

Spis treści

WSTĘP	9
ROZDZIAŁ 1. ASORTYMENT TOWAROWY	11
1.1. Podstawowe pojęcia towaroznawstwa	12
1.2. Towar	14
1.2.1. Podział towaroznawstwa	14
1.2.2. Przydatność wiedzy o towarach w pracy w handlu	15
1.3. Klasyfikacja towarów	16
1.3.1. System klasyfikacji	16
1.3.2. Kryteria klasyfikacji towarów według PKWiU 2008	17
1.3.2.1. Akty prawne dotyczące Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług (PKWiU)	17
1.3.2.2. Schemat klasyfikacji według PKWiU	18
1.3.3. Wyroby i usługi	22
1.4. Opakowania towarów	23
1.4.1. Klasyfikacja opakowań	23
1.4.2. Funkcje opakowania	29
1.4.3. Właściwości opakowań	30
1.4.4. Właściwości materiałów używanych na opakowania	31
1.5. Analiza cech (właściwości) towarów	32
1.5.1. Właściwości fizyczne	32
1.5.2. Składniki odżywcze (właściwości chemiczne)	34
1.5.2.1. Węglowodany	36
1.5.2.2. Tłuszcze	38
1.5.2.3. Białka	40
1.5.2.4. Składniki mineralne	41
1.5.2.5. Witaminy	44
1.5.2.6. Woda	45
1.5.3. Wartość kaloryczna artykułów żywnościowych	46
1.6. Charakterystyka towarów żywnościowych	50
1.6.1. Produkty zbożowe	52
1.6.1.1. Mąki	54

1.6.1.2. Kasze	57
1.6.1.3. Makarony	60
1.6.1.4. Pieczywo	62
1.6.2. Mleko i jego przetwory	64
1.6.2.1. Mleko	64
1.6.2.2. Napoje mleczne	67
1.6.2.3. Śmietanka i śmietana spożywcza	68
1.6.2.4. Sery	69
1.6.2.5. Desery mleczne	73
1.6.3. Mięso i produkty mięsne	74
1.6.3.1. Mięso	74
1.6.3.2. Produkty mięsne	81
1.6.3.3. Podroby	87
1.6.3.4. Dzikizna	87
1.6.3.5. Ocena świeżości mięsa	88
1.6.4. Drób i jego przetwory. Jaja	90
1.6.4.1. Drób	90
1.6.4.2. Przetwory drobiowe	94
1.6.4.3. Jaja	94
1.6.5. Ryby i owoce morza	97
1.6.5.1. Ryby	97
1.6.5.2. Owoce morza	101
1.6.6. Tłuszcze roślinne i zwierzęce	104
1.6.6.1. Tłuszcze roślinne	104
1.6.6.2. Tłuszcze zwierzęce	109
1.6.7. Owoce, warzywa, grzyby	112
1.6.7.1. Owoce	112
1.6.7.2. Warzywa	115
1.6.7.3. Przetwory owocowe i warzywne	120
1.6.7.4. Ziemniaki	122
1.6.7.5. Grzyby	124
1.6.8. Cukier, wyroby cukiernicze i miód	128
1.6.8.1. Cukier	128
1.6.8.2. Wyroby cukiernicze	130
1.6.8.3. Miód naturalny i sztuczny	134
1.6.8.4. Koncentraty spożywcze	138
1.6.9. Użytki i przyprawy roślinne	140
1.6.9.1. Użytki	140

1.6.9.2. Przyprawy roślinne	149
1.6.10. Napoje alkoholowe	156
1.6.10.1. Wódki	157
1.6.10.2. Wina	159
1.6.10.3. Miody pitne	160
1.6.10.4. Piwo	160
1.6.10.5. Wpływ alkoholu na organizm człowieka	162
1.6.11. Napoje bezalkoholowe	163
1.6.11.1. Soki owocowe i naturalne	165
1.6.11.2. Nektary	166
1.6.11.3. Napoje	167
1.6.11.4. Wody mineralne	169
1.6.12. Żywność specjalna	172
1.7. Charakterystyka towarów nieżywnościowych	175
1.7.1. Włókna, skóra, tworzywa sztuczne (surowce do produkcji odzieży)	175
1.7.1.1. Włókna	176
1.7.1.2. Skóra naturalna	184
1.7.1.3. Tworzywa sztuczne	186
1.7.1.4. Wyroby odzieżowe	187
1.7.2. Środki chemiczne w gospodarstwie domowym	195
1.7.2.1. Środki do prania	195
1.7.2.2. Środki do utrzymania czystości sprzętów gospodarstwa domowego i wyposażenia mieszkań	198
1.7.3. Wyroby kosmetyczne i perfumeryjne	200
1.7.3.1. Wyroby kosmetyczne	200
1.7.3.2. Wyroby perfumeryjne	205
1.7.4. Szkło i wyroby ceramiczne	207
1.7.4.1. Szkło	207
1.7.4.2. Wyroby ceramiczne	211
1.7.5. Papier i wyroby papiernicze	213
1.7.6. Sprzęt i urządzenia gospodarstwa domowego oraz radiowo-telewizyjne	216
ROZDZIAŁ 2. JAKOŚĆ TOWARÓW W HANDLU	225
2.1. Normy towarowe	226
2.1.1. Normalizacja	226

2.1.2. Normy i podział	227
2.2. Normy jakości	229
2.3. Kontrola jakości towarów	231
2.3.1. Metody kontroli jakości	231
2.4. Zasady badania jakościowego towarów	234
2.4.1. Metody badania jakości	234
2.5. Pobieranie próbek towarów do badania	236
2.6. Właściwości towarów, czynniki wpływające na ich jakość	238
2.6.1. Właściwości towarów	238
2.6.2. Czynniki wpływające na jakość towarów	239
2.7. Ocena jakości towarów	240
2.8. Postępowanie z towarem wadliwym	247
2.9. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności	249
2.9.1. Podstawowe systemy jakości	249
2.9.2. System HACCP	250
2.9.3. Punkty krytyczne	253
2.10. Procesy zachodzące w przechowywanych towarach	254
2.10.1. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach	254
ROZDZIAŁ 3. MAGAZYNOWANIE TOWARÓW	259
3.1. Zasady konserwacji, magazynowania, przechowywania i transportu towarów	260
3.1.1. Zasady konserwacji towarów	260
3.1.1.1. Towary żywnościowe	260
3.1.1.2. Towary nieżywnościowe	269
3.1.2. Urządzenia magazynowe	271
3.1.3. Magazyny handlowe i ich funkcje	279
3.1.4. Czynniki wpływające na jakość towarów przechowywanych w magazynie	281
3.1.5. Zasady magazynowania, przechowywania i transportu towarów	287
3.1.6. Ubytki magazynowe	290
3.1.7. Warunki transportu	291
3.2. Zasady odbioru towarów	292
3.2.1. Odbiór ilościowy towarów	292
3.2.2. Odbiór jakościowy towarów	297
3.2.3. Znaki jakości w handlu	300
3.2.4. Informacje na opakowaniach zbiorczych	303
3.2.5. Kontrola wrywkowa	304

3.2.6. Niezgodności między towarem dostarczonym a zamówionym	305
3.2.7. Sposoby zabezpieczania towarów przed uszkodzeniem, zniszczeniem, zagarnięciem	307
ROZDZIAŁ 4. BEZPIECZNE WYKONYWANIE PRACY	311
4.1. Podstawowe przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa pracy	312
4.2. Stanowisko pracy sprzedawcy i zachowanie bezpieczeństwa na tym stanowisku	313
4.3. Czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy sprzedawcy	316
4.4. Źródła wybranych czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych w środowisku pracy sprzedawcy oraz zapobieganie ich występowaniu	319
4.5. Obowiązki pracodawcy i pracowników w zakresie BHP	322
BIBLIOGRAFIA	324