

**Dodatkowe ćwiczenia oraz tabele i schematy do ćwiczeń
w podręczniku do kwalifikacji A.18
pt. Towar jako przedmiot handlu. Prowadzenie sprzedaży, tom 1**

Materiały można wydrukować i umieścić w zeszyte!

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.

Zadanie 9. Dokończ „mapę myśli”.



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

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

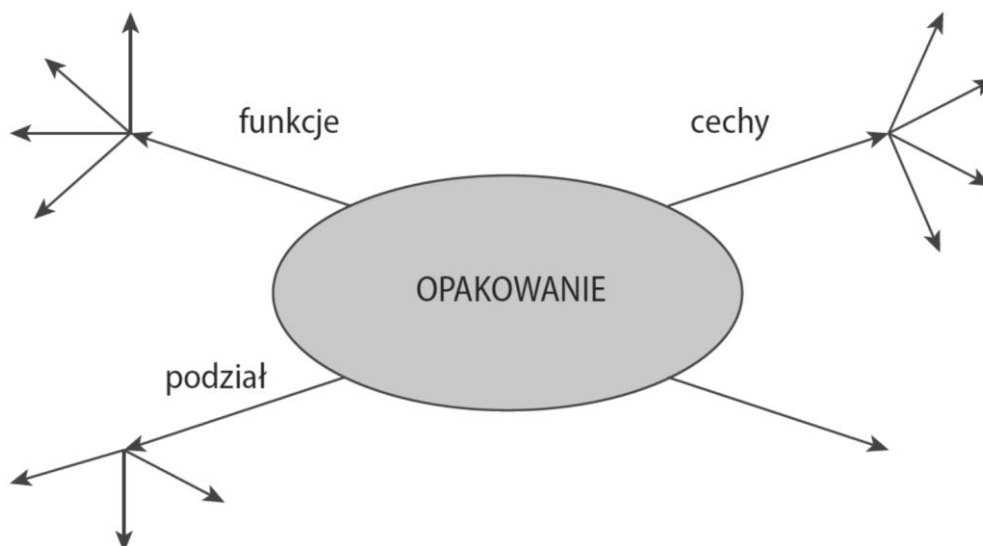
e) mrożonki

producent → detal

f) olej opałowy

producent → stacja paliw → konsument

Zadanie 13. Dokończ „mapę myśli”.

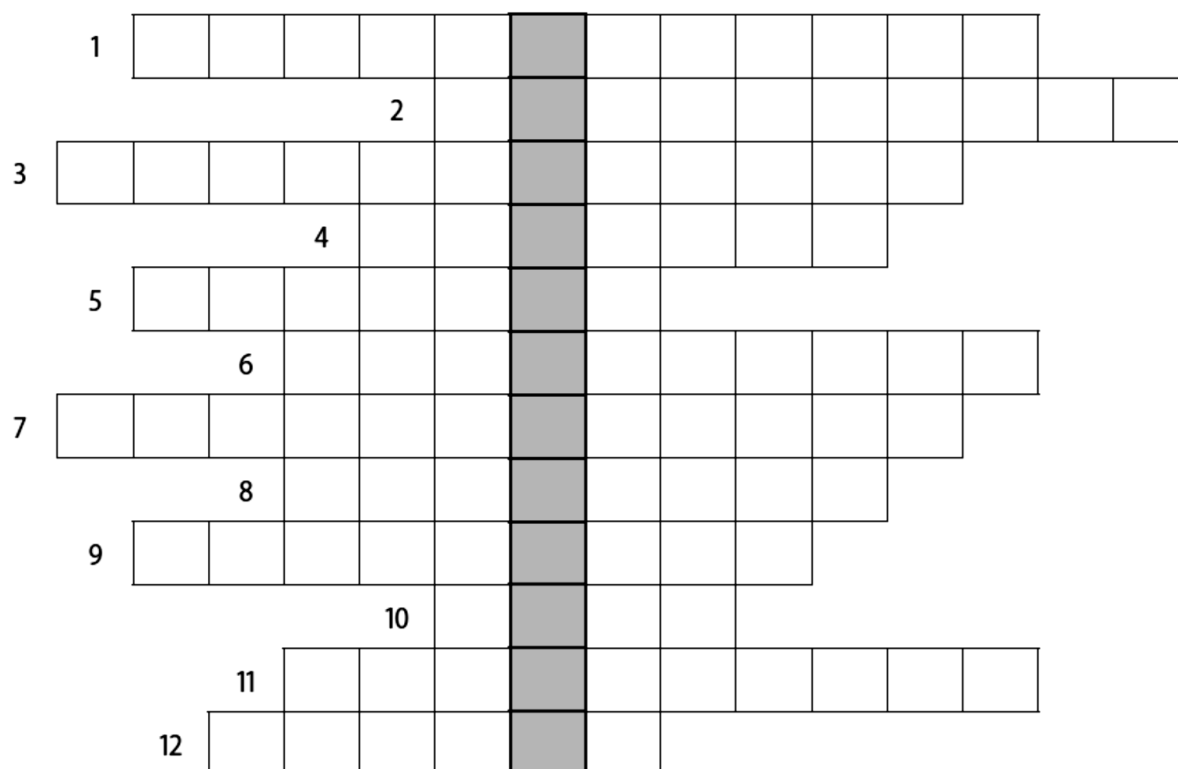


Zadanie 4. Podziel podane metody konserwacji.

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

Metody fizyczne	Metody chemiczne	Metody fizykochemiczne	Metody biologiczne

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.

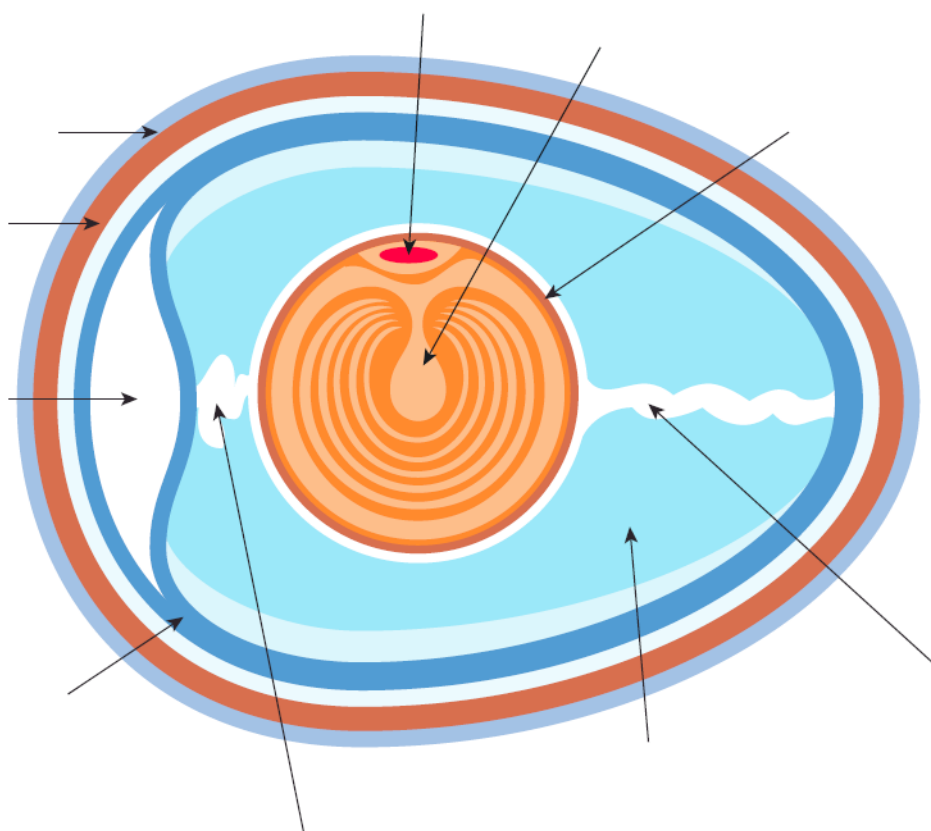
s. 156

Zadanie 6. Uzupełnij tabelę:

Nazwa produktu	Grupa	Warunki przechowywania	Opakowanie
serek homogenizowany			
jogurt			
	koncentraty mleczne		
	ser podpuszczkowy twardy		

s. 173

Zadanie 8. Nazwij elementy jaja, przedstawione na rysunku:



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

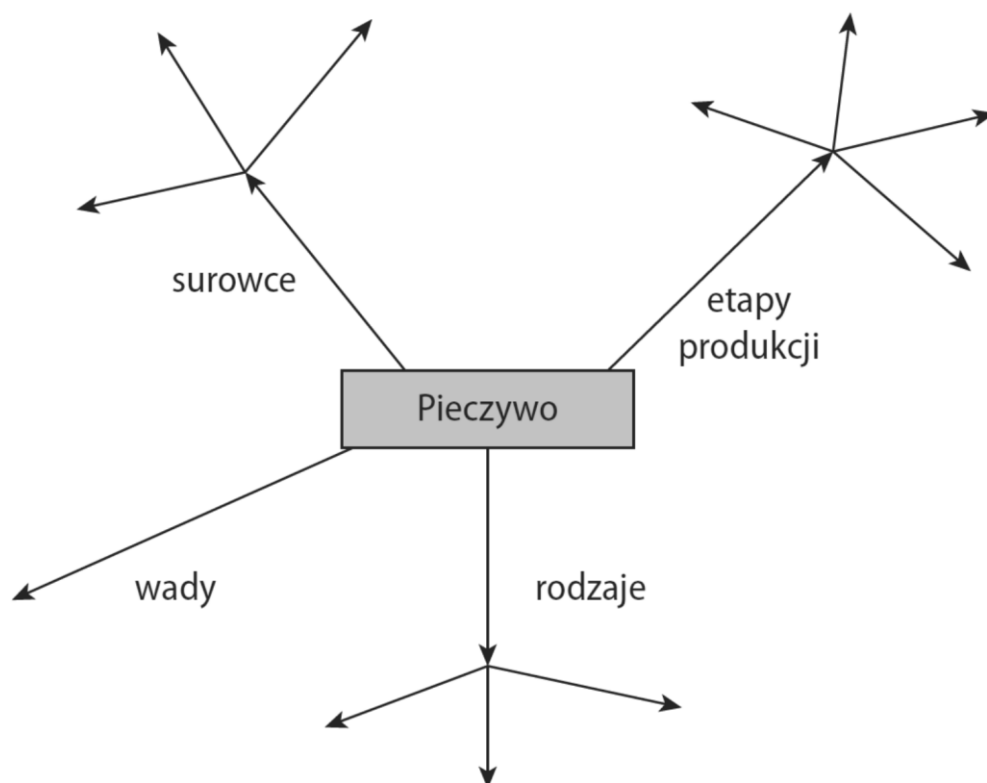
Owoce				
ziarnkowe	jagodowe	pestkowe	suche	południowe

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

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 muskatołowa, chrzan, anyż, kardamon, kapary, tymianek, majeranek, gorczyca, bazylia, liście laurowe, ziele angielskie

Przyprawy				
liściowe	owocowe	korzenne	kwiatowo- -pączkowe	nasienne

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

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