

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU: TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU

**Dział I, II – klasa I Technik handlowiec,
klasa I Branżowa Szkoła I Stopnia – zawód sprzedawca**
**Dział IV – klasa II Technik handlowiec,
klasa II Branżowa Szkoła I Stopnia – zawód sprzedawca**

DZIAŁ I ZAKRES TOWAROZNAWSTWA, OPAKOWANIA, CHARAKTERYSTYKA TOWARÓW.

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń:

- określa czym zajmuje się towaroznawstwo,
- definiuje pojęcie jakości towarów
- wymienia czynniki wpływające na jakość towarów
- omawia cel i metody badania jakości towarów
- wyjaśnia na czym polega ocena organoleptyczna towarów
- wymienia i opisuje funkcje opakowań,
- wskazuje podział i znaczenia znaków na opakowaniach
- zna pojęcie i rodzaje ubytków towarowych,
- rozróżnia metody konserwacji towarów
- wymienia zasady prawidłowego przechowywania towarów,
- określa czynniki wpływające na jakość przechowywanych towarów,
- charakteryzuje główne składniki odżywcze,
- wymienia dodatki do żywności
- klasyfikuje żywność wg różnych kryteriów,
-

Ocena dostateczna (3):

Uczeń

- klasyfikuje towary ze względu na różne kryteria,
- zna pojęcie i rodzaje norm,
- potrafi korzystać z norm,
- klasyfikuje cechy jakościowe towarów, wskazuje ich przykłady
- definiuje odbiór jakościowy, określa jego znaczenie
- wymienia opakowania pośrednie, bezpośrednie, specjalne, uniwersalne, jednostkowe, transportowe
- opisuje właściwości materiałów opakowaniowych
- wymienia pojemniki wielofunkcyjne i systemy paletowe
- wymienia procesy zachodzące w przechowywanych towarach
- wskazuje cel konserwacji towarów i metody konserwacji
- definiuje pojęcia związane z konserwacją towarów, np. pasteryzacja, tyndalizacja, liofilizacja
- definiuje pojęcie norma żywnościowa,
- posługuje się normami żywienia,
- określa znaczenie składników odżywczych dla organizmu człowieka.

Ocena dobra (4):

Uczeń:

- odróżnia technologię od towaroznawstwa,
- charakteryzuje systemy klasyfikacyjne towarów,
- definiuje pojęcie: dobro, towar, podając równice pomiędzy nimi,
- wskazuje cechy jakościowe obiektywne i subiektywne
- omawia odbiór jakościowy wstępny i zasadniczy
- rozumie znaczenie normalizacji opakowań,
- definiuje pojęcia: renowacja, przerób, utylizacja, biodegradacja opakowań,
- wymienia właściwości pojemników wielofunkcyjnych i systemów paletowych
- wyjaśnia znaczenie kodu kreskowego,
- wie co to są ubytki naturalne i nadzwyczajne i jak im zapobiegać,
- podaje różnice i podobieństwa pomiędzy sterylizacją a pasteryzacją, chłodzeniem a zamrażaniem,
- zna zasady kiszenia i marynowania produktów, wskazuje różnice pomiędzy nimi,

Ocena bardzo dobra (5):

Uczeń:

- uzasadnia znaczenie normalizacji towarów
- wskazuje czego dotyczą poszczególne typy norm
- uzasadnia wpływ czynników na jakość towarów,
- uzasadnia obiektywizm oceny sensorycznej oraz obiektywizm oceny instrumentalnej,
- zna skutki odbioru jakości, wskazuje czym mogą być spowodowane wady jakościowe towarów
- opisuje opakowania, zaliczając je do odpowiedniej grupy
- omawia wpływ poszczególnych czynników na jakość przechowywanych towarów,
- omawia wpływ poszczególnych czynników na jakość przechowywanych towarów,
- określa czym są spowodowane procesy biologiczne w towarach, podając odpowiednie przykłady
- wymienia i opisuje metody konserwacji, które można stosować do konserwacji artykułów przemysłowych.

Ocena celujący (6):

Uczeń

- potrafi sklasyfikować opakowania zgodnie z przyjętymi kryteriami
- omawia zalety i wady zróżnicowanego asortymentu handlowego
- potrafi omówić różnice i podobieństwa w oznaczeniu opakowań transportowych i jednostkowych
- potrafi wyjaśnić w jakim celu producenci umieszczają na opakowaniach znaki reklamowe i ekologiczne
- odczytuje piktogramy zamieszczone na metkach, etykietach
- rozróżnia metody fizyczne, chemiczne, biologiczne utrwalania i konserwowania produktów
- wymienia działania podejmowane dla odzyskania opakowań podając przykłady
- wymienia działania służące przetworzeniu odpadów opakowaniowych wraz z przykładami,
- potrafi wyjaśnić na konkretnym przykładzie konserwowania produktów metodą fizyczną, chemiczną, biologiczną
- wyjaśnia przyczyny zmian zachodzących w przechowywanych towarach
- omawia wpływ konserwacji na wartość odżywczą żywności
- potrafi odszukać informację o sposobie konserwowania na towarach.

DZIAŁ II ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

Ocena dopuszczająca (2):

Uczeń:

- określa asortyment pieczywa,
- określa warunki przechowywania produktów zbożowych
- wymienia najważniejsze składniki odżywcze mleka,
- przedstawia podstawowe metody utrwalania mleka,
- charakteryzuje produkty i koncentraty mleczne,
- wymienia elementy handlowe półtuszy wieprzowej i wołowej,
- określa wartość odżywczą mięsa i wędlin,
- określa cechy świeżego mięsa,
- przedstawia kryteria klasyfikacji wędlin,
- określa wartość odżywczą mięsa drobiowego,
- określa warunki przechowywania drobiu i przetworów drobiowych,
- wymienia ryby morskie dostępne w handlu,
- definiuje pojęcie owoce morza
- wymienia tłuszcze zwierzęce,
- charakteryzuje wartość odżywczą jaj,
- przedstawia klasyfikację warzyw i owoców,
- omawia metody utrwalania warzyw i owoców,
- definiuje pojęcie koncentrat spożywczy,
- definiuje pojęcie napoje bezalkoholowe,
- klasyfikuje przyprawy,
- określa warunki przechowywania wyrobów tytoniowych.

Ocena dostateczny (3):

Uczeń:

- określa rodzaj i zawartość składników odżywczych w oparciu o informacje na opakowaniu produktu
- przedstawia budowę ziarna zbóż,
- określa warunki przechowywania mleka i produktów mlecznych,
- podaje właściwości jadalnych tłuszczów zwierzęcych,
- określa warunki przechowywania mięsa i wędlin,
- wymienia i charakteryzuje asortymenty mięsa drobiowego,
- określa wartość odżywczą ryb i uzasadnia zastosowanie ryb w diecie,
- dokonuje klasyfikacji i omawia tłuszcze roślinne przetworzone,
- określa warunki przechowywania masła,
- omawia budowę jaja,
- określa wartość odżywczą i skład chemiczny warzyw,
- dokonuje oceny towaroznawczej warzyw,
- podaje metody utrwalania owoców,
- klasyfikuje wyroby cukiernicze,
- klasyfikuje napoje bezalkoholowe i wody mineralne
- charakteryzuje wybrane przyprawy,
- definiuje pojęcie używki,
- charakteryzuje gatunki herbat.

Ocena dobry (4):

Uczeń:

- oblicza wartość kaloryczną produktów
- przeprowadza analizę sensoryczną mleka spożywczego i wybranych produktów mlecznych,
- dokonuje oceny organoleptycznej wybranych wędlin,
- wymienia i charakteryzuje bezkręgowce jadalne,
- dokonuje oceny świeżości jaj,
- przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych warzyw, owoców, przetworów owocowych,
- omawia gatunki handlowe cukru,
- dokonuje oceny sensorycznej miodu naturalnego i sztucznego,
- ocenia poprawność informacji na opakowaniu wybranych koncentratów,
- charakteryzuje podstawowe rodzaje i gatunki piwa
- dokonuje oceny organoleptycznej wybranych napojów bezalkoholowych,
- omawia szkodliwy wpływ alkoholu na człowieka
- ocenia organoleptycznie wybrane przyprawy,
- omawia znaczenie owoców, grzybów w żywieniu,
- omawia znaczenie grzybów w żywieniu

Ocena bardzo dobry (5):

Uczeń:

- określa znaczenie żywieniowe produktów zbożowych
- rozpoznaje i charakteryzuje gatunki sera,
- porównuje skład chemiczny wędlin,
- dokonuje oceny organoleptycznej ryb,
- posługując się atlasem rozpoznaje grzyby jadalne,
- rozpoznaje i ocenia różne gatunki miodu,
- wskazuje różnice pomiędzy koncentratem zup zwykłych i zup błyskawicznych
- charakteryzuje wymagania dotyczące opakowań i sposobu przechowywania soków dla dzieci,
- porównuje właściwości sensoryczne wybranych gatunków herbat,
- omawia szkodliwe działanie tytoniu na organizm człowieka,

Ocena celujący (6):

Uczeń:

- potrafi dokonać oceny świeżości i wartości odżywczej jaj, ryb, mięsa, wędlin
- wyjaśnia jakie znaczenie we właściwym odżywianiu człowieka mają produkty zawierające węglowodany i tłuszcze roślinne
- potrafi omówić podział wyrobów garmażeryjnych gotowych z mięsa i podrobów
- potrafi przedstawić zastosowanie przetworów owocowych i warzywnych
- potrafi omówić różnice pomiędzy sokiem, nektarem, napojem owocowym lub warzywnym
- przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych warzyw
- rozpoznaje rodzaje miodów
- potrafi systematyzować produkty zbożowe pod względem wartości odżywczej
- porównuje właściwości sensoryczne naparów wybranych gatunków herbat, kaw, kakao
- omawia i analizuje informacje dotyczące mleka i przetworów mlecznych, mięsa, wędlin, ryb, tłuszczu, owoców i warzyw, środków słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw spożywczych, napojów, używek jak i pozostałych produktów
- omawia szkodliwy wpływ alkoholu na organizm człowieka

DZIAŁ III ARTYKUŁY NIEŻYWNOSCIOWE.

Ocena dopuszczający (2):

Uczeń:

- definiuje tkaniny i dzianiny,
- wymienia i charakteryzuje etapy produkcji odzieży,
- wymienia rodzaje oznaczeń na wyrobach odzieżowych,
- określa warunki przechowywania odzieży,
- omawia budowę skóry naturalnej,
- wymienia części składowe obuwia,
- definiuje i klasyfikuje środki piorące,
- klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne,
- charakteryzuje wybrane wyroby kosmetyczne,
- charakteryzuje wyroby pielęgnacyjne i upiększające
- definiuje wytwory i przetwory papiernicze,
- wymienia odstawowe właściwości szkła,
- klasyfikuje szkło gospodarcze,
- charakteryzuje ceramikę stołową,
- charakteryzuje przewody elektryczne i kable,
- klasyfikuje sprzęt oświetleniowy,
- wymienia sprzęt do prania w warunkach domowych,
- dokonuje podziału sprzętu elektrycznego do sprzątania oraz mechanizacji domowych prac kuchennych,
- charakteryzuje funkcje urządzeń chłodniczych,
- charakteryzuje wyroby drewniane,

Ocena dostateczny (3):

Uczeń:

- klasyfikuje surowce włókiennicze,
- charakteryzuje sploty zasadnicze i pochodne
- wymienia podstawowe typy tkanin
- klasyfikuje dzianiny,
- wymienia właściwości materiałów odzieżowych
- omawia budowę skóry naturalnej
- wymienia części składowe obuwia,
- zna rodzaje i typy obuwia,
- klasyfikuje środki piorące,
- wymienia surowce do produkcji papieru
- przedstawia zasady klasyfikacji wytworów papierniczych
- wymienia podstawowe składniki i właściwości szkła
- podaje cechy szkła gospodarczego, budowlanego i technicznego,
- klasyfikuje wyroby ceramiczne wg różnych kryteriów,
- wymienia surowce do produkcji wyrobów ceramicznych,
- klasyfikuje wyroby ceramiczne,
- wyjaśnia pojęcie i właściwości techniczne wyrobów ceramicznych
- określa środki specjalne służące bezpieczeństwu wyrobów elektrotechnicznych,
- dokonuje podziału urządzeń grzejnych zgodnie z ich przeznaczeniem,
- klasyfikuje zmechanizowany sprzęt gospodarstwa domowego,

Ocena dobry (4):**Uczeń:**

- charakteryzuje podstawowe grupy włókiennicze,
- charakteryzuje podstawowe typy tkanin,
- omawia właściwości materiałów odzieżowych,
- wymienia i charakteryzuje rodzaje skór,
- interpretuje oznaczenia na obuwiu na podstawie etykiet,
- charakteryzuje galanterię i odzież skórzaną,
- wymienia wady i zalety syntetycznych środków piorących,
- charakteryzuje proces technologiczny otrzymywania papieru,
- charakteryzuje najważniejsze właściwości papieru,
- charakteryzuje poszczególne etapy procesu technologicznego szkła,
- określa właściwości szkła bezpiecznego,
- dobiera i prezentuje asortyment szkła gospodarczego,
- charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej,
- omawia metody dekoracji wyrobów ceramicznych,
- charakteryzuje podstawowe właściwości płytek ceramicznych
- wymienia podstawowe urządzenia elektryczne,

Ocena bardzo dobry (5):**Uczeń:**

- omawia oznaczenia na wybranych wyrobach odzieżowych,
- podaje numerację wybranego obuwia wg oznaczeń angielskich i francuskich
- wyjaśnia na czym polega niekorzystny wpływ twardej wody na proces prania,
- zna wpływ budowy cząstek mydła na jego zdolność usuwania brudu,
- podaje różnice między szamponem koloryzującym a farbą,
- podaje różnice między wodą kolońską, wodą kwiatową a perfumami,
- wyjaśnia czym się różni wytwór papierniczy od przetworu papierniczego
- określa rolę stłuczki szklanej w procesie technologicznym,
- omawia kolejne etapy otrzymywania wyrobów ceramicznych,
- porównuje właściwości wyrobów z porcelany, porcelitu, fajansu i kamionki

Ocena celujący (6):**Uczeń:**

- dokonuje charakterystyki grup włókienniczych,
- wie gdzie są wykorzystywane tworzywa sztuczne,
- charakteryzuje właściwości materiałów odzieżowych,
- charakteryzuje poszczególne rodzaje mydeł i wymienia surowce do produkcji mydła,
- podaje zasady klasyfikacji mydeł jako produktów rynkowych,
- określa wady i zalety syntetycznych środków piorących,
- charakteryzuje pomocnicze środki do prania,
- przedstawia klasyfikację wyrobów papierniczych ze względu na różne kryteriami, -
- określa właściwości szkła bezpiecznego,
- omawia poszczególne etapy wytwarzania wyrobów ceramicznych,
- charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej,
- dokonuje porównania właściwości wyrobów z porcelany, porcelitu, fajansu, kamionki.