

Spis treści

Wstęp	7
1. Wybrane wiadomości z chemii i mikrobiologii	8
1.1. Substancje chemiczne	8
1.1.1. Pierwiastki chemiczne	8
1.1.2. Związki chemiczne	10
1.1.3. Mieszaniny	12
1.1.4. Roztwory	14
1.2. Teoria atomistyczno-cząsteczkowa	16
1.3. Budowa atomu	17
1.4. Układ okresowy pierwiastków	19
1.5. Wybrane rodziny pierwiastków	23
1.5.1. Rodzina litowców	23
1.5.2. Rodzina fluorowców	25
1.5.3. Rodzina tlenowców	26
1.5.4. Rodzina azotowców	27
1.6. Występowanie i zastosowanie tlenków	29
1.7. Kwasy nieorganiczne — ich właściwości i zastosowanie	32
1.8. Zasady — ich właściwości i zastosowanie	35
1.9. Sole — ich właściwości i zastosowanie	37
1.10. Budowa jonowa kwasów, zasad i soli	40
1.11. Przewodzenie prądu przez roztwory elektrolitów	43
1.12. Przykłady związków nieorganicznych charakterystycznych dla wybranych grup towarów	45
1.13. Pojęcie — chemia organiczna	47
1.14. Charakterystyka węglowodorów	49
1.15. Zastosowanie produktów przeróbki ropy naftowej i węgla	52
1.16. Przykłady towarów — pochodnych „wielkiej syntezy organicznej”	55
1.17. Alkohole	57
1.18. Procesy fermentacji	59
1.19. Kwasy pochodzenia organicznego — kwasy karboksylowe	62
1.20. Charakterystyka aldehydów i estrów	65
1.21. Białka	67
1.22. Tłuszcze	69
1.23. Węglowodany	71
1.24. Witaminy i składniki mineralne	74
1.25. Zależność barwy, smaku i zapachu produktów od ich składu chemicznego	77

1.26. Procesy chemiczne i mikrobiologiczne, zachodzące w produktach . . .	80
1.27. Rola enzymów i wody	82
1.28. Charakterystyka drobnoustrojów	84
1.29. Chemia i mikrobiologia w pracy sprzedawcy	87
2. Wiadomości wstępne z towaroznawstwa	90
2.1. Przedmiot i znaczenie towaroznawstwa w zawodzie sprzedawcy . . .	90
2.2. Zadania towaroznawstwa w pracy handlowca	93
3. Normalizacja i norma	95
3.1. Rola normalizacji	95
3.2. Rodzaje norm	98
3.3. Budowa norm	99
3.4. Posługiwanie się normą	101
4. Właściwości towarów i czynniki wpływające na ich jakość	105
4.1. Jakość towaru	105
4.2. Właściwości fizyczne towaru	108
4.3. Właściwości chemiczne towaru	111
4.3.1. Skład chemiczny towaru	113
4.3.2. Wartość odżywcza towaru	117
4.4. Czynniki wpływające na jakość towarów	119
5. Zasady badania i odbioru jakościowego towarów	122
5.1. Kontrola jakości	122
5.2. Badanie jakości towarów	123
5.2.1. Charakterystyka metod organoleptycznych	125
5.3. Partia towaru i jej ocena	128
5.4. Próbkę towaru	129
5.5. Odbiór jakościowy	131
5.6. Organizacja odbioru jakościowego	134
5.7. Wady jakościowe i reklamowanie towarów	137
5.8. Odpowiedzialność odszkodowawcza	139
5.9. Reklamacje konsumentów	142
6. Przechowywanie i magazynowanie towarów	144
6.1. Magazyn — przeznaczenie i podział	144
6.2. Wyposażenie magazynów	146
6.3. Zasady przechowywania towarów	148
6.4. Czynniki wpływające na przechowywanie towarów	150
6.4.1. Wilgotność powietrza	150
6.4.2. Temperatura	154
6.4.3. Powietrze	154
6.4.4. Światło	155
6.4.5. Drobnoustroje	155
6.4.6. Czas przechowywania	156

6.5. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach	157
6.5.1. Uwagi ogólne	157
6.5.2. Porastanie	158
6.5.3. Dojrzewanie	158
6.5.4. Autoliza	158
6.5.5. Transpiracja	159
6.6. Szkodniki magazynowe	159
6.7. Ubytki towarowe	162
7. Transport towarów	164
7.1. Transport i jego rodzaje	164
7.2. Ochrona towarów w transporcie	167
8. Opakowania towarów	170
8.1. Znaczenie opakowań w obrocie towarowym	170
8.2. Podział opakowań	172
8.3. Konstrukcje i kształty opakowań	179
8.4. Racjonalne gospodarowanie opakowaniami	181
9. Oznaczenia towarów	183
9.1. Oznakowanie towarów	183
9.2. Znaki towarowe	185
9.2.1. Podstawowe grupy znaków towarowych	185
9.2.2. Charakterystyka wybranych znaków towarowych	190
10. Zasady konserwowania towarów	194
10.1. Konserwowanie za pomocą niskiej temperatury	194
10.2. Konserwowanie za pomocą wysokiej temperatury	196
10.3. Fizykochemiczne i biologiczne metody konserwowania	199
10.4. Konserwowanie metodami chemicznymi	200
10.5. Konserwowanie wybranych towarów	205
11. Klasyfikacja towarów	208
11.1. Podstawy klasyfikacji	208
11.2. SWW, KTM	210
12. Działalność organizacji konsumenckich	213