Wymagania edukacyjne na poszczególne oceny z przedmiotu **Podstawy towaroznawstwa**

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
1. Zakres towaroznawstwa	• Zna podstawową terminologię z zakresu towaroznawstwa (towaroznawstwo, normy, normalizacja,jakość towarów, odbiór ilościowy i jakościowy,asortyment produkcyjny i handlowy, wyrób , produkt, towar, artykuł, klasyfikacja towarów, magazyn	• Wie czym zajmuje się towaroznawstwo • wie czym jest jakość • wymienia czynniki i cechy mające wpływ na jakość towarów • wie co to branża towarowa, grupa towarowa	• Omawia tworzenie asortymentu handlowego • wyjaśnia na czym polega odbiór jakościowy i ilościowy towaru, • wyjaśnia znaczenie PKWiU • zna podział na grupy asortymentowe	• Dokonuje klasyfikacji asortymentu handlowego • omawia powiązania klasyfikacji stosowanych w Polsce z klasyfikacjami europejskimi i światowymi • dokonuje klasyfikacji wg różnych kryteriów towaroznawczych	• Klasyfikuje podmioty gospodarcze zgodnie z Polską Klasyfikację działalności • wyszukuje symbol PKWiU wyrobu • omawia systemy klasyfikacyjne PKWiU • dokonuje oceny organoleptycznej wyrobów

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
2. Opakowanie i oznakowanie towarów	• zna kryteria klasyfikacji opakowań • wie czym są znaki na opakowaniach • definiuje termin (znak towarowy, oznaczenia informacyjne, skład wyrobu, kod kreskowy , znaki jakości • definiuje pojęcie ubytki towarowe (nadzwyczajne i naturalne • wie co to segregacja opakowań •	• wymienia funkcje opakowań • zna cechy dobrego opakowania • dokonuje klasyfikacji opakowań wg konkretnego kryterium • zna korzyści wynikające z normalizacji opakowań • wie jaką funkcję pełnią znaki na opakowaniach • zna rodzaje opakowań jednostkowych zgodnie z polską normą • zna zasady umieszczania znaków na opakowaniach • wymienia zasady prawidłowego przechowywania towarów	• omawia cechy dobrego opakowania • dokonuje klasyfikacji opakowań wg konkretnego kryterium i omawia je • omawia rodzaje oznakowań jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe) • potrafi wyjaśnić dlaczego należy umieszczać oznaczenia na towarach • potrafi dokonać segregacji opakowań	• omawia cechy dobrego opakowania na konkretnym przykładzie • wie co decyduje o jakości opakowaniach • omawia rodzaje oznakowań jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe)podając przykłady • potrafi podać przykłady znaków zasadniczych • potrafi dokonać segregacji opakowań podając przykłady • wymienia działania podejmowane dla odzyskania opakowań • wymienia działania służące przetworzeniu	• 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 zamieszczane na metkach, etykietach • rozróżnia metody

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
				odpadów opakowaniowych	fizyczne, chemiczne, biologiczne utrwalania i konserwowania produktów • wymienia działania podejmowane dla odzyskania opakowań podając przykłady • wymienia działania służące przetworzeniu odpadów opakowaniowych wraz z przykładami
3. Charakterystyka towarów	• Wie co to przechowywanie i magazynowanie • Wymienia zasady rozmieszczenia towarów w magazynie • wymienia rodzaje magazynów • wymienia funkcje magazynów • zna pojęcie konserwowania	• Zna równicę przechowywania i magazynowania towarów • klasyfikuje magazyny wg różnych kryteriów • zna pojęcie konserwowania produktów metodą fizyczną, chemiczną, biologiczną	• Potrafi wyjaśnić, na czym polega przechowywanie i magazynowanie towarów • klasyfikuje magazyny wg różnych kryteriów podając przykłady • na podstawie przykładów wymienia funkcje magazynów	• Potrafi wyjaśnić, na czym polega przechowywanie i magazynowanie towarów podając przykłady • Potrafi wyjaśnić różnice konserwowania produktów metodą fizyczną, chemiczną, biologiczną • omawia rodzaje	• Potrafi wyjaśnić na konkretnym przykładzie konserwowania produktów metodą fizyczną, chemiczną, biologiczną • Wyjaśnia przyczyny zmian zachodzących w przechowywanych towarach • omawia zasady odpowiedzialności

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
	produktów • zna pojęcie ubytku towarowego • zna konserwację produktów żywnościowych i nieżywnościowych	• wie jakie występują rodzaje ubytków towarowych • zna i rozróżnia metody konserwacji produktów żywnościowych i nieżywnościowych	• zna pojęcie konserwowania produktów metodą fizyczną, chemiczną, biologiczną i podaje przykłady • podaje przykłady ubytków towarowych • podaje przykłady konserwacji produktów żywnościowych i nieżywnościowych	ubytków towarowych na przykładach • podaje różnice i podobieństwa między metodami konserwacji • opisuje metody konserwacji podając przykłady konkretnych produktów	pracowników w przypadku wystąpienia ubytków w przechowywanych towarach • omawia wpływ konserwacji na wartość odżywczą żywności • potrafi odszukać informację o sposobie konserwowania na towarach
4.Artykuły żywnościowe	• Definiuje terminy (żywność, normy żywieniowe, węglowodany, tłuszcze, składniki mineralne, barwniki • dokonuje charakterystyki produktów zbożowych • definiuje terminy (nabiał, mleko, przetwory mleczne, mięso, wędliny, wyroby garmażeryjne,	• Zna klasyfikację żywności (przetworzoną i nieprzetworzoną) • dokonuje klasyfikacji produktów zbożowych • zna klasyfikację mleka i przetworów mlecznych, mięsa, zboża i przetworów zbożowych, przetworów miesnych, drobiu, wędlin, ryb, tłuszczy, owoców i warzyw, środków	• Rozróżnia żywność nieprzetworzoną i przetworzoną • zna i omawia budowę ziarna • zna klasyfikację mleka i przetworów mlecznych, mięsa i jego przetworów i dokonuje ich charakterystyki • dokonuje charakterystyki tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, owoców,	• Rozróżnia żywność syntetyczną, ekologiczną, funkcjonalną, modyfikowaną • zna poradnictwo dotyczące wykorzystania produktów zbożowych i wie w jakich warunkach powinny być przechowywane produkty zbożowe • potrafi wymienić i	• Potrafi rozpoznać gatunek sera na podstawie oceny organoleptycznej • potrafi dokonać oceny świeżości i wartości odżywczej jaj, ryb, mięsa, wędlin • wyjaśnia jakie znaczenie we właściwym odżywianiu człowieka mają produkty zawierające węglowodany i tłuszcze

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
	konserwy mięsne, owoce morza, cukier, naturalne środki słodzące, miód, wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, napój, sok, nektar, napój alkoholowy, napój bezalkoholowy, wina, piwo, żywność specjalna, używki	słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw spożywczych, napojów • zna wartości odżywcze owoców, warzyw, produktów o specjalnych wartościach bezglutenowych, produktów BIO, grzybów, cukrów, miodów i wyrobów cukierniczych , koncentratów spożywczych, drobiu, jaj, ryb i ich przetworów • wyjaśnia różnicę między wodą mineralną a mineralizowaną • dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów alkoholowych • dokonuje charakterystyki	warzyw, grzybów, cukrów, miodu i wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, win, używek, drobiu, jaj, ryb,grzybów. Owoców i warzyw, cukru, miodu, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, używek i przypraw	omówić różnice między produktami mlecznymi wynikające z odmiennych metod przetwarzania • wymienia i omawia właściwości mięs, wędlin, ryb, tłuszczy, owoców i warzyw, środków słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw spożywczych, napojów, używek jak i pozostałych produktów (wyjaśnia jak je przechowywać)	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

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
		towaroznawczej używek			• porównuje właściwości sensoryczne naparów wybranych gatunków herbat, kaw, kakao • omawia i analizuje informacje dotyczące mleka i przetworów mlecznych, mięsa, wędlin, ryb , tłuszczy, 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
5. Artykuły nieżywnościowe	• Dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów włókienniczej	• Zna klasyfikację włókien • określa warunki przechowywania	• Dzieli wyroby włókiennicze w zależności od surowca • dokonuje oceny	• Dokonuje klasyfikacji włókien i ich charakterystyki • wie na czym polega	• Dokonuje charakterystyki grup włókienniczych • wie gdzie są

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
	• definiuje włókna, wyroby włókiennicze, tkaniny, dzianiny, filce, watoliny, koronki • wie czym jest skóra • charakteryzuje środki czystości w gospodarstwie domowym • dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów kosmetycznych i perfumeryjnych • dokonuje charakterystyki towaroznawczej papieru i wyrobów papierniczych • dokonuje charakterystyki towaroznawczej szkła i jego wyrobów • dokonuje charakterystyki	wyrobów włókienniczych • wymienia rodzaje skór naturalnych • wie czym są tworzywa sztuczne • wymienia rodzaje oznaczeń na wyrobach odzieżowych • wie czym są środki piorące • klasyfikuje środki zarówno do mycia jak i czyszczenia • zna warunki przechowywania artykułów nieżywnościowych • wie od czego zależy skuteczność prania • wymienia wyroby kosmetyczne i perfumeryjne • zna warunki przechowywania wyrobów	jakości wyrobów włókienniczych charakteryzuje włókna, tkaniny, dzianiny, przędziny, włókniny, filce, watoliny, koronki • wie czym jest garbowanie skór • zna zalety i wady tworzyw sztucznych • wymienia właściwości wyrobów odzieżowych • dokonuje oceny jakości wyrobów odzieżowych • klasyfikuje środki piorące • charakteryzuje wybrane wyroby kosmetyczne • charakteryzuje wyroby pielęgnacyjne upiększające • charakteryzuje właściwości papieru	uszlachetnianie wyrobów włókienniczych, charakteryzuje oznaczenia wyrobów włókienniczych • dokonuje charakterystyki włokien chemicznych • określa warunki przechowywania skór i wyrobów skórzanych • dokonuje podziału skór w zalezności od stopnia trwałości i przeznaczenia • dokonuje podziału tworzyw sztucznych • zna oznaczenia wyrobów odzieżowych • wymienia i charakteryzuje etapy produkcji odzieży • określa warunki przechowywania wyrobów odziezowych	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 rożne kryteriami • określa właściwości szkła bezpiecznego

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
	wyrobów ceramicznych • dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów drewnianych • dokonuje charakterystyki wyrobów elektrotechnicznych	kosmetycznych i perfumeryjnych • wie czym są wyroby papiernicze • wymienia zastosowania wyrobów papierniczych w handlu • określa zalety i wady wyrobów papierniczych • charakteryzuje wyroby szklane gospodarstwa domowego • ocenia jakość wyrobów szklanych • wie czym jest wartość użytkowa i właściwości techniczne wyrobów ceramicznych • wymienia właściwości wyrobów drewnianych • opisuje sprzęt elektrotechniczny	• omawia wady jakości wyrobów szklanych • wymienia pojedyncze surowce do produkcji wyrobów ceramicznych • zna sposób przechowywania wyrobów ceramicznych • omawia właściwości wyrobów drewnianych • wie jak przechowywać i konserwować wyroby drewniane • dokonuje charakterystyki sprzętu elektrotechnicznego i urządzeń elektrotechnicznych • określa warunki przechowywania wyrobów elektrotechnicznych	• wie czym są syntetyczne środki piorące (podaje przykłady) • zna warunki bezpiecznego używania i postępowania ze zużytymi opakowaniami • klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne • omawia proces produkcji papieru • przedstawia różnice w wyrobach papierniczych wykonanych z różnych surowców • prezentuje możliwości wykorzystania a także zastosowania papieru poddanego przeróżnym procesom wykończeniowym	• omawia poszczególne etapy wytwarzania wyrobów ceramicznych • charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej • dokonuje porównania właściwości wyrobów z porcelany, porcelitu, fajansu, kamionki • potrafi fachowo zaprezentować sposoby konserwacji wyrobów drewnianych opierając się na konkretnym przykładzie • odczytuje tabliczki znamionowe wyrobów elektrotechnicznych

Dział programu	Wymagania konieczne (ocena dopuszczająca) Uczeń:	Wymagania podstawowe (ocena dostateczna) Uczeń potrafi to, co na ocenę dopuszczającą oraz:	Wymagania rozszerzające (ocena dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dostateczną oraz:	Wymagania dopełniające (ocena bardzo dobra) Uczeń potrafi to, co na ocenę dobrą oraz:	Wymagania wykraczające (ocena celująca) Uczeń potrafi to, co na ocenę bardzo dobrą oraz:
				• charakteryzuje wyroby szklane wykorzystywane w przemyśle i budownictwie • określa wymagania dotyczące transportu wyrobów szklanych • zna proces wytwarzania wyrobów szklanych • dokonuje klasyfikacji wyrobów ceramicznych w odniesieniu do różnych kryteriów • charakteryzuje ceramikę budowlaną • charakteryzuje wady wyrobów ceramicznych • udziela poradnictwa przy sprzedaży wyrobów elektrotechnicznych	