

Spis treści

I. Wiadomości wstępne

- 1.1. Cel i zakres towaroznawstwa
- 1.2. Towaroznawstwo jako nauka interdyscyplinarna
- 1.3. Towar i pojęcia bliskoznaczne
- 1.4. Klasyfikacja towarów
- 1.5. Zasady znakowania towarów kodem kreskowym
 - 1.5.1. Zasady umieszczania kodów na towarach
 - 1.5.2. Korzyści ze stosowania kodów kreskowych
 - 1.5.3. Kodowanie książek i czasopism oraz jednostek transportowych
- 1.6. Proces produkcyjny i jego elementy
 - 1.6.1. Wiadomości ogólne

Ćwiczenia

- 2. Jakość i cechy ją określające
 - 2.1. Czynniki determinujące jakość towarów
 - 2.2. Metody badania właściwości towarów
 - 2.2.1. Metody organoleptyczne
 - 2.2.2. Metody laboratoryjne
 - 2.2.3. Badania techniczno-użytkowe i praktyczno-użytkowe
 - 2.3. Ocena i kontrola jakości towarów
 - 2.3.1. Zasady pobierania próbek

Ćwiczenia

3. Normalizacja i normy

- 3.1. Działalność normalizacyjna w Polsce i na świecie
 - 3.1-1. Organizacje normalizacyjne
- 3.2. Normy
- 3-3. Budowa i klasyfikacja norm
- 3.4. Numeracja Polskich Norm

Ćwiczenia

4- Systemy zapewnienia jakości i zarządzanie jakością

- 4.1. Wprowadzenie
- 4.2. Normy ISO 9000
- 4.3. Zapewnienie jakości w produkcji wyrobów spożywczych

Ćwiczenia

5. Wymagania prawne dotyczące wyrobów i zgodność z wymaganiami

- 5.1. Wymagania dotyczące wyrobów w krajach Unii Europejskiej
- 5.2. System oceny zgodności
- 5.3. Certyfikacja dobrowolna i akredytacja
- 5.4. Certyfikacja wyrobów gotowych w Polsce

Ćwiczenia

10.2.3. Węglowodany

10.2.4. Witaminy

10.2.5. Składniki mineralne

10.2.6. Związki szkodliwe w żywności

10.2.7. Substancje dodatkowe w żywności

Ćwiczenia

6. Prawa i obowiązki konsumenta i sprzedawcy

6.1. Sprzedaż konsumencka

6.2. Uprawnienia i obowiązki konsumenta

6.3. Obowiązki sprzedawcy

6.4. Gwarancja a niezgodność z umową

6.5. Procedura reklamacyjna

6.6. Promocja i przecena

6.7. Instytucje broniące praw konsumenta

Ćwiczenia

7. Gospodarka opakowaniowa

7.1. Funkcje opakowań

7.2. Podział opakowań

7.3. Odpady opakowaniowe

7.4. Znakowanie opakowań

7.5. Znakowanie żywności

7.6. Nadzór nad jakością żywności w Polsce

7.7. System wymiarowy opakowań

Ćwiczenia

8. Transport i gospodarka magazynowa

8.1. Magazynowanie towarów

8.2. Czynniki obniżające jakość towaru w czasie przechowywania

8.3. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach

8.4. Transport towarów

Ćwiczenia

9. Metody przedłużania wartości użytkowej towarów

9.1. Utrwalanie towarów

9.1.1. Metody fizyczne

9.1.2- Metody fizykochemiczne

9.1.3. Metody biologiczne

9.1.4. Metody chemiczne

Ćwiczenia

10. Właściwości towarów

10.1. Właściwości fizyczne

10.2. Właściwości chemiczne towarów spożywczych

10.2.1. Białka

10.2.2- Tłuszcze (lipidy)