

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z PRZEDMIOTU – TOWAROZNAWSTWO W KL - I c (po szkole podstawowej)

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TOWAROZNAWSTWA DLA KLASY – I				
DOPUSZCZAJĄCY	DOSTATECZNY	DOBRY	BARDZO DOBRY	CELUJĄCY
UCZEŃ:	UCZEŃ:	UCZEŃ:	UCZEŃ:	UCZEŃ:
ZAKRES TOWAROZNAWSTWA				
<u>ASORTYMENT TOWAROWY ,OPAKOWANIE I OZNAKOWANIE TOWARÓW, CHARAKTERYSTYKA TOWARÓW</u>				
- zna podstawową terminologię z zakresu towaroznawstwa: (towaroznawstwo, normy, normalizacja, jakość towarów, odbiór ilościowy i jakościowy, asortyment produkcyjny i handlowy, wyrób, produkt, towar, artykuł, towar, wyrób gotowy, systematyka, klasyfikacja towarów, magazyn), - zna klasyfikację towarów	- wie czym zajmuje się towaroznawstwo, - wie czym jest jakość, - wymienia czynniki i cechy mające wpływ na jakość towaru - wie co tworzy branże towarową, grupę towarową, - wymienia funkcje opakowań, - zna cechy dobrego opakowania, - dokonuje klasyfikacji	- omawia tworzenie asortymentu handlowego, - wyjaśnia na czym polega odbiór jakościowy i ilościowy towaru, wymienia czynniki wpływające na wielkość i strukturę asortymentu handlowego, - wyjaśnia znaczenie PKWiU, - zna podział na grupy asortymentowe - wymienia i omawia	- dokonuje klasyfikacji asortymentu handlowego, - uzasadnia potrzebę prowadzenia kontroli towarów różnymi metodami, wymienia i omawia czynniki wpływające na wielkość i strukturę asortymentu handlowego, - omawia powiązania klasyfikacji stosowanych w Polsce z klasyfikacjami europejskimi i światowymi,	- klasyfikuje podmioty gospodarcze zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności , - wyszukuje symbol wyrobu , usługi w Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług, - omawia systemy klasyfikacyjne towarów PKW i U, - prezentuje sposób organizacji badania organoleptycznego,

<p>tworzących asortyment handlowy,</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiuje termin (opakowanie, towar paczkowany), - zna kryteria wg , których dokonuje my klasyfikacji opakowań, - definiuje termin (normalizacja opakowań, opakowania standardowe, opakowania niestandardowe), - wie czym są znaki na opakowaniach, - definiuje termin (znak towarowy „ oznaczenia informacyjne, skład wyrobu, kod kreskowy, znaki jakości), - definiuje pojęcia(ubytki towarowe, ubytki nadzwyczajne i naturalne 	<p>opakowań wg konkretnego kryterium,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zna korzyści wynikające z normalizacji opakowań, - wie jaką funkcję pełnią znaki na opakowaniach, - zna rodzaje oznakowań opakowań jednostkowych z godnie z polską normą, - wie z czego składa się oznakowanie opakowań transportowych - zna zasady umieszczania znaków na opakowaniach, - wymienia funkcje znaku towarowego, - wie czym są kody EAN 13, - wyjaśnia znaczenie znaku bezpieczeństwa, oznaczeń reklamowych, oznaczeń ekologicznych, znaki przydatności do recyklingu, - zna oznaczenia towarów spożywczych, - wymienia zasady prawidłowego przechowywania i magazynowania towarów, - zna rodzaje magazynów, - wymienia znane mu 	<p>funkcje opakowań,</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia cechy dobrego opakowania, - dokonuje klasyfikacji opakowań wg konkretnego kryterium i omawia je, - zna korzyści wynikające z normalizacji opakowań i omawia je, - omawia funkcje informacyjną i marketingową, - omawia rodzaje oznakowań jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe), - potrafi wyjaśnić w jaki sposób i dlaczego należy umieszczać oznaczenia na towarach, - wymienia funkcje znaku towarowego i omawia je, - określa strukturę kodu EAN 13 i wymienia korzyści stosowania systemu EAN, - wie co powinno znaleźć się na etykiecie, - charakteryzuje rodzaje 	<ul style="list-style-type: none"> - zna znaczenie PKW i U, dokonuje klasyfikacji towarów według różnych kryteriów - omawia cechy dobrego opakowania na konkretnych przykładach, - dokonuje klasyfikacji opakowań wg konkretnego, kryterium i omawia je na podstawie przykładów, - wie co decyduje o jakości opakowania, - omawia rodzaje oznakowań jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne, niebezpieczeństwa podając przykład, - wie co składa się na znaki zasadnicze umieszczone na opakowaniach jednostkowych, - potrafi podać przykłady znaków zasadniczych jakie umieszczone są na towarach dostępnych w placówkach handlowych, 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnia podając przykłady potrzebę prowadzenia badań instrumentalnych, - potrafi sklasyfikować opakowania zgodnie z przyjętymi kryteriami, - dokonuje doboru asortymentu handlowego, - omawia zalety i wady zróżnicowanego asortymentu handlowego, - zna i omawia przykład klasyfikacji grup towarów według PKW i U, - opisuje właściwości materiałów opakowaniowych, - potrafi omówić różnice i podobieństwa w oznaczaniu opakowań transportowych i jednostkowych, - wie co składa się na znaki zasadnicze umieszczone na opakowaniach jednostkowych i omawia je, - opisuje jakie znaki manipulacyjne powinny
---	--	--	---	--

	szkodniki magazynowe,	magazynów , - wyjaśnia wpływ szkodników magazynowych na przechowywanie towarów,	<ul style="list-style-type: none"> - zna wykaz prefiksów krajów stosujących kody EAN, - wie co powinno znaleźć się na etykiecie podając przykład, - przedstawia sposoby zapobiegania powstawania ubytków, - wymienia procesy fizyczne, chemiczne i biologiczne które mogą przechodzić w przechowywanych towarach, - omawia sposoby radzenia sobie ze szkodnikami w procesie przechowywania towarów, 	<p>być umieszczone na opakowaniu jednostkowym, transportowym na konkretnym przykładzie,</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi wyjaśnić w jakim celu producenci umieszczają na opakowaniach znaki reklamowe i ekologiczne, - odczytuje i potrafi zinterpretować i odczytać oznaczenia umieszczone na opakowaniach , metkach lub etykietach, - zna wpływ czynników na na jakość przechowywanych towarów, - wyjaśnia przyczyny zmian jakie zachodzą w przechowywanych towarach, - rozróżnić metody fizyczne, chemiczne, biologiczne, utrwalania konserwowania towarów,
--	-----------------------	---	--	---

CHARAKTERYSTYKA GRUP TOWAROWYCH
ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE

<p>- definiuje terminy (żywność, normy żywieniowe, składniki pokarmowe, GDA węglowodany ,tłuszcze, składniki mineralne, barwniki), - dokonuje charakterystyki produktów zbożowych, - definiuje terminy (nabiał ,mleko, przetwory mleczne, mięsa, wędliny, wyroby garmażeryjne, konserwy mięsne, owoce morza, naturalne środki słodzące, cukier, miód, słodzik, wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, napój, sok, nektar, napój alkoholowy, napój bezalkoholowy, wina, piwo, żywność specjalna funkcjonalna, używki),</p>	<p>- zna klasyfikację żywności (przetworzoną i nieprzetworzoną), - dokonuje klasyfikacji produktów zbożowych, - zna klasyfikację mleka i przetworów mlecznych, mięsa, zboża i przetworów zbożowych, przetworów mięsnych, drobiu i przetworów, wędlin, ryb, tłuszczu, owoców i warzyw , środków 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,</p>	<p>- rozróżnia żywność nieprzetworzoną i przetworzoną, - zna i omawia budowę ziarna, - zna klasyfikację mleka i przetworów mlecznych, mięsa, przetworów mięsnych i dokonuje ich charakterystyki, - dokonuje charakterystyki tłuszczu roślinnych i zwierzęcych, owoców, warzyw i grzybów, cukrów, miodów i wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, win, używek, drobiu, jaj, ryb i ich przetworów, grzybów owoców i warzyw, cukru, miodu, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych , używek i przypraw.</p>	<p>- 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 omówić różnice między produktami mlecznymi wynikające z odmiennych metod przetwarzania, - wymienia i omawia właściwości :mięś, wędlin, ryb, tłuszczu, owoców i warzyw , środków słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw spożywczych, napojów,</p>	<p>- potrafi rozpoznać gatunki 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 roślinne, - potrafi omówić podział wyrobów garmażeryjnych gotowych z mięsa i podrobów, - potrafi przedstawić zastosowanie przetworów owocowych i warzyw, - potrafi omówić różnice pomiędzy sokiem, nektarem, napojem owocowym lub warzywnym, - przeprowadza ocenę organoleptyczną</p>
---	---	--	--	--

	<p>koncentratów spożywczych, drobiu, jaj, ryb i ich przetworów i pozostałych produktów,</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia różnicę pomiędzy wodą mineralną a mineralizowaną, - dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów alkoholowych, - dokonuje charakterystyki towaroznawczej używek. 		<p>używek, jak i pozostałych produktów (wyjaśnia jak je przechowywać).</p>	<p>wybranych warzyw,</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznaje rodzaje miodów, - potrafi systematyzować produkty zbożowe pod względem wartości odżywczej, <p>Wskazuje różnice między koncentratami (określa wymagania dotyczące ich przechowywania),</p> <ul style="list-style-type: none"> - porównuje właściwości sensoryczne naparów wybranych gatunków herbat, kaw, kakao, - szeroko omawia, analizuje informacje dotyczące mleka i przetworów mlecznych, mięsa, przetworów mięsnych, wędlin, ryb, tłuszczu, owoców i warzyw środków słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw spożywczych, napojów, używek na konkretnych przykładach wykorzystując
--	--	--	---	---

				do tego szczegółową wiedzę towaroznawczą, - ocenia jakość wyrobów tytoniowych dostępnych w handlu, - omawia szkodliwy wpływ alkoholu na organizm człowieka,
--	--	--	--	--

wykonała: Iwona Jabłońska