупки, форму продажи, интенсивность потоков покупателей по дням недели и часам торговли, количество отделов и секций. После выбора типа ККМ определяют их количество. Количество требуемых ККМ устанавливают расчетным путем как отношение общего количества операций за день к производительности машины за этот же период.

**БИЛЕТ 17.**

Получение холода, или охлаждение, это процесс отнятия теплоты от физического тела, сопровождающихся обычно понижением температуры. Различают 2 способа получения холода – естественное и искусственное. При естественном охлаждении температура понижается только до температуры окружающей среды – наружного воздуха, почвы, речной и морской воды. Естественное охлаждение применяется в ограниченных размерах, поскольку температура окружающей среды в наземных условиях имеет значительные колебания и не подвергается регулированию. Охлаждение тела ниже температуры окружающей среды называется искусственным. Оно применяется с участием охлаждаемой среды (воздуха камеры с продуктами, воды – при получении льда. Для непрерывности охлаждения необходимо поддержание определенной разности температур между охладителем и охлаждаемой средой.

2. Активные ККМ могут работать в компьютерно-кассовой системе управляя при этом её работой, и фактически являются специализированными компьютерами. К такому классу относятся POS- терминалы (IBM 4614 M) применяются крупных магазинах, супермаркетах, по источнику питания со встроенными элементами питания (батарея или аккумулятор)

**БИЛЕТ 18.**

1.Без машинное охлаждение. ***Ледяное*** охлаждение – охлаждение с использованием водного льда. Этот метод основной, так как лед в процессе плавления способен поглощать довольно большое количество теплоты. Используют смеси дробленого водного льда и соли. Льдосоляные смеси применяют в основном для охлаждения вагонов ледников. ***Охлаждение сухим льдом***. Это диоксид углерода в твердом состоянии. Он превращается при атмосферном давлении в углекислый газ. Сухой лед получают в виде блоков, пачек на заводах. Его применяют для охлаждения мороженного при транспортировке и хранении, продаже в киосках, палатках, ларьках. При использовании сухого льда возможно отморожение рук. Следует соблюдать осторожность во избежании отравления и обморожения.

2. Пассивные ККМ обладают более широкими функциональными возможностями, подключаются к компьютерно кассовой системе, но не имеет возможности управлять её работой (например, Samsung 4615), применяются в магазинах средних размеров с торговой площадью до 500 кв. метров.

**БИЛЕТ 19.**

Машинное охлаждение основано на свойстве жидких холодильных агентов кипеть при низкой температуре с поглощением теплоты из охлаждаемой среды. Температура среды при этом уменьшается. Для непрерывного охлаждения среды образующиеся в процессе кипения пары путем их конденсации вновь переводятся в жидкое состояние. Эти круговые процессы совершаются в холодильной машине. Холодильная машина – это комплекс устройств, необходимых для осуществления замкнутого кругового процесса перехода холодильного агента из одного состояние в другое. В результате теплообменов в охлаждаемой среде создается и поддерживается температура ниже температуры окружающей среды. Применение холодильных машин позволяет длительное время, без больших затрат на техническое обслуживание и эксплуатацию автоматически поддерживать заданную постоянную температуру, создавать необходимые санитарные условия, для скоропортящихся продуктов.

2. ***Автономные ККМ***.

**БИЛЕТ 20.**

1.Холодильное оборудование классифицируется по следующим признакам. ***По назначению*** – холодильные камеры, шкафы, прилавки, витрины, прилавки-витрины. ***По температурному режиму*** – среднетемпературное с Т. воздуха от 5 до 8 градусов. И низкотемпературное с температурой воздуха не ниже 18 градусов. ***По характеру движения воздуха -***  с естественным движением (охлажденный испарителем воздух опускается вниз, вытесняя теплый воздух вверх.), с принудительным движением (воздух поддувается электровентилятором через испаритель). ***По степени герметичности охлаждаемого объема –*** закрытое и открытое. Закрытое имеет 2 дверки плотно закрывающие охлаждаемый объем, а открытые перекрываются плотной воздушной завесой. ***По расположению холодильного агрегата –*** со встроенным и вынесенным. ***По климатическим зонам –*** для южных районов и районов с умеренным климатом. ***По системе холодоснабжения –*** с индивидуальным и центральным холодоснабжением. Обозначения: Ш - шкафы, В- витрины, П – прилавки, Х- холодильные, С – среднетемпературные.

2. Правилами установлено, что при денежных расчетах с покупателями разрешается применять только те ККМ серийные образцы которых указаны в гос. реестре. Ввод в эксплуатацию, ТО, ремонт, и списание ККМ должны осуществляться заводами изготовителями. Или спец. центрами, наделенными соответствующими правами. Должны регистрироваться в налоговых органах по месту нахождения предприятия. В эксплуатацию новые ККМ вводит механик организации осуществляющей гарантийное обслуживание и ремонт соответствующего типа машин.

**БИЛЕТ 21.**

Виды холодильного оборудования: ***Холодильные шкафы***, предназначены для кратковременного хранения товаров перед продажей. Их устанавливают на рабочих местах продавцов. ***Холодильные разборные камеры,*** предназначены для кратковременного хранения охлажденных или замороженных продовольственных товаров. Их устанавливают в подсобных помещениях. ***Холодильные открытые прилавки -***  применяют в магазинах самообслуживания для кратковременного хранения и продажи замороженных и охлажденных продуктов.

***Холодильные закрытые прилавки -*** предназначены для кратковременного хранения и продажи охлажденных и замороженных товаров преимущественно в магазинах, применяющих традиционную форму продажи товаров. ***Открытые холодильные витрины*** – предназначены для кратковременного хранения, показа и продажи товаров охлажденными в магазинах самообслуживания. ***Холодильные закрытые витрины –*** предназначены для кратковременного хранения, показа и продажи охлажденных товаров, преимущественного в магазинах применяющих традиционную форму продажи товаров***. Холодильные закрытые прилавки-витрины-***  предназначены для кратковременного хранения, показа и продажи охлажденных товаров, преимущественного в магазинах применяющих традиционную форму продажи товаров***.***

2. Требования: простота конструкции, высокое качество отделочных материалов, гармония цветового решения с интерьером торгового зала.

**БИЛЕТ 22.**

1.Правильное использование холодильного оборудования обеспечивает поддержание заданного температурного режима, надежность и экономичность работы холодильной машины, полную безопасность для покупателей и работников магазина. Оборудование устанавливают в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на расстоянии не ближе 1 м. от отопительных приборов. Не допускается воздействие солнечных лучей. Запрещается загромождать проходы для загрузки товаров. Агрегаты закрепляются на прочных, жестких основаниях, исключающих вибрацию. Холодильное оборудование закрепляют за отдельными работниками, которые знают правила его эксплуатации. Не разрешается пользоваться оборудованием при отсутствии заземления. Холодильное оборудование загружают товарами после пуска и достижения заданной температуры. Необходимо учитывать предельные нормы загрузки, товары не должны плотно прилегать друг к другу и касаться испарителя. Не разрешается удалять снеговую шубу ножами и другими предметами.

2. требования к реквизитам чека: наименование организации, заводской номер ККМ, порядковый номер чека, дату и время покупки, стоимость покупки, признак наличия фискальной памяти.

**БИЛЕТ 23.**

1. П/т оборудование классифицируют: по ***характеру перемещения грузов***- периодического и непериодического действия. Периодического работает обычно по принципу попеременно-возвратного движения: в одном направлении с грузом в другом направлении без груза. Погрузка и разгрузка этого оборудования производится во время остановки. ***По виду энергии приводящей в движение*** - с электроприводом и гравитационное. Оборудование ручного действия применяют для перемещения грузов на небольшие расстояния. Гравитационное оборудование (наклонные спуски, конвейеры) имеет наклонную поверхность, по которой грузы скатываются под действием собственной тяжести. ***По функциональному назначению -*** транспортирующие, грузоподъемное и погрузочно-подъемное. Основной ф-й транспортирующего оборудования считается горизонтальное и наклонное перемещение грузов. Лифты применяются для поднятия и опускания грузов. Штабелирование, погрузка на на транспортные средства. ***По степени подвижности*** – стационарное, установленное неподвижно в помещении или вне его, в пределах складского помещения, самоходное с неограниченным перемещением.

2. требования к реквизитам чека: наименование организации, заводской номер ККМ, порядковый номер чека, дату и время покупки, стоимость покупки, признак наличия фискальной памяти.

**БИЛЕТ 24.**

1. ***Тележки ручные*** – применяются для горизонтального перемещения различных затаренных и штучных грузов на небольшие расстояния в магазинах и складах (грузоподъемность 50-1000 кг.). ***Тележки ручные*** с подъемными вилами – применяют для погрузки, разгрузки, перемещения и штабелирования грузов, уложенных на поддоны. ***Тележки электрические*** – самоходные 4-х колесные машины, используемые для перемещения тарных и штучных грузов на расстояние до 800 метров. ***Электротягочи*** - применяют для горизонтального перемещения прицепных тележек и тары-оборудования на колесах. ***Электропогрузчики –*** представляют собой самоходную 3-4 колесную машину, в передней части которой смонтирован грузо-подъемный механизм с вилочным захватом. ***Электротали -*** представляет собой компактную грузоподъемную машину, которая передвигается по рельсовому механизму, закрепленному в верхней части помещения. ***Лифты грузовые*** - представляют собой подъемники стационарного типа, предназначены для вертикального перемещения груза. ***Конвейеры –*** представляют собой транспортирующие машины непрерывного действия. Их применяют для горизонтального и наклонного перемещения грузов.

***2.*** Требования: во всех предприятиях могут применяться только исправные ККМ с долговременным хранением информации в фискальной памяти. На всех ККМ должна быть контрольная лента. Простота конструкции, удобство эксплуатации, точность расчетов, производительность, отражение операций и результатов расчетов. Эстетические требования.

**БИЛЕТ 25.**

1.Правила эксплуатации включают: подготовку к работе, работу на оборудовании и заключительные операции. Перед началом работы проверяют чистоту платформы, прочность креплений, исправность колес, тормозов, осветительных приборов. В помещениях электротележки передвигаются не более 5 км/час, перед началом работы проверяют исправность электрооборудования. Проверяют оборудование и визуальным осмотром. Не допускается свешивание груза скраев и касание им пола помещения, после загрузки следят чтобы оборудование не потеряло устойчивость и неопрокинулось, По окончании работа оборудование оставляют разгруженным и в определенном, постоянном отведенным для этого месте.

2. В настоящие время на предприятиях торговли используются ККМ электромеханического типа и электронные. Типы кассовых машин делятся на модели. Модели внутри одного типа, как правило не имеют существенных конструктивных различий. Они могут различаться колличеством рядов для набора суммы. Кол-вом опрерационных счетчиков, наличием съемных ключей. Электронные ККМ обладают более широкими возможностями ( подключение к ЭВМ).

**БИЛЕТ 1.**

1. Требования предъявляемые к мебели: ***Технико-эксплуатационные*** определяют практическую пригодность мебели к эксплуатации, удобства пользования ею (прочность, устойчивость, разборность, подвижность, достаточная вместимость, соответствие товарному ассортименту, форме продажи товаров.) ***Эргономические*** определяют соответствие размеров мебели и ее деталей среднему росту человека и пропорциям его тела. Это обеспечивает свободный доступ к товарам, хороший их показ, и минимальную утомляемость персонала. ***Экономические*** сводятся к созданию недорогой мебели. ***Эстетические*** характтеризуют роль мебели в улучшении показа товаров и украшении помещений торгового зала. ***Санитарно-гигиенические*** – предусматривают стойкость мебели к химическим и механическим воздействиям, легкость ухода за ней.

2.администратор и кассир/опер обязан: открыть замок привода и счетчиков машины, снять показания на начало рабочего дня и занести в книгу к/о, оформить начало контрольной ленты, указав на ней: номер ККМ, дату и время начала работы, показания суммирующих счетчиков. Данные заверяются подписями. Разменные монеты. Напечатать 2-3 нулевых чека. 2. администратор и кассир/опер обязан: открыть замок привода и счетчиков машины, снять показания на начало рабочего дня и занести в книгу к/о, оформить начало контрольной ленты, указав на ней: номер ККМ, дату и время начала работы, показания суммирующих счетчиков. Данные заверяются подписями. Разменные монеты. Напечатать 2-3 нулевых чека.

**БИЛЕТ 2.**

Классифицируют: ***По месту использования*** - для торговых помещений, помещений приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. ***По функциональному назначению*** – для показа товаров (витрины, стенды), для выкладки и продажи товаров (горки, вешала), для временного хранения (тара-оборудование), для расчетов с покупателями (кабина кассира операциониста), для хранения товаров (стеллажи, подтоварники). ***По товарному профилю*** – специализированная и универсальная. Специализированная для определенной группы товаров (для тканей, хлеба), универсальная для всех типов. ***По материалу***: деревянная, металлическая, комбинированная. По конструкции: неразборная, сборно-разборная, складная, секционная. ***По комплектности -***  штучные и наборы мебели. ***По характеру производства***- экспериментальная, серийная, массовая.

2. в процессе обслуживания покупателей кассир обязан определить общую сумму покупки и назвать её, получив деньги от покупателя и выполнить следующее. Четко назвать сумму полученных денег и положить их отдельно на виду у покупателя. Напечатать чек. Назвать сумму сдачи и выдать её вместе с чеком.

БИЛЕТЫ по торговому оборудованию.