

Data: 13.11.2020 r.

Przedmiot: Właściwości towarów

16. Temat : **Uczymy się scharakteryzować bezbłędnie określone towary z grupy towarów nieżywnościowych**

Zapraszam na F I L M : <http://zawodowaedu.pl/index.php/tech-news/item/299-charakterystyka-towaroznawcza-towarow-niezywnosciowych>

W obrocie handlowym poza artykułami spożywczymi znajduje się ogromna ilość wyrobów nieżywnościowych. Ich rodzaj i ilość zależą od popytu zgłaszanego przez konsumentów. Tam gdzie odbywa się wymiana towarowa ludzie kupują produkty, w które mogą się ubrać, które służą im do wyposażenia mieszkań, usprawniają i uprzyjemniają życie. W większości krajów świata poza jedzeniem podstawowym produktem jaki nabywają konsumenci jest odzież. Podstawowym surowcem do produkcji odzieży są włókna, skóra oraz tworzywa sztuczne.

### **Charakterystyka towaroznawcza towarów nieżywnościowych.**

#### **3.1. Wyroby włókiennicze.**

- 3.1.1. Klasyfikacja włókien.
- 3.1.2. Włókna naturalne zwierzęce.
- 3.1.3. Włókna naturalne syntetyczne.
- 3.1.4. Włókna sztuczne.
- 3.1.5. Włókna chemiczne syntetyczne.
- 3.1.6. Włókna szklane i przędne.
- 3.1.7. Włókna metalowe.
- 3.1.8. Wyroby włókiennicze.
- 3.1.9. Wyroby odzieżowe.

#### **3.2. Skóra i wyroby skórzane.**

- 3.2.1. Skóra.
- 3.2.2. Wyroby skórzane.

#### **3.3. Artykuły chemii gospodarczej.**

- 3.3.1. Środki piorące.
- 3.3.2. Mydła.
- 3.3.3. Syntetyczne środki piorące.
- 3.3.4. Wybielacze chemiczne.
- 3.3.5. Środki do płukania i zmiękczenia tkanin.
- 3.3.6. Środki do mycia.
- 3.3.7. Środki do czyszczenia.

#### **3.4. Wyroby kosmetyczno - perfumeryjne.**

- 3.4.1. Środki do pielęgnacji jamy.
- 3.4.2. Środki kosmetyczne do włosów.
- 3.4.3. Środki kosmetyczne do pielęgnacji skóry.
- 3.4.4. Środki upiększające.
- 3.4.5. Środki higieniczne kosmetyczne.

#### **3.5. Papier i wyroby papiernicze.**

- 3.5.1. Proces technologiczny otrzymywania papieru.
- 3.5.2. Wytwory i wyroby papiernicze.

#### **3.6. Szkło.**

- 3.6.1. Szkło budowlane i techniczne.
- 3.6.2. Szkło gospodarcze.
- 3.7. **Wyroby ceramiczne.**
- 3.8. **Wyroby elektrotechniczne, sprzęt elektroniczny i AGD.**
- 3.8.1. Wyroby elektrotechniczne.
- 3.8.2. Sprzęt elektrotechniczny.
- 3.8.3. Sprzęt gospodarstwa domowego.
- 3.9. **Zabawki.**

Data: 13.11.2020 r.

**Przedmiot: Właściwości towarów**

17. Temat : **Uczymy się scharakteryzować bezbłędnie określone towary z grupy towarów żywnościowych**

**Towaroznawstwo spożywcze** to dział towaroznawstwa zajmujący się całokształtem wiedzy dotyczącej towarów żywnościowych (ich składzie chemicznym, budowie fizycznej, procesach pozyskiwania i przetwarzania, zmianach w czasie przechowywania, wpływie na organizm ludzki, czynnikach wpływających na ich jakość, a także badaniem i oceną ich jakości itp.). Towaroznawstwo spożywcze zajmuje się również charakterystyką, klasyfikacją i przydatnością technologiczną różnych grup żywności oraz oceną jakości i jej zapewnianiem na podstawie obowiązujących uregulowań prawnych

Zapraszam na F I L M :

<http://zawodowaedu.pl/index.php/tech-news/item/298-charakterystyka-towaroznawcza-towarow-zywnosciowych>

Artykuły żywnościowe znajdujące się w obrocie handlowym klasyfikuje się według różnych kryteriów. Klasyfikacje prowadzone są w celu usprawnienia obrotu towarowego, sprawniejszej identyfikacji towarów oraz pełniejszej informacji związanej z grupami asortymentowymi. Najczęściej stosowaną klasyfikacją jest podział na grupy o podobnej wartości odżywczej:

## **2. Charakterystyka towaroznawcza towarów żywnościowych.**

### **2.1. Produkty zbożowe.**

- 2.1.1. Zboża.
- 2.1.2. Mąka.
- 2.1.3. Kasze.
- 2.1.4. Makarony.
- 2.1.5. Pieczywo.

### **2.2. Mleko i jego przetwory, jaja.**

- 2.2.1. Mleko.
- 2.2.2. Przetwory mleczne.
- 2.2.3. Jaja.

### **2.3. Mięso, drób i ryby.**

- 2.3.1. Mięso.
- 2.3.2. Drób.
- 2.3.3. Ryby.

### **2.4. Oleje i tłuszcze.**

- 2.4.1. Tłuszcze roślinne.
- 2.4.2. Tłuszcze zwierzęce.
- 2.5. **Warzywa, owoce i grzyby.**
- 2.5.1. Warzywa.
- 2.5.2. Owoce.
- 2.5.3. Grzyby.
- 2.6. **Cukier, wyroby cukiernicze i miód.**
- 2.6.1. Cukier.
- 2.6.2. Wyroby cukiernicze.
- 2.6.3. Miód.
- 2.7. **Napoje alkoholowe i bezalkoholowe.**
- 2.7.1. Napoje alkoholowe.
- 2.7.2. Napoje bezalkoholowe.
- 2.8. **Przyprawy i używki.**
- 2.8.1. Przyprawy.
- 2.8.2. Używki.

Dokonując obrotu towarami, należy pamiętać o tym, że różne grupy towarowe wymagają zróżnicowanych warunków, jakie należy zapewnić w trakcie transportowania, magazynowania oraz sprzedawania.

Transportując i przechowując wyroby żywnościowe, należy uwzględnić fakt, że zachodzą w nich procesy biologiczne, biochemiczne, fizyczne, które mogą obniżyć wartość użytkową towarów lub nawet wykluczyć towary ze sprzedaży.

Szczególną uwagę należy zwrócić na zapewnienie właściwej temperatury, oświetlenia, lub zacienienia, wilgotność powietrza, ochronę przed szkodnikami i owadami itp.

Planując powierzchnię przechowywania towarów, należy wziąć ponadto pod uwagę wzajemne oddziaływanie na siebie poszczególnych towarów.

Data: 13.11.2020 r.

Przedmiot: Właściwości towarów

18. Temat : **Uczymy się wskazać bezbłędnie asortyment dla określonych towarów żywnościowych i nieżywnościowych.**

Bezbłędnie oznacza nienagannie; nieomylnie; w sposób pewny.

Żeby osiągnąć taki poziom należy posiadać wiedzę z zakresu towaroznawstwa i umiejętność posługiwania się nią.

**TOWAROZNAWSTWO ŻYWNOSCI** obejmuje swoim zakresem:

- nazewnictwo towarów,
- surowce i ich wpływ na jakość gotowych wyrobów,

- podstawowe zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość wytwarzanej żywności,
- właściwości gotowych towarów oraz ich wpływ na kształtowanie się jakości i zaspokojenie potrzeb użytkowników,
- zasady klasyfikacji,
- metody badania, pozwalające na dokonanie oceny i ustalenie wartości spożywczej towarów,
- sposób przechowywania i konserwacji żywności celem zachowania jej jakości, przedłużenia użytkowania i zmniejszenia ubytków,
- warunki transportu żywności w powiązaniu z jej właściwościami,
- przepisy normalizacyjne i prawne regulujące jakość towarów, ich oznaczanie itp.,
- odbiór jakościowy towarów,
- opracowanie systemów zabezpieczania jakości towarów

Towaroznawstwo żywności z uwagi na szeroki zakres zainteresowań korzysta z badań i metodologii innych nauk, takich jak: biochemia żywności, mikrobiologia żywności, analiza sensoryczna żywności, technologia żywności, toksykologia żywności, bromatologia. Konieczność podpierania się doświadczeniem tak różnorodnych nauk uwidacznia się w szczególności podczas towaroznawczej oceny żywności, która wymaga określenia nie tylko cech fizykochemicznych ale również oceny jakości zdrowotnej żywności.

### **Rola towaroznawstwa spożywczego**

Wiedza o surowcach i ich przydatności technologicznej, o różnych produktach spożywczych i stopniu ich przetworzenia (od żywności minimalnie przetworzonej do wysoko przetworzonej żywności wygodnej), ich jakości i walorach użytkowych jest niezbędna zarówno dla producentów, jak i osób zajmujących się dystrybucją i kontrolą wytworzonej żywności.

Wyprodukowane wyroby muszą znaleźć nabywcę, aby mogły stać się towarem. W gospodarce rynkowej, w której występuje nadprodukcja, największym problemem jest wyprodukowanie odpowiednich wyrobów, które zostaną zaakceptowane przez konsumenta. Aby to osiągnąć, niezbędne jest posiadanie szerokiej wiedzy o towarach, wiedzy tej dostarcza towaroznawstwo.

### **TOWAROZNAWSTWO NIEŻYWNOŚCIOWE**

#### **TOWAROZNAWSTWO PRZEMYSŁOWE inaczej TOWAROZNAWSTWO NIEŻYWNOŚCIOWE**

jest to dział towaroznawstwa, jednej z czterech dyscyplin nauk ekonomicznych (obok ekonomii, finansów oraz nauk o zarządzaniu), nauki o właściwym ukształtowaniu jakości wyrobów w sferach: przedprodukcyjnej, produkcyjnej i poprodukcyjnej. Towaroznawstwo przemysłowe zostało wyodrębnione w ramach szczegółowej problematyki towaroznawczej, dotyczącej pogłębionej wiedzy o poszczególnych grupach towarów i o konkretnych towarach.

Przedmiotem poznania są towary nieżywnościowe, ze szczególnym uwzględnieniem towarów powszechnego użytku oraz środków produkcji ogólnej dostępnych w sprzedaży. Należą tu takie towary jak: odzież, obuwie, wyposażenie mieszkań i gospodarstw domowych, nawozy mineralne, środki do uprawy i ochrony roślin, paliwa, środki smarujące, środki piorące i czyszczące, artykuły kosmetyczne i perfumeryjne, materiały budowlane, wyroby z gumy i z tworzyw sztucznych, wyroby

z drewna, wyroby papiernicze, towary szklane i ceramiczne, artykuły służące zaspokajaniu potrzeb związanych z kulturą, sportem, turystyką, wypoczynkiem itp..

Towaroznawstwo nieżywnościowe można podzielić na branżowe np. towaroznawstwo: włókiennicze, papierowe, skórzane, obuwnicze, drzewne, meblarskie.

Na podstawie określonych metod badań i ocen przeprowadzonych na towarach nieżywnościowych: w próbnym użytkowaniu oraz metod sensorycznych czy organoleptycznych, spełniających odpowiednie wymogi np. normy , możemy określić ich:

- jakość – jest to stopień, w jakim zbiór właściwości spełnia wymagania. Termin "jakość" można stosować z przymiotnikami takimi jak: niska, dobra, doskonała.
- wartość użytkowa - jest to zdolność towarów do zaspokajania potrzeb ludzkich. Potrzeby te wynikają z cech jakościowych towarów, które kształtują się w procesie wytwarzania. Na wartość użytkową towaru składa się wiele odrębnych cech użytkowych, które mogą występować w towarze w różnym natężeniu. Cechy te są zazwyczaj łatwo zrozumiałe dla odbiorcy.

**Rozróżnia się najczęściej następujące cechy użytkowe:**

- funkcjonalność wyrobu,
- niezawodność działania,
- trwałość,
- sprawność,
- żywotność,
- naprawialność,
- nowoczesność,
- bezpieczeństwo użytkowania wyrobu