

# Organizowanie sprzedaży. Część 1

## Towar jako przedmiot handlu

Donata Andrzejczak  
Agnieszka Mikina  
Maria Wajner

**Kwalifikacja A.18.1**

Podręcznik do nauki zawodu

**TECHNIK HANDLOWIEC  
SPRZEDAWCA  
TECHNIK KSIĘGARSTWA**



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.), **Magdalena Wessel-Zasadzka** (tłumaczenie podstawowych pojęć na jęz. niem.)

Konsultacje: **Monika Knap**

Redakcja językowa: **Lucyna Lewandowska, Ewa Wojtyra**

Redakcja techniczna: **Maria Dylewska**

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.



Szanujemy cudzą własność i prawo.  
Więcej na [www.legalnakultura.pl](http://www.legalnakultura.pl)  
Polska Izba Książki

Wstęp .....	8
-------------	---

## I. Asortyment towarowy

<b>1</b> 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
<b>2</b> Znaczenie wiedzy towaroznawczej w zawodzie handlowca .....	19
2.1. Towaroznawstwo .....	19
2.2. Znaczenie towaroznawstwa w pracy handlowca .....	21
<b>3</b> Klasyfikacja towarów .....	24
3.1. Podstawowe pojęcia .....	24
3.2. Klasyfikacja rodzajowa i systematyka towarów .....	25
<b>4</b> Opakowania towarów .....	34
4.1. Funkcje i cechy opakowań .....	34
4.2. Podział opakowań .....	36
4.3. Normalizacja opakowań .....	43
<b>5</b> 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

<b>6</b> 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
<b>7</b> 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

<b>8</b>	Nabiał . . . . .	99
	8.1. Nabiał – informacje ogólne . . . . .	99
	8.2. Sery . . . . .	100
	8.3. Napoje, desery i koncentraty mleczne . . . . .	101
	8.4. Jaja . . . . .	102
<b>9</b>	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
<b>10</b>	Ryby i owoce morza . . . . .	109
	10.1. Ryby . . . . .	109
	10.2. Owoce morza . . . . .	110
<b>11</b>	Tłuszcze roślinne i zwierzęce . . . . .	112
	11.1. Tłuszcze – informacje ogólne . . . . .	112
	11.2. Tłuszcze roślinne . . . . .	113
	11.3. Tłuszcze zwierzęce . . . . .	114
<b>12</b>	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
<b>13</b>	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
<b>14</b>	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
<b>15</b>	Napoje . . . . .	132
	15.1. Napoje bezalkoholowe . . . . .	132
	15.2. Napoje alkoholowe . . . . .	135
<b>16</b>	Pozostałe artykuły żywnościowe . . . . .	139
	16.1. Żywność funkcjonalna . . . . .	139
	16.2. Używki . . . . .	140
<b>17</b>	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

<b>18</b>	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
<b>19</b>	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

<b>20</b>	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
<b>21</b>	Jakość towarów .....	189
	21.1. Jakość .....	189
	21.2. Cechy towaru decydujące o jego jakości .....	190
	21.3. Czynniki wpływające na jakość towaru .....	192
	21.4. Oznaczanie jakości towarów .....	193
<b>22</b>	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
<b>23</b>	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
<b>24</b>	Organizacja kontroli jakości towarów w placówce handlowej .....	202
	24.1. Rodzaje kontroli jakości .....	202
	24.2. Zasady pobierania próbek .....	203
<b>25</b>	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
<b>26</b>	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności .....	212
	26.1. Konserwowanie żywności .....	212
	26.2. HACCP .....	213

## IV. Przechowywanie i transport towarów

<b>27</b>	Rodzaje i funkcje magazynów . . . . .	218
	27.1. Magazyny i magazynowanie . . . . .	218
	27.2. Funkcje magazynów . . . . .	220
<b>28</b>	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
<b>29</b>	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
<b>30</b>	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
<b>31</b>	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
<b>32</b>	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 garmazeryjnych . . . . .	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
<b>33</b>	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
<b>34</b>	Transport towarów . . . . .	267
	34.1. Wpływ transportu na jakość towaru . . . . .	267
	34.2. Wymogi dotyczące transportu niektórych artykułów żywnościowych . . . . .	271

## V. Bezpieczne wykonywanie pracy

<b>35</b>	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
<b>36</b>	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
<b>37</b>	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