

就业与再就业培训教材



商品知识

劳动和社会保障部教材办公室组织编写



A1007979

中国劳动社会保障出版社

版权所有 翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

商品知识/劳动和社会保障部教材办公室组织编写.—北京：
中国劳动社会保障出版社,2001

就业与再就业培训教材

ISBN 7-5045-3044-1

I . 商…

II . 劳…

III . 商品学－技术培训－教材

IV . F76

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 044502 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码:100029)

出版人:张梦欣

*

北京隆昌伟业印刷有限公司印刷 新华书店经销
787 毫米×1092 毫米 32 开本 16 印张 358 千字
2001 年 12 月第 1 版 2001 年 12 月第 1 次印刷

印数:3000 册

定价:19.00 元

读者服务部电话:64929211

发行部电话:64911190

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

内 容 简 介

本书本着科学、简明的原则，以通俗易懂的语言，系统、全面、深入浅出地介绍了商品的分类、性能特点、保管、养护、营销及使用常识，主要内容包括：副食品、针纺织品、服装鞋帽、日用百货、文化用品和家用电器等。

本书既可作为职业学校、在职培训、岗前培训的教材，又可供商业系统职工自学使用。本书可与《商业经济基础》《商业营业员基础》《商业应用文基础》《商业公共关系基础》《计算基础》《商品学基础》配套使用。

本书第二版由展望、孙振绪、郭新民、杜淑秋编写，展望、孙振绪主编，范家甫审稿。此为第三次修订，由孙振绪、杨世琦、郭民新、于瑾珊、李世国、杨君、张文发编写，孙振绪主编，杨世琦副主编，何来生审稿。

前　　言

当前，我国的国有企业改革已进入了攻坚阶段。中央提出，用三年左右的时间，通过改革、改组、改造和加强管理，使大多数国有大中型亏损企业摆脱困境，力争到本世纪末使大多数国有大中型骨干企业初步建立现代企业制度。要确保国有企业这一改革和发展目标的顺利实现，必须努力解决企业富余人员过多的问题，做好下岗职工的再就业工作。

最近，中共中央、国务院召开了国有企业下岗职工基本生活保障和再就业工作会议。江泽民总书记、朱镕基总理、吴邦国副总理等中央领导同志在会上作了重要讲话。中央领导同志在讲话中强调指出：全党动手，动员全社会的力量，共同做好国有企业下岗职工基本生活保障和再就业工

作，对贯彻落实党的十五大精神，深化国有企业改革，引导、保护和发挥好职工群众的积极性，促进国民经济持续快速健康发展，巩固和发展安定团结的社会政治局面，全面推进建设有中国特色社会主义事业，具有十分重大的意义。目前国有企业职工下岗增多，是我国经济发展多年积累的深层次矛盾的综合反映，也是改革和发展进程中不可逾越的阶段。国有企业职工多年来为经济建设、改革开放和企业发展做出了重大贡献，党和国家理所当然地要把解决国有企业下岗职工的问题作为工作重点。

做好下岗职工的再就业工作，一方面要通过促进经济发展，来增加就业岗位和就业机会。另一方面，要加强再就业培训，树立适应市场经济要求的就业观念，提高下岗职工的就业能力。正如朱镕基总理指出的：“要有针对性地加强职业培训，广泛利用

现有的各种条件，依靠社会各方面力量，开展多形式、多层次的职业培训，使下岗职工的知识、技能等尽快适应就业市场的需求。”只要广大下岗职工的就业观念转变了，就业能力提高了，下岗职工再就业就有广阔的天地。

就业与再就业培训教材严格按照《中华人民共和国职业技术等级标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》对初级工的要求编写，重点突出，具有较强的针对性和速成性。

党中央提出，要以对党和人民极端负责的精神，高度重视、加强领导、齐心协力、满腔热忱地做好国有企业下岗职工基本生活保障和再就业这项关系改革、发展、稳定全局的头等大事。广泛开展以下岗职工为重点的职业指导和再就业培训，是贯彻落实党中央这一指示精神的重要内容。希望广大就业和培训工作者共同努力

力，在全社会各方面的积极支持下，把再就业培训工作做好，为实现党中央提出的国有企业改革和发展的目标，为社会的发展和稳定做出贡献；也希望有越来越多的下岗职工通过参加职业指导和再就业培训，转变就业观念，提高职业技能，尽快实现再就业。

中华人民共和国劳动
和社会保障部副部长 林用三

一九九八年五月二十一日

目 录

总论	1
第一节 商品学基础研究的内容.....	1
第二节 商品质量.....	3
第三节 商品的分类、包装和养护.....	8
习题	17

第一篇 副 食 品

第一章 菜果	18
第一节 蔬菜、水果的分类及主要品种	18
第二节 经营蔬菜、水果的注意事项	28
习题	30
第二章 烟酒	31
第一节 卷烟的原料和规格质量	31
第二节 酒的分类和特点	34
第三节 著名饮料酒简介	43
习题	49
第三章 食糖、糖果和茶叶	50
第一节 食糖	50

第二节 糖果	52
第三节 茶叶	56
习题	61
第四章 罐头、糕点和乳制品	62
第一节 罐头	62
第二节 糕点	66
第三节 饼干和面包	72
第四节 乳制品	75
习题	79
第五章 肉禽和肉禽制品	80
第一节 肉和肉制品	80
第二节 水产品	88
第三节 禽和禽制品	102
第四节 蛋和蛋制品	106
第五节 经营肉禽及肉禽制品的注意事项	110
习题	112
第六章 干菜、酱菜和调味品	114
第一节 干菜	114
第二节 酱菜	119
第三节 调味品	122
习题	127

第二篇 针、纺织品

第七章 纺织纤维的分类和性质 129

 第一节 天然纤维 130

 第二节 化学纤维 137

 习题 147

第八章 针、纺织品的分类和特性 148

 第一节 纺织品的分类和特性 148

 第二节 针织品的分类和特性 150

 习题 154

第九章 针、纺织品的保管和感官鉴别 155

 第一节 针、纺织品的包装和保管 155

 第二节 针、纺织品的感官鉴别 157

 习题 160

第三篇 服 装 鞋 帽

第十章 服装 161

 第一节 服装分类和品种 161

 第二节 服装款式和号型系列 164

 第三节 服装的质量鉴别与选购 177

 习题 183

第十一章 鞋	184
第一节 皮鞋的品种和质量要求	184
第二节 胶鞋的品种和质量要求	187
第三节 布鞋的品种和质量要求	191
第四节 塑料鞋的品种和质量要求	195
习题	199
第十二章 帽	200
第一节 帽子的种类、款式和型号	200
第二节 帽子的质量和保养	203
习题	206
第四篇 日用百货	
第十三章 塑料制品	207
第一节 塑料的组成	207
第二节 通用塑料的性能	211
第三节 通用塑料的鉴别	214
第四节 塑料制品的质量要求和使用常识	216
习题	218
第十四章 玻璃制品	219
第一节 玻璃及玻璃器皿	219
第二节 保温瓶	223
习题	227

第十五章 搪瓷制品	228
第一节 搪瓷的原料	228
第二节 搪瓷的种类和规格	231
第三节 搪瓷器皿的质量要求和使用常识	237
习题	240
第十六章 金属制品	241
第一节 金属制品的性质和防护工艺	241
第二节 金属制品的分类和规格	245
第三节 金属制品的使用常识	248
习题	252
第十七章 洗涤用品	253
第一节 肥皂	253
第二节 合成洗涤剂	256
第三节 洗涤用品的选用	260
第四节 牙膏	264
习题	266
第十八章 化妆品	267
第一节 护肤性化妆品	267
第二节 药物性化妆品	270
第三节 修饰性化妆品	273
习题	275

第十九章 金 银 首 饰	277
第一节 金 银 首 饰 的 概 念 和 分 类	277
第二节 金 银 首 饰 的 质 量 鉴 别	280
第三节 金 银 首 饰 的 选 购 和 养 护	289
习 题	293

第五篇 文 化 用 品

第二十 章 纸 张	294
第一节 纸 张 原 料 和 分 类	294
第二节 纸 张 品 种 规 格 和 外 观 疵 点	296
第三节 纸 张 的 质 量 标 准 和 保 管	302
习 题	310
第二十一 章 文 具 用 品	311
第一节 自 来 水 笔	311
第二节 圆 珠 笔	315
第三节 毛 笔	317
第四节 铅 笔	320
第五节 计 算 器 具	323
习 题	326
第二十二 章 体 育 用 品	327
第一节 球 类 运 动 器 材	327
第二节 田 径 运 动 器 材	336
第三 节 体 操 运 动 器 材	338

第四节 健身运动器材	341
习题	343
第二十三章 儿童玩具	344
第一节 儿童玩具的质量和特点	344
第二节 儿童玩具的类型	346
第三节 机动玩具	348
习题	354
第二十四章 照相机和摄像机	355
第一节 照相机	355
第二节 数码相机	364
第三节 摄像机	371
习题	375
第六篇 家用电器	
第二十五章 家用电器分类和经营	376
第一节 家用电器的分类	376
第二节 家用电器的经营	378
习题	385
第二十六章 制冷、空调器具	386
第一节 电冰箱	386
第二节 空调器	394
第三节 电风扇	400
习题	402

第二十七章 电声器具和视频器具	404
第一节 收音机	404
第二节 录音机	409
第三节 电视机	417
第四节 录像机	431
第五节 光盘机	439
第六节 家庭影院	445
习题	446
第二十八章 清洁器具	448
第一节 洗衣机	448
第二节 吸尘器	456
第三节 食具消毒柜	461
习题	462
第二十九章 电热、厨房器具	463
第一节 电热器具和控制元件	463
第二节 喷雾式电熨斗	466
第三节 空间加热器	468
第四节 微波炉	469
第五节 电饭锅	472
第六节 电炒锅	475
第七节 电磁炉	478
第八节 洗碗机和食物制备器具	481
习题	483

第三十章 计算机	484
第一节 概述	484
第二节 计算机的构成	487
第三节 计算机的使用和选购	491
习题	494