Dane aktualne na dzień: 05-05-2024 00:42

Link do produktu: http://www.empi2.pl/towar-jako-przedmiot-handlu-kwalifikacja-han01-prowadzenie-sprzedazy-podrecznik-p-2057.html

Towar jako przedmiot handlu. Kwalifikacja HAN.01. Prowadzenie sprzedaży – podręcznik

Cena	**39,00 zł**
Dostępność	**Książka dostępna**
Numer katalogowy	**TOW**
Kod CN	**4901**

Opis książki

podręcznik przeznaczony do kształcenia w zawodach: sprzedawca, technik handlowiec i technik księgarstwa kwalifikacja HAN.01* Prowadzenie sprzedaży; typ szkoły: szkoła branżowa I stopnia, technikum

Autorka: Iwona Wielgosik
Wyd. 2, 2019
ISBN 978-83-65149-66-4
ss. 328
oprawa: miękka

Przeczytaj cały rozdział (format pdf)

Podręcznik podzielony jest na trzy części. W części pierwszej OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA TOWARÓW opisano: asortyment towarowy, jakość, magazynowanie, transport, opakowanie, oznakowanie i konserwację towarów. W części drugiej CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ŻYWNOŚCI przedstawiono: mleko i przetwory mleczne, mięso i przetwory mięsne, drób i przetwory drobiowe, jaja, ryby i przetwory rybne, tłuszcze, owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory, ziemniaki i przetwory ziemniaczane, zboża i przetwory zbożowe, cukier, miód i wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, używki i przyprawy roślinne oraz napoje alkoholowe i bezalkoholowe. W części trzeciej CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ARTYKUŁÓW NIEŻYWNOŚCIOWYCH opisano: szkło i wyroby ze szkła, wyroby ceramiczne, surowce i wyroby włókiennicze, skórę i wyroby skórzane, papier i wyroby papiernicze, artykuły chemii gospodarczej, wyroby kosmetyczne i perfumeryjne oraz tworzywa sztuczne. Na końcu każdego rozdziału zamieszczono pytania testowe i zadania.

UWAGA!
Nauczycielom, na ich wyraźne życzenie, wysyłamy mailowo bezpłatne odpowiedzi do ćwiczeń (w formacie pdf). Prosimy o podanie w zamówieniu własnego adresu e-mail oraz danych szkoły.

POBIERZ:
– plan zajęć dydaktycznych (format doc, format pdf)
– aktualizacja rozdziału 1.2 Towaroznawstwo jako nauka o towarach (format pdf)
– podstawa programowa kształcenia w zawodzie sprzedawca (HAN.01) i podział efektów kształcenia (format docx, format pdf)
– podstawa programowa kształcenia w zawodzie technik handlowiec (HAN.01, HAN.02) i podział efektów kształcenia (format docx, format pdf)
– dodatkowe ćwiczenia do podręcznika, tabele i schematy do ćwiczeń w podręczniku (format docx)

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego wprowadza nowe oznaczenie kwalifikacji. Prowadzenie sprzedaży ma oznaczenie HAN.01 (poprzednio AU.20 i A.18).

Spis treści

Wstęp
Część I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA TOWARÓW
1. Asortyment towarowy
1.1. Towar i jego wartość użytkowa
1.2. Towaroznawstwo jako nauka o towarach
1.3. Klasyfikacja towarów
1.4. Asortyment towarowy i jego klasyfikacja
1.4.1. Asortyment handlowy
1.4.2. Przedmiotowa klasyfikacja asortymentu
1.5. Właściwości fizyczne towarów
1.6. Właściwości chemiczne towarów
Sprawdź, czy potrafisz
2. Jakość towarów
2.1. Pojęcie jakości
2.2. Ocena jakości towarów
2.2.1. Normalizacja i normy
2.2.2. Certyfikacja
2.3. Partia towaru, zasady pobierania próbek
2.4. Odbiór jakościowy

2.5. Metody badania jakości towarów
2.5.1. Metody organoleptyczne
2.5.2. Metody instrumentalne
2.5.3. Metody techniczno-użytkowe
2.6. Wady towarów
Sprawdź, czy potrafisz
3. Magazynowanie i transport towarów
3.1. Rodzaje magazynów i ich wyposażenie
3.2. Czynniki obniżające jakość produktów w czasie przechowywania
3.3. Zmiany zachodzące w przechowywanych produktach
3.4. Ubytki towarowe
3.5. Sekodniki magazynowe
3.6. Transport towarów
Sprawdź, czy potrafisz
4. Opakowania i znakowanie towarów
4.1. Opakowania towarów
4.1.1. Funkcje i klasyfikacja opakowań
4.1.2. Nowoczesne systemy pakowania
4.1.3. Odpady opakowaniowe
4.2. Oznakowanie towarów
4.2.1. Znakowanie opakowań transportowych
4.2.2. Znakowanie opakowań jednostkowych
4.2.3. Znakowanie produktów kodami kreskowymi
Sprawdź, czy potrafisz
5. Konserwacja towarów
5.1. Cel konserwacji
5.2. Fizyczne metody konserwacji
5.2.1. Konserwacja niskimi temperaturami
5.2.2. Konserwacja wysokimi temperaturami
5.3. Chemiczne metody konserwacji
5.4. Fizykochemiczne metody konserwacji
5.5. Biologiczne metody konserwacji
5.6. Nowoczesne (niekonwencjonalne) i skojarzone metody konserwacji towarów
5.7. Konserwacja artykułów niedyrwościowych
Sprawdź, czy potrafisz

Część II. CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ŻYWNOŚCI

1. Ogólna charakterystyka żywności
1.1. Pojęcie i klasyfikacja żywności
1.2. Składniki pokarmowe występujące w żywności
1.2.1. Podział składników pokarmowych
1.2.2. Charakterystyka składników odżywczych
1.3. Wartość energetyczna i odżywcza
1.4. Dodatki do żywności
1.5. Bezpieczeństwo żywności
1.6. Znakowanie żywności
Sprawdź, czy potrafisz
2. Mleko i przetwory mleczne
2.1. Ogólna charakterystyka mleka
2.2. Śmietanka i śmietana
2.3. Napoje mleczne
2.3.1. Napoje mleczne niefermentowane
2.3.2. Napoje mleczne fermentowane
2.4. Sery
2.4.1. Sery twarogowe
2.4.2. Sery podpuszczkowe
2.4.3. Sery topione
2.5. Koncentraty mleczne
2.6. Masło
Sprawdź, czy potrafisz
3. Mięso i przetwory mięsne
3.1. Ogólna charakterystyka mięsa
3.2. Podział tusz zwierzęcych
3.3. Przetwory mięsne
3.4. Inne mięsa w obrocie towarowym
Sprawdź, czy potrafisz
4. Drób i przetwory drobiowe. Jaja
4.1. Ogólna charakterystyka drobiu
4.2. Przetwory drobiowe
4.3. Charakterystyka jaj
Sprawdź, czy potrafisz
5. Ryby i przetwory rybne
5.1. Ogólna charakterystyka ryb
5.2. Przetwory rybne
5.3. Owoce morza
Sprawdź, czy potrafisz
6. Tłuszcze
6.1. Tłuszcze zwierzęce
6.2. Tłuszcze roślinne
Sprawdź, czy potrafisz
7. Owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory

7.1. Charakterystyka owoców
7.2. Owoce południowe
7.3. Charakterystyka warzyw
7.4. Charakterystyka grzybów
7.5. Przetwory owocowe, warzywne i grzybowe
Sprawdź, czy potrafisz
8. Ziemniaki i przetwory ziemniaczane
8.1. Ogólna charakterystyka ziemniaków
8.2. Charakterystyka przetworów ziemniaczanych
Sprawdź, czy potrafisz
9. Zboża i przetwory zbożowe
9.1. Ogólna charakterystyka zbóż
9.2. Charakterystyka przetworów zbożowych
9.2.1. Mąka
9.2.2. Kasze
9.2.3. Makaron
9.2.4. Pieczywo
Sprawdź, czy potrafisz
10. Cukier, miód i wyroby cukiernicze
10.1. Charakterystyka cukru
10.2. Miód naturalny i sztuczny
10.3. Wyroby cukiernicze
10.4. Czekolada i wyroby czekoladowe
Sprawdź, czy potrafisz
11. Koncentraty spożywcze
11.1. Podział i zalety koncentratów spożywczych
11.2. Charakterystyka koncentratów spożywczych
Sprawdź, czy potrafisz
12. Używki i przyprawy roślinne
12.1. Ogólna charakterystyka używek
12.2. Kawa
12.3. Herbata
12.4. Kakao
12.5. Tytoń – wpływ na zdrowie człowieka
12.6. Przyprawy roślinne
Sprawdź, czy potrafisz
13. Napoje alkoholowe i bezalkoholowe
13.1. Ogólne wiadomości o alkoholu
13.2. Spirytus i wódki
13.3. Wino
13.4. Piwo
13.5. Napoje bezalkoholowe
Sprawdź, czy potrafisz

Część III. CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ARTYKUŁÓW NIEŻYWNOŚCIOWYCH

1. Szkło i wyroby ze szkła
1.1. Ogólna charakterystyka szkła
1.2. Charakterystyka szkła i wyrobów szklanych
Sprawdź, czy potrafisz
2. Wyroby ceramiczne
2.1. Ogólna charakterystyka wyrobów ceramicznych
2.2. Charakterystyka wyrobów ceramicznych
Sprawdź, czy potrafisz

3. Surowce i wyroby włókiennicze
3.1. Klasyfikacja i charakterystyka włókien
3.1.1. Włókna naturalne
3.1.2. Włókna chemiczne
3.2. Nitki
3.3. Tkaniny
3.4. Dzianiny
3.5. Inne materiały włókiennicze
3.6. Wyroby konfekcyjne
Sprawdź, czy potrafisz
4. Skóra i wyroby skórzane
4.1. Ogólna charakterystyka skóry
4.2. Asortyment skór gotowych
4.3. Obuwie
4.4. Odzież i galanteria skórzana
Sprawdź, czy potrafisz
5. Papier i wyroby papiernicze
5.1. Ogólne wiadomości o papierze
5.2. Wytwory i przetwory papiernicze
Sprawdź, czy potrafisz
6. Artykuły chemii gospodarczej
6.1. Środki do prania
6.1.1. Mydła
6.1.2. Syntetyczne środki piorące
6.2. Środki do utrzymania czystości sprzętu gospodarstwa domowego i wyposażenia mieszkań
Sprawdź, czy potrafisz
7. Wyroby kosmetyczne i perfumeryjne
7.1. Środki higieny osobistej
7.2. Kosmetyki pielęgnacyjne
7.3. Kosmetyki upiększające
7.4. Wyroby perfumeryjne
7.5. Oznakowanie, opakowanie i przechowywanie wyrobów kosmetycznych i perfumeryjnych
8. Tworzywa sztuczne
8.1. Ogólna charakterystyka tworzyw sztucznych
8.2. Charakterystyka wybranych tworzyw sztucznych
Sprawdź, czy potrafisz

Literatura
Źródła rycin, fotografii
Indeks rzeczowy

Przykładowe strony

Pierwszą część podręcznika wyróżniają granatowe elementy graficzne, drugą fioletowe, a trzecią zielone.

3 MAGAZYNOWANIE I TRANSPORT TOWARÓW

3.1. Rodzaje magazynów i ich wyposażenie

Magazyny – to wyodrębnione tereny, budynki lub wydzielone pomieszczenia, dostosowane do przyjmowania, przechowywania i wydawania towarów.

Magazynowanie oznacza wiele czynności związanych z daną partią towarów, od chwili przyjęcia i wyładunku przez przemieszczanie, składowanie, przechowywanie aż do momentu wydania towaru z magazynu. **Przechowywanie** – to czynności związane ze składowaniem towarów oraz z dążeniem do zachowania ich wartości użytkowych. **Składowanie** – to umiejscowienie towarów w magazynie w określonych warunkach. Zakres magazynowania towarów przedstawia ryc. 13.

Ryc. 13. Zakres magazynowania towarów

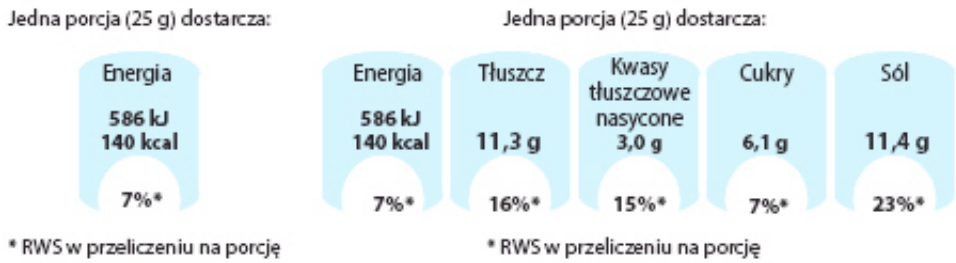
wygenerowano w programie shopGold

typowe ilości składników odżywczych, które powinny być spożywane przez przeciętną osobę dorosłą w ciągu doby. Procentowa zawartość RWS dostarcza dodatkowych informacji konsumentowi, który może się dowiedzieć, w ilu % pokryje swoje zapotrzebowanie na poszczególne składniki, spożywając porcję produktu. Dzienne zapotrzebowanie prezentuje tabela (tab. 14).

Tab. 14. Referencyjne wartości spożycia, czyli informacja o przeciętnym zapotrzebowaniu osoby dorosłej na energię i składniki odżywcze inne niż witaminy i składniki mineralne

Wartość energetyczna lub składnik odżywczy	Referencyjne wartości spożycia
Wartość energetyczna	8400 kJ/2000 kcal
Tłuszcz	70 g
Kwasy tłuszczowe nasycone	20 g
Węglowodany	260 g
Cukry	90 g
Białko	50 g
Sól	6 g

Wartości RWS przedstawiane są na opakowaniu w formie graficznej (ryc. 42) lub w tabeli (ryc. 43).



Ryc. 42. Graficzne przedstawienie RWS – wyłącznie ikona dotycząca energii lub 5 ikon (bez możliwości zmiany kolejności składników, pomijania ikon lub dodawania ikon innych składników)

Wartość odżywcza suchego produktu	w 100 g	w porcji (50 g)	% RWS w porcji
Wartość energetyczna	1530 kJ/366 kcal	765 kJ/183 kcal	9%
Tłuszcz	7,20 g	3,6 g	5%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,2 g	0,6 g	3%
Węglowodany	69 g	35 g	13%
w tym cukry	0,9 g	0,5 g	1%
Białko	12 g	6,0 g	12%
Sól	0 g	0 g	0%

Składniki odżywcze	Zawartość składników odżywczych w 100 g	Zawartość składników odżywczych porcji	% RWS w przeliczeniu na porcję

Ryc. 43. Przedstawienie RWS w tabeli

wygenerowano w programie shopGold

Ryc. 77. Wybrane owoce południowe

7.3. Charakterystyka warzyw

Warzywa – to rośliny zielone, jednoroczne lub wieloletnie, których jadalne części (np. liście, korzenie, owoce, kwiatostany) wykorzystywane są jako pokarm.

Warzywa mogą być spożywane w postaci surowej, gotowanej albo w przetworach. Niektóre warzywa są jednocześnie roślinami przyprawowymi, np. cebula, czosnek. Warzywa możemy podzielić:

- biorąc pod uwagę okres pojawienia się na rynku, na: **nowalijki** (sprzedawane wiosną, z upraw szklarniowych) i **gruntowe**,
- biorąc pod uwagę okres wegetacji, na: **wczesne**, **średnio wczesne**, **późne**,
- biorąc pod uwagę budowę botaniczną, na:
  - **liściaste** (sałata, szpinak, cykoria, rukola),
  - **kapustne** (kalafior, brukselka, kapusta biała, włoska, czerwona, pekińska, brokuły, jarmuż, kalarepa),
  - **dyniowate** (dynia, ogórki, kabaczki, cukinia, patison),
  - **korzeniowe** (marchew, pietruszka, buraki, seler),
  - **cebulowe** (cebula, czosnek, por),
  - **psiankowate** (pomidor, papryka, bakłażan),
  - **byliny** (chrzan, szparagi, rabarbar),
  - **strączkowe** (groch, fasola, bób, soczewica),
  - **rzepowate** (rzepa, rzodkiewka, rzodkiew),
- biorąc pod uwagę trwałość, na: **trwałe** – mogą być przechowywane kilka miesięcy (np. cebula, marchew) i **nietrwałe** – nie nadają się do dłuższego przechowywania (np. sałata, szczypior, pomidory).

Zagadnienia omawiane w teorii ilustrują m.in. przykłady norm, klasyfikacji, certyfikatów, znaków, opakowań, towarów, wyrobów.

wygenerowano w programie shopGold

towarów lub usług. PKWiU klasyfikuje więc nie tylko efekty działalności przedsiębiorstw, ale także produkty zużywane, wytwarzane i będące przedmiotem handlu.

Podstawą tej klasyfikacji jest Polska Klasyfikacja Działalności (PKD). PKWiU jest jednak bardziej szczegółowa – grupuje produkty w podziale siedmiopoziomowym. Dla pierwszych czterech poziomów przyjęto jako kryterium podziału produktów ich pochodzenie według rodzajów działalności ustalonej w PKD. W efekcie każdy produkt jest przyporządkowany do jednego rodzaju działalności zaliczanego do określonej sekcji, działu, grupy i klasy według PKD i ma te same symbole. Dalsze podziały produktów na poziomie piątym i szóstym (kategorie i podkategorie) odpowiadają europejskiej Klasyfikacji Produktów według Działalności. Na poziomie siódmym za podstawę przyjęto potrzeby krajowe. Podstawowy symbol grupowania każdego produktu obejmuje siedem cyfr, z pominięciem litery oznaczającej sekcję.

PKWiU 2008 obowiązuje od 1 stycznia 2009 r. PKWiU ujednolica system informacyjny w gospodarce materiałowej i tym samym ułatwiła kontakty pomiędzy dostawcami i odbiorcami w zakresie zamawiania produktów, ich dostaw i dokumentacji.

Przykład

Fragment klasyfikacji PKD jako podstawa klasyfikacji PKWiU

SEKCJA C		PRZETWÓRSTWO PRZEMYSŁOWE	
10			**PRODUKCJA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**
10.5			**Wytwarzanie wyrobów mleczarskich**
	10.51	10.51.Z	Przetwórstwo mleka i wyrób serów
	10.52	10.52.Z	Produkcja lodów

Przykład

Fragment klasyfikacji PKWiU

C	PRODUKTY PRZETWÓRSTWA PRZEMYSŁOWEGO	sekcja
10	ARTYKUŁY SPOŻYWCZE	dział
10.5	WYROBY MLECZARSKIE	grupa
10.51	MLEKO I PRZETWORY MLECZNE	klasa
10.51.1	Mleko płynne przetworzone i śmietana	kategoria
10.51.11	Mleko płynne przetworzone	podkategoria
10.51.11.0	Mleko płynne przetworzone	siedmiocyfrówka
10.51.2	Mleko w postaci stałej	kategoria
10.51.21	Mleko odtłuszczone w proszku	podkategoria
10.51.21.0	Mleko odtłuszczone w proszku	siedmiocyfrówka
10.51.22	Mleko pełne w proszku	podkategoria
10.51.22.0	Mleko pełne w proszku	siedmiocyfrówka

Zdjęcia i grafiki przedstawiają zachodzące procesy, omówione produkty, towary.

wygenerowano w programie shopGold

wiednio niskiej temperaturze parowania. Produkt może mieć kontakt jednostronny lub dwustronny (leży na płycie lub jest ściśnięty przez dwie płyty). Metoda ta jest uciążliwa i pracochłonna. Rodzajem zamrażania kontaktowego jest **zamrażanie immersyjne**, które może być stosowane tylko do szczelnie zapakowanych produktów. Odbywa się przez zanurzenie produktu w cieczy lub natryskiwanie cieczą, np. roztworem soli kuchennej lub glikolu. Takie zamrażanie charakteryzuje się najlepszą wymianą ciepła. Inną metodą zamrażania kontaktowego jest **zamrażanie kriogeniczne** – odbywa się dzięki pobraniu ciepła bezpośrednio z produktów zamrażanych przez ciekły lub zestalony gaz – azot lub dwutlenek węgla. Produkty ulegają bardzo szybkiemu zamrożeniu wskutek dużej różnicy temperatur między zamrażanym produktem a czynnikiem chłodzącym. Zamrażanie kriogeniczne jest stosowane w produkcji na niewielką skalę ze względu na wysokie koszty.

Zasada łańcucha chłodniczego – to procedura zachowania niezmiennych warunków, w jakich muszą się znajdować chłodzone lub głęboko mrożone produkty żywnościowe (ryc. 36). Oznacza to, że od momentu zakończenia produkcji, poprzez magazynowanie, transport i dystrybucję, do momentu spożycia przez konsumenta, produkty chłodzone, a szczególnie mrożone powinny być składowane w odpowiedniej temperaturze. Narażenie produktu na wyjście z zakresu zalecanych temperatur w którymś z ogniw łańcucha chłodniczego, może skutkować obniżeniem jego jakości.

produkcja → transport → sprzedaż → klient

niezmienne temperatury chłodzonych/mrożonych produktów

Ryc. 36. Zasada łańcucha chłodniczego

5.2.2. Konserwacja wysokimi temperaturami

Pasteryzacja polega na ogrzewaniu produktu do temperatur nieprzekraczających 100°C (przeważnie 65–85°C) w celu zniszczenia form wegetatywnych drobnoustrojów. Produkty mogą być pasteryzowane zanim zostaną przelane do opakowań (mleko, soki owocowe) lub po napełnieniu hermetycznie zamkniętych opakowań (ogórki konserwowe). W zależności od stosowanych temperatur i czasu ogrzewania, wyróżnia się:

- **pasteryzację długotrwałą**, polegającą na ogrzewaniu produktów w temperaturze 60–65°C, w czasie 20–30 minut; zastosowanie: mleko, soki owocowe, lody spożywcze, piwo butelkowane, ogórki konserwowane,

Po każdym rozdziale znajdują się pytania testowe i zadania.

wygenerowano w programie shopGold

Sprawdź, czy potrafisz

I. Pytania testowe

Podaj właściwą odpowiedź (tylko jedna jest poprawna):

1. Teobromina to
   A. związek aromatyczny występujący w ziarnach kawy.
   B. garbnik występujący w herbacie i kawie.
   C. alkaloid występujący w kakao.
   D. alkaloid występujący w herbacie.
2. Kawa surowa ma barwę
   A. jasnobrązową.
   B. ciemnobrązową.
   C. zieloną.
   D. ciemnoczerwoną.
3. Na zdjęciu przedstawiono owoce
   A. kakao.
   B. kawy.
   C. pieprzu.
   D. gałki muszkatołowej.

4. Kuch to produkt otrzymany przy produkcji
   A. kawy.
   B. kakao.
   C. pieprzu mielonego.
   D. cynamonu.
5. Przyprawą roślinną, której częścią użytkową są kłącza, jest
   A. cynamon.
   B. wanilia.
   C. kardamon.
   D. kurkuma.

II. Zadania

1. Jakie znaczenie dla naszego organizmu mają używki?
2. Co to są alkaloidy? Podaj przykłady oraz produkty, w których występują.
3. Jakie obowiązki ciążą na sprzedawcy w zakresie sprzedaży wyrobów tytoniowych?
4. Przyporządkuj podane przykłady przypraw do poszczególnych grup:

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

Zawodowiec Roku 2022

wygenerowano w programie shopGold

Autorka naszego podręcznika Pani Iwona Wielgosik została wyróżniona w branży handlowej w konkursie "Zawodowiec roku 2022" organizowanym przez Ministerstwo Edukacji i Nauki i Fundację Rozwoju Systemu Edukacji. Komisja konkursowa doceniła zaangażowanie, profesjonalizm i pasję w przekazywaniu młodzieży wiedzy z zakresu przedmiotów zawodowych.

Zobacz więcej na: www.zsz2.poznan.pl www.poznan.pl

kliknij, aby zobaczyć zdjęcia