**Dodatkowe ćwiczenia oraz tabele i schematy do ćwiczeń
w podręczniku do kwalifikacji HAN.01
pt. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży**

Materiały można wydrukować i umieścić w zeszycie!

s. 31

Zadanie 16.Dokonaj podziału wymienionych właściwości towarów na fizyczne i chemiczne:

smak, palność, sprężystość, plastyczność, toksyczność, higroskopijność, skład chemiczny, gęstość, reaktywność, ścieralność, kwasowość, zapach, temperatura wrzenia

|  |  |
| --- | --- |
| **Właściwości chemiczne** | **Właściwości fizyczne** |
|  |  |

Określ właściwości chemiczne i fizyczne kilku wybranych towarów. Najlepiej, jeśli wśród nich będą zarówno towary żywnościowe, jak i przemysłowe.

s. 55
Zadanie 9. Dokończ „mapę myśli”.

****

s. 74

Zadanie 9. Zaproponuj właściwy środek transportu na różnych etapach dystrybucji do przewozu podanych towarów.

a) banany

producent eksporter importer detal

b) mięso i jego przetwory

producent detal

c) węgiel

producent dystrybutor konsument

d) mleko

producent mleczarnia detal konsument

e) mrożonki

producent detal

f) olej opałowy

producent stacja paliw konsument

s. 74

Zadanie 11.Uzupełnij tekst:

Ubytki towarowe to wszelkie straty ...................................... i ..................................,

które powstają w czasie ................................................., ............................................

i ........................................... Ubytki towarowe dzielimy na .......................................,

wynikające z właściwości ........................................................................... towarów,

oraz na ..............................................................., wśród których wyróżniamy ubytki

.............................., ................................................. i .................................................. .

s. 96

Zadanie 13. Dokończ „mapę myśli”.



s. 113

Zadanie 4. Podziel podane metody konserwacji.

marynowanie, pasteryzacja, liofilizacja, kiszenie, sterylizacja, zamrażanie, wędzenie, peklowanie, tyndalizacja, cukrzenie, apertyzacja, solenie, chłodzenie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Metody fizyczne** | **Metody chemiczne** | **Metody****fizykochemiczne** | **Metody biologiczne** |
|  |  |  |  |

s. 115

Zadanie 15. Rozwiąż krzyżówkę. Hasło związane jest z działem „Konserwacja towarów”.



1) Stosowanie temperatury powyżej 100°C.

2) Metoda konserwacji skór surowych.

3) Zanurzenie produktu we wrzącej wodzie.

4) Chemiczny konserwant – chroni owoce cytrusowe.

5) Najstarsza metoda konserwacji.

6) Chemiczna metoda konserwacji.

7) Wielokrotna pasteryzacja.

8) Obniżenie zawartości wody w produkcie.

9) Obróbka cieplna.

10) Środek konserwujący w marynowaniu.

11) Metoda konserwacji, w której stosuje się więcej niż jeden czynnik konserwujący.

12) Wydęcie wieczka lub denka opakowania.

s. 156
Zadanie 6. Uzupełnij tabelę:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa produktu** | **Grupa** | **Warunki przechowywania** | **Opakowanie** |
| serek homogenizowany |  |  |  |
| jogurt |  |  |  |
|  | koncentraty mleczne |  |  |
|  | ser podpuszczkowytwardy |  |  |

s. 173

Zadanie 8. Nazwij elementy jaja, przedstawione na rysunku:



s. 199

Zadanie 4. Podziel podane owoce na odpowiednie grupy.

morele, kumkwat, migdały, winogrona, truskawki, banany, maliny, liczi, jabłka, wiśnie, czereśnie, jeżyny, gruszki, orzechy laskowe, pigwy, orzechy włoskie, nektarynki, pomarańcze

|  |
| --- |
| **Owoce** |
| **ziarnkowe**  | **jagodowe**  | **pestkowe**  | **suche**  | **południowe** |
|  |  |  |  |  |

Zadanie 5. Podziel podane warzywa na odpowiednie grupy.

sałata, bób, papryka, szpinak, rukola, pietruszka, brukselka, kapusta biała, cebula,
kapusta włoska, bakłażan, marchew, ogórek, kapusta czerwona, dynia, kapusta pekińska,
burak, brokuł, czosnek, jarmuż, cukinia, kalarepa, kabaczek, cykoria, patison, kalafior,
seler, por, pomidor, groch, fasola, soczewica

|  |
| --- |
| **Warzywa** |
| **liściaste**  | **kapustne**  | **psiankowate**  | **strączkowe**  | **dyniowate**  | **korzeniowe**  | **cebulowe** |
|  |  |  |  |  |  |  |

s. 215

Zadanie 5. Dokończ „mapę myśli”.



s. 238 i 239

Zadanie 4. Podziel podane przyprawy na odpowiednie grupy.

goździki, pieprz, wanilia, kminek, kolendra, szafran, czarnuszka, gałka muszkatołowa, chrzan, anyż, kardamon, kapary, tymianek, majeranek, gorczyca, bazylia, liście laurowe, ziele angielskie

|  |
| --- |
| **Przyprawy** |
| **liściowe** | **owocowe** | **korzenne** | **kwiatowo-****-pączkowe**  | **nasienne** |
|  |  |  |  |  |

s. 255

Zadanie 5. Podziel podane wyroby szklane na odpowiedzenie grupy.

szyba okienna, naczynie żaroodporne, butelka do piwa, pręty szklane, słoje na przetwory owocowe, wazon, kafle szklane, popielniczka, szklanka, szkło optyczne, karafka, balon do wina, świecznik,
fiolka od olejku migdałowego, szkło laboratoryjne, lustro, szkło elektrotechniczne, cukiernica

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Szkło gospodarcze** | **Opakowania szklane** | **Szkło budowlane** | **Szkło techniczne****i specjalne** |
|  |  |  |  |

s. 289

Zadanie 7. Uzupełnij tekst:

Tęgość obuwia oznaczana jest .................................................................................

Rozróżnia się ........................ tęgości podstawowych oraz .....................................

połówkowe. Literą J oznaczana jest tęgość ..........................................., natomiast

literą .............................................................................. .

Wyróżniamy następujące numeracje obuwia: ......................................................,

.......................... oraz .................................... . Rozmiar obuwia podawany jest

w calach w numeracji ..........................................., natomiast w sztychach

w numeracji .................................... .