REFORMA 2012

# Organizowanie sprzedaży

## Towar jako przedmiot handlu

Joanna Ablewicz

1

Kwalifikacja A.18.1

Podręcznik do nauki zawodu

- TECHNIK HANDLOWIEC
- SPRZEDAWCA
- TECHNIK KSIĘGARSTWA

WSiP

Podręcznik dopuszczony do użytku szkolnego przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania i wpisany do wykazu podręczników przeznaczonych do kształcenia w zawodach na podstawie opinii rzeczoznawców: **dr Izabeli Kraśnickiej-Wilk, mgr Małgorzaty Stankowskiej, mgr Marianny Biernacik-Bartkiewicz.**
Typ szkoły: **technikum, zasadnicza szkoła zawodowa**.
Zawody: **technik handlowiec, sprzedawca, technik księgarstwa**.
Kwalifikacja: **A.18. Prowadzenie sprzedaży**.
Część kwalifikacji: **1. Organizowanie sprzedaży**.

Rok dopuszczenia: **2013**.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.
Warszawa 2013

Wydanie I (rzut I)

ISBN 978-83-02-13605-4 (część 1)
ISBN 978-83-02-13607-8 (całość)

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Barbara Jaworska** (redaktor koordynator), **Barbara Wróblewska** (redaktor merytoryczny), **Agnieszka Wiąckowska** (tłumaczenie podstawowych pojęć na jęz. ang.), **Magdalenia Wessel-Zasadzka** (tłumaczenie podstawowych pojęć na jęz. niem.)
Konsultacje: **Monika Knap**
Redakcja językowa: **Lucyna Lewandowska, Ewa Wojtyra**
Redakcja techniczna: **Anna Popiel**
Projekt okładki: **Grafos**
Zdjęcie na okładce: **Deklofenak/Shutterstock.com**
Fotoedycja: **Agata Bażyńska**
Skład i łamanie: **KP Studio Katarzyna Pogrzebska**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96
Tel.: 22 576 25 00
Infolinia: 801 220 555
**www.wsip.pl**
Druk i oprawa: DROGOWIEC-PL Sp. z o.o., Kielce

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.

prawolubni

Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
*Polska Izba Książki*

Wstęp . . . . . 8

## I. Asortyment towarowy

1 Asortyment towarowy – podstawowe pojęcia . . . . . 10
1.1. Podstawowe pojęcia dotyczące asortymentu towarowego . . . . . 10
1.2. Rodzaje asortymentu handlowego . . . . . 13
1.3. Czynniki wpływające na wielkość i strukturę asortymentu handlowego . . . . . 14
1.4. Zalety i wady zróżnicowanego asortymentu handlowego . . . . . 14
1.5. Klasyfikacja towarów tworzących asortyment handlowy . . . . . 16
2 Znaczenie wiedzy towaroznawczej w zawodzie handlowca . . . . . 19
2.1. Towaroznawstwo . . . . . 19
2.2. Znaczenie towaroznawstwa w pracy handlowca . . . . . 21
3 Klasyfikacja towarów . . . . . 24
3.1. Podstawowe pojęcia . . . . . 24
3.2. Klasyfikacja rodzajowa i systematyka towarów . . . . . 25
4 Opakowania towarów . . . . . 34
4.1. Funkcje i cechy opakowań . . . . . 34
4.2. Podział opakowań . . . . . 36
4.3. Normalizacja opakowań . . . . . 43
5 Oznaczenia umieszczane na opakowaniach . . . . . 46
5.1. Rodzaje i funkcje oznaczeń umieszczanych na opakowaniach, metkach i etykietach . . . . . 46
5.2. Zasady umieszczania znaków na opakowaniach . . . . . 48
5.3. Znaki zasadnicze . . . . . 49
5.4. Oznaczenia informacyjne . . . . . 50
5.5. Identyfikatory Zastosowania Globalnego Systemu Informacyjnego GS1 . . . . . 52
5.6. Znaki jakości . . . . . 54
5.7. Inne oznaczenia informacyjne . . . . . 55
5.8. Oznaczenia manipulacyjne . . . . . 56
5.9. Oznaczenia niebezpieczeństwa . . . . . 59
5.10. Oznaczenia reklamowe . . . . . 62
5.11. Oznaczenia ekologiczne . . . . . 63
5.12. Znaki umieszczane na metkach i etykietach . . . . . 68
5.13. Oznaczanie towarów spożywczych . . . . . 75

## II. Charakterystyka grup towarowych

6 Artykuły żywnościowe – podstawowe pojęcia . . . . . 82
6.1. Żywność – pojęcie, rodzaje i normy żywienia . . . . . 82
6.2. GDA i normy żywienia . . . . . 84
6.3. Składniki pokarmowe . . . . . 85
7 Produkty zbożowe . . . . . 92
7.1. Produkty zbożowe – informacje ogólne . . . . . 92
7.2. Mąka . . . . . 92
7.3. Kasze . . . . . 94
7.4. Przetwory zbożowe . . . . . 96
7.5. Makarony . . . . . 97
7.6. Poradnictwo w zakresie sprzedaży produktów zbożowych . . . . . 98

8 Nabiał . . . 99
8.1. Nabiał – informacje ogólne . . . 99
8.2. Sery . . . 100
8.3. Napoje, desery i koncentraty mleczne . . . 101
8.4. Jaja . . . 102
9 Mięso . . . 104
9.1. Mięso – informacje ogólne . . . 104
9.2 Rodzaje mięs . . . 104
9.3. Mięso drobiowe . . . 106
9.4. Przetwory mięsne . . . 106
9.5. Konserwy mięsne . . . 108
10 Ryby i owoce morza . . . 109
10.1. Ryby . . . 109
10.2. Owoce morza . . . 110
11 Tłuszcze roślinne i zwierzęce . . . 112
11.1. Tłuszcze – informacje ogólne . . . 112
11.2. Tłuszcze roślinne . . . 113
11.3. Tłuszcze zwierzęce . . . 114
12 Owoce, warzywa i grzyby . . . 116
12.1. Warzywa i owoce – informacje ogólne . . . 116
12.2. Owoce . . . 116
12.3. Charakterystyka wybranych owoców . . . 117
12.4. Warzywa – informacje ogólne . . . 119
12.5. Grzyby jadalne . . . 120
12.6. Przetwory owocowe i warzywne . . . 120
13 Cukry, miody i wyroby cukiernicze . . . 122
13.1. Naturalne środki słodzące . . . 122
13.2. Cukier . . . 123
13.3. Miód . . . 124
13.4. Słodziki . . . 124
13.5. Wyroby cukiernicze . . . 125
14 Koncentraty, dodatki i przyprawy spożywcze . . . 128
14.1. Koncentraty spożywcze – informacje podstawowe . . . 128
14.2. Charakterystyka wybranych koncentratów . . . 128
14.3. Musztardy, majonezy i ketchupy . . . 129
14.4. Przyprawy . . . 130
15 Napoje . . . 132
15.1. Napoje bezalkoholowe . . . 132
15.2. Napoje alkoholowe . . . 135
16 Pozostałe artykuły żywnościowe . . . 139
16.1. Żywność funkcjonalna . . . 139
16.2. Używki . . . 140
17 Artykuły nieżywnościowe – surowce i materiały do produkcji artykułów nieżywnościowych . . . 145
17.1. Włókna . . . 145
17.2. Skóra naturalna . . . 146
17.3. Odzież, obuwie i galanteria . . . 147
17.4. Tworzywa sztuczne . . . 150
17.5. Szkło . . . 153
17.6. Wyroby ceramiczne . . . 154
17.7. Papier i wyroby papiernicze . . . 155
17.8. Drewno i wyroby z drewna . . . 156
17.9. Metale i ich stopy. Wyroby metalowe . . . 158

18 Chemia i kosmetyki w ofercie handlowej . . . . . 161
18.1. Chemia gospodarstwa domowego . . . . . 161
18.2. Wyroby kosmetyczne i perfumeryjne . . . . . 162
18.3. Farby i lakiery . . . . . 164
19 Wyposażenie gospodarstwa domowego . . . . . 167
19.1. Sprzęt i urządzenia gospodarstwa domowego . . . . . 167
19.2. Meble . . . . . 169
19.3. Oświetlenie . . . . . 170

## III. Normy i jakość towarów

20 Normy, certyfikaty, normalizacja . . . . . 176
20.1. Normalizacja . . . . . 176
20.2. Normy . . . . . 177
20.3. Budowa i typy polskich norm . . . . . 178
20.4. Certyfikaty . . . . . 181
20.5. Świadectwo jakości . . . . . 186
20.6. Zarządzanie jakością . . . . . 187
21 Jakość towarów . . . . . 189
21.1. Jakość . . . . . 189
21.2. Cechy towaru decydujace o jego jakości . . . . . 190
21.3. Czynniki wpływające na jakość towaru . . . . . 192
21.4. Oznaczanie jakości towarów . . . . . 193
22 Metody badania jakości . . . . . 195
22.1. Metody badania jakości . . . . . 195
22.2. Metody organoleptyczne . . . . . 195
22.3. Metody laboratoryjne . . . . . 196
22.4. Metody doświadczalnego użytkowania wyrobów . . . . . 197
23 Kontrola jakości towarów . . . . . 198
23.1. Odbiór jakościowy towarów . . . . . 198
23.2. Zasady badania jakości towarów w placówkach handlowych . . . . . 199
23.3. Zasady przeprowadzania organoleptycznej kontroli jakości towarów . . . . . 199
23.4. Wady wykrywane podczas kontroli jakości . . . . . 200
24 Organizacja kontroli jakości towarów w placówce handlowej . . . . . 202
24.1. Rodzaje kontroli jakości . . . . . 202
24.2. Zasady pobierania próbek . . . . . 203
25 Badanie i ocena jakości wybranych artykułów . . . . . 205
25.1. Nabiał . . . . . 205
25.2. Mięso i jego przetwory . . . . . 206
25.3. Ryby . . . . . 208
25.4. Owoce i warzywa . . . . . 209
25.5. Towary „suche” – mąka, kasza, kawa, herbata, przyprawy, cukier i słodycze . . . . . 209
25.6. Napoje . . . . . 210
25.7. Musztardy, ketchupy, majonezy . . . . . 210
25.8. Kontrola jakości artykułów nieżywnościowych . . . . . 210
26 Bezpieczeństwo zdrowotne żywności . . . . . 212
26.1. Konserwowanie żywności . . . . . 212
26.2. HACCP . . . . . 213

## IV. Przechowywanie i transport towarów


27 Rodzaje i funkcje magazynów . . . 218
27.1. Magazyny i magazynowanie . . . 218
27.2. Funkcje magazynów . . . 220
28 Obiekty magazynowe i ich wyposażenie . . . 223
28.1. Uwarunkowania sprawnego funkcjonowania magazynu . . . 223
28.2. Strefy czynności manipulacyjnych w magazynie . . . 223
28.3. Układy technologiczne w magazynie . . . 226
28.4. Wyposażenie magazynu . . . 227
28.5. Urządzenia do składowania . . . 227
29 Zasady przyjmowania i wydawania towarów w magazynie . . . 231
29.1. Przyjęcie towarów do magazynu . . . 231
29.2. Przeprowadzanie odbioru ilościowego . . . 232
29.3. Odbiór jakościowy . . . 233
29.4. Reklamacje związane z dostawą towarów do punktu sprzedaży detalicznej . . . 235
29.5. Dokumentowanie dostawy i wydania towarów . . . 237
30 Przechowywanie i magazynowanie towarów . . . 243
30.1. Czynniki wpływające na wielkość i rodzaj zapasów w magazynie . . . 243
30.2. Zasady przechowywania towarów . . . 244
30.3. Czynniki kształtujące warunki przechowywania towarów . . . 245
31 Zabezpieczanie towarów w magazynie . . . 248
31.1. Ubytki magazynowe . . . 248
31.2. Szkodniki magazynowe . . . 250
31.3. Zabezpieczanie mienia magazynów handlowych . . . 253
31.4. Odpowiedzialność pracowników magazynu . . . 255
32 Przechowywanie niektórych artykułów żywnościowych . . . 258
32.1. Przechowywanie produktów zbożowych . . . 258
32.2. Przechowywanie nabiału . . . 259
32.3. Przechowywanie mięs . . . 259
32.4. Przechowywanie wędlin i wyrobów garmażeryjnych . . . 260
32.5. Przechowywanie ryb . . . 260
32.6. Przechowywanie tłuszczów . . . 261
32.7. Przechowywanie owoców i warzyw . . . 261
32.8. Przechowywanie cukru i wyrobów cukierniczych . . . 262
32.9. Przechowywanie koncentratów i przypraw . . . 262
32.10. Przechowywanie napojów . . . 262
32.11. Przechowywanie herbaty i kawy . . . 263
33 Gospodarowanie opakowaniami w magazynie . . . 264
33.1. Opakowania w gospodarce magazynowej . . . 264
33.2. Racjonalizacja gospodarki opakowaniowej w magazynie . . . 264
33.3. Organizacja gospodarki opakowaniami . . . 265
34 Transport towarów . . . 267
34.1. Wpływ transportu na jakość towaru . . . 267
34.2. Wymogi dotyczące transportu niektórych artykułów żywnościowych . . . 271

## V. Bezpieczne wykonywanie pracy


35 Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w handlu . . . . . 276
35.1. Fizjologia pracy . . . . . 276
35.2. Przenoszenie ciężarów w pracy . . . . . 277
35.3. Zmęczenie i odpoczynek . . . . . 279
35.4. Ergonomia pracy . . . . . 280
36 Elementy higieny pracy . . . . . 282
36.1. Higiena pracy . . . . . 282
36.2. Wymagania techniczne dotyczące pomieszczeń pracy . . . . . 282
36.3. Zagrożenia w miejscu pracy . . . . . 283
36.4. Hałas w miejscu pracy . . . . . 284
36.5. Zagrożenie porażeniem prądem . . . . . 285
36.6. Zagrożenie pożarowe . . . . . 285
36.7. Środki ochrony indywidualnej . . . . . 287
36.8. Wypadki przy pracy i choroby zawodowe . . . . . 288
37 Zagrożenia bezpieczeństwa pracy w magazynie . . . . . 289
37.1. Zagrożenia na stanowisku pracy magazyniera . . . . . 289
37.2. Skutki działania czynników niebezpiecznych i uciążliwych . . . . . 291
37.3. Eliminowanie przyczyn i skutków działania czynników niebezpiecznych i uciążliwych . . . . . 291

Sprawdź swoje wiadomości i umiejętności – odpowiedzi . . . . . 298

Wykaz podstawowych pojęć w językach polskim, angielskim i niemieckim . . . . . 299

Literatura . . . . . 302

Źródła ilustracji i fotografii . . . . . 303