

Technikum Nr 2 im. gen. Mieczysława Smorawińskiego

w Zespole Szkół Ekonomicznych w Kaliszu

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych – kształcenie zawodowe

Przedmiot: **towaroznawstwo**

Klasa: II

Uczeń na ocenę:				
dopuszczającą	dostateczną	dobrą	bardzo dobrą	celującą
Artykuły żywnościowe				
(owoce, warzywa, grzyby, zboża, przetwory zbożowe, cukier miód, wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, używki i przypraw, napoje i wody mineralne)				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje ogólnej charakterystyki towaroznawczej owoców , warzyw i grzybów, ➤ dokonuje ogólnej klasyfikacji owoców i warzyw, ➤ charakteryzuje przetwory warzywne, ➤ charakteryzuje przetwory grzybowe, ➤ definiuje podstawowe pojęcia dotyczące zboża i przetworów zbożowych: zboże, mąka, kasza, otręby, makaron, wyciąg mąki, rodzaj mąki, typ mąki, gluten, ➤ wie czym jest cukier, ➤ wie czym jest sacharoza, melasa, glukoza, słodzik, ➤ wie czym są wyroby cukiernicze, ➤ zna rolę miodu w profilaktyce zdrowia, ➤ wie czym są koncentraty spożywcze, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej używek i przypraw, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ uzasadnia rolę owoców , warzyw i grzybów w codziennej diecie, ➤ zna zasady przechowywania owoców, warzyw i przetworów warzywnych, ➤ zna gatunki grzybów występujących w Polsce, ➤ zna budowę ziarna, ➤ wymienia najpopularniejsze mąki znajdujące się w obrocie handlowym, ➤ zna rodzaje kasz, ➤ dokonuje podziału makaronu w zależności od kształtu i i wymiaru, ➤ dokonuje klasyfikacji pieczywa ➤ zna konsekwencje cukru w żywieniu, ➤ wie czym są wyroby cukiernicze – omawia je, ➤ wymienia poszczególne rodzaje miodów, ➤ wie w jakiej postaci występują koncentraty spożywcze (podaje przykłady), ➤ rozumie znaczenie używek w dbaniu o zdrowie człowieka, ➤ wie od czego może pochodzić nazwa kawy, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa wartość odżywczą owoców warzyw grzybów i przedstawia warunki ich przechowywania, jak również utrwalania, ➤ zna zasady przechowywania warzyw, przetworów warzywnych i omawia je, ➤ zna sposoby właściwego przechowywania grzybów, ➤ omawia budowę ziarna, ➤ wymienia typy mąki pszennej, ➤ wymienia rozdaje kasz i dokonuje klasyfikacji zależnie od surowca , z którego zostały wytworzone i stopnia rozdrobnienia, ➤ dokonuje klasyfikacji makaronów w zależności od składu, ➤ wie z czym jest związana klasyfikacja pieczywa, ➤ zna gatunki handlowe cukru, ➤ dokonuje podziału wyrobów cukierniczych, ➤ dokonuje klasyfikacji miodów naturalnych, ➤ dokonuje podziału koncentratów spożywczych, ➤ wymienia rodzaje używek, ➤ wie od czego zależy jakość herbaty, ➤ dokonuje klasyfikacji herbat ze 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje podziału warzyw ze względu na pokrewieństwo botaniczne i sposób użytkowania, ➤ omawia użytkowy podział owoców, ➤ omawia wartość odżywczą i skład chemiczny warzyw, ➤ charakteryzuje przetwory z grzybów, ➤ omawia wartość odżywczą grzybów, ➤ dokonuje klasyfikacji grzybów w punktu widzenia towaroznawczego, ➤ omawia budowę grzyba kapeluszowego, ➤ dokonuje charakterystyki przetworów warzywnych, ➤ ocenia jakość grzybów, ➤ dokonuje poradnictwa towaroznawczego dotyczącego grzybów, ➤ podaje przykłady ziaren i omawia je, ➤ dokonuje oceny organoleptycznej mąki, ➤ wie od czego zależy wartość odżywcza , skład chemiczny kasz i otrąb, ➤ wie od czego zależy wartość odżywcza makaronów, ➤ omawia proces wytwarzania chleba, ➤ potrafi określić warunki przechowywania produktów zbożowych, ➤ zna zasady pakowania i przechowywania cukru, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sprawnie posługuje się tabelą zawartości witamin wskazując owoce i warzywa będące cennymi ich źródłami, ➤ dokonać oceny sensorycznej wybranych przetworów owocowych, ➤ podaje ciekawostki zdrowotne w zakresie przetworów warzywnych i potrafi je przygotować, ➤ dokonuje oceny organoleptycznej konkretnych warzyw, ➤ potrafi właściwie rozpoznać grzyby jadalne, ➤ podaje wybiórczo skład chemiczny ziaren zbóż, ➤ zna okresy przechowywania dla poszczególnych typów mąki i wie od czego on zależy, ➤ zna wybiórczo skład chemiczny wybranych kasz, ➤ zna dane dotyczące przechowywania makaronów (wilgotność, temperatura, okres przechowywania), ➤ określa rolę i znaczenie produktów zbożowych w

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie czym są alkaloidy, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej kawy, herbaty, kakao, tytoniu ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej napojów alkoholowych, bezalkoholowych i wód mineralnych (miody pitne, wyroby spirytusowe, piwa) ➤ definiuje pojęcia: napoje alkoholowe, bezalkoholowe, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia rodzaje kakao, ➤ wie co zawiera tytoń, ➤ wie czym jest woda mineralna a czym m mineralizowana, ➤ zna wymagania dotyczące przechowywania napojów alkoholowych, 	<p>względem na technologię produkcji,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ zna negatywne oddziaływanie tytoniu na zdrowie człowieka, ➤ wymienia asortyment napoi bezalkoholowych, ➤ korzystając z etykiety określa zawartość alkoholu w poszczególnych wyrobach alkoholowych, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ określa wartość odżywczą i kaloryczną wyrobów cukierniczych i warunki ich przechowywania, ➤ dokonuje podziałów miodów w zależności od źródła nektaru, od czasu gromadzenia, od barwy, od konsystencji, od położenia pasieki, od technik pozyskiwania miodu, przedstawia właściwości odżywcze miodu, aktywność biologiczną i leczniczą miodów, ➤ zna warunki przechowywania cukru, miodu i wyrobów cukierniczych – dokonuje ich oceny jakościowej, ➤ dokonuje charakterystyki koncentratów spożywczych, ➤ udziela fachowego poradnictwa w zakresie koncentratów spożywczych, ➤ wymienia rodzaje używek i omawia je, ➤ dokonuje klasyfikacji gatunkowej herbat według kolejności zbierania liści, ➤ wymienia wyroby tytoniowe, ➤ klasyfikuje napoje bezalkoholowe i wody mineralne, ➤ dokonuje podziału wyrobów spirytusowych, ➤ charakteryzuje rodzaje miodów pitnych i podstawowe gatunki piwa, ➤ wie na czym polega przeprowadzenie oceny organoleptycznej napojów alkoholowych, ➤ charakteryzuje wymagania dotyczące opakowań jak również sposobu przechowywania soków dla dzieci, 	<p>codziennym żywności odnosząc się do racji żywieniowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych zbóż i ich przetworów, ➤ określa optymalną temperaturę i wilgotność względną powietrza w składowaniu cukru, ➤ ocenia poprawność znakowania opakowań cukierniczych, ➤ dokonuje podziału wyrobów cukierniczych trwałych na grupy i podgrupy, ➤ zna skład chemiczny miodu naturalnego, ➤ dokonuje oceny organoleptycznej miodu naturalnego i sztucznego, omawia pozostałe produkty pochodzenia pszczelego, ➤ fachowo wskazuje różnice pomiędzy koncentratami, ➤ wskazuje wymagania dotyczące przechowywania koncentratów spożywczych, ➤ omawia zasady przechowywania używek i przypraw, ➤ dokonuje oceny organoleptycznej używek i przypraw, ➤ zna wymagania dla przechowywania papierosów i innych wyrobów tytoniowych,
---	---	--	--	---

				<ul style="list-style-type: none"> ➤ rozumie negatywny wpływ alkoholu na organizm człowieka (na poszczególne organy), ➤ wymienia czynniki mające wpływ na jakość napojów alkoholowych, ➤ rozpoznaje oznaczenie geograficzne napoju spirytusowego,
--	--	--	--	---

Artykuły nieżywnościowe
(wyroby włókiennicze, skóra i wyroby skórzane, wyroby odzieżowe, środki czystości , wyroby kosmetyczno – perfumeryjne, papier , wyroby papiernicze, szkło, wyroby ze szkła, wyroby ceramiczne, wyroby drewniane, wyroby elektrotechniczne)

<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów włókienniczych, ➤ definiuje włókna, wyroby włókiennicze, tkaniny, dzianiny, przędziny, włókniny, filce, wataliny, koronki, ➤ wie czym jest skóra naturalna, skóra surowa ➤ charakteryzuje środki czystości w gospodarstwie domowym, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów kosmetycznych i perfumeryjnych, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej papieru i wyrobów papierniczych, ➤ dokonuje charakterystyki 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ zna klasyfikację włókien, ➤ określa warunki przechowywania wyrobów włókienniczych, ➤ wymienia rozdzaje skór naturalnych, ➤ wie czym są tworzywa sztuczne, ➤ wymienia rodzaje oznaczeń na wyrobach odzieżowych, ➤ wie czym są środki piorące, ➤ klasyfikuje środki zarówno e do mycia jak i czyszczenia, ➤ zna warunki przechowywania chemii gospodarstwa domowego, ➤ wie od czego zależy skuteczność prania, ➤ wymienia wyroby kosmetyczne i perfumeryjne, ➤ określa warunki przechowywania wyrobów kosmetyczno – perfumeryjnych, ➤ wie czym są wyroby i wytwory 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dzieli wyroby włókiennicze w zależności od surowca, ➤ dokonuje oceny jakości wyrobów włókienniczych, ➤ charakteryzuje włókna, wyroby włókiennicze, tkaniny, dzianiny, przędziny, włókniny, filce, wataliny, 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 i upiększające, ➤ ocenia jakość wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje klasyfikacji włókien i ich charakterystyki, ➤ wie na czym polega uszlachetnianie wyrobów włókienniczych, charakteryzuje oznaczenia wyrobów włókienniczych, ➤ dokonuje charakterystyki włókien chemicznych, ➤ określa warunki przechowywania skór i wyrobów skórzanych, ➤ dokonuje podziału skór w zależności od stopnia trwałości i przeznaczenia, ➤ dokonuje podziału tworzyw sztucznych, ➤ zna oznaczenia wyrobów odzieżowych, ➤ wymienia i charakteryzuje etapy produkcji odzieży, ➤ określa warunki przechowywania wyrobów odzieżowych, ➤ wie czym są syntetyczne środki piorące (podaje przykłady), ➤ zna warunki bezpiecznego używania i postępowania ze zużytymi opakowaniami 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje charakterystyki podstawowych grup włókienniczych, ➤ wie gdzie są wykorzystywane tworzywa sztuczne, ➤ charakteryzuje właściwości materiałów odzieżowych, ➤ charakteryzuje poszczególne rozdzaje 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 wytworów papierniczych ze względu na różne kryteria, ➤ wskazuje różnice wytworu
--	---	--	---	--

<p>towaroznawczej szkła</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ i wyrobów ze szkła, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów ceramicznych, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów drewnianych, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wyrobów elektrotechnicznych. 	<p>papiernicze,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia zastosowanie wyrobów papierniczych w handlu, ➤ określa 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. 	<p>kosmetycznych oraz perfumeryjnych,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje właściwości papieru, ➤ omawia wady jakości wyrobów szklanych, ➤ wymienia pojedyncze surowce do produkcji wyrobów ceramicznych, ➤ omawia właściwości wyrobów ceramicznych, ➤ zna sposób przechowywania wyrobów ceramicznych, ➤ omawia właściwości wyrobów drewnianych, ➤ wie jak przechowywać i konserwować wyroby drewniane, ➤ dokonuje sprzętu elektrotechnicznego i urządzeń elektrotechnicznych, ➤ określa warunki przechowywania wyrobów elektrotechnicznych. 	<p>chemii gospodarstwa domowego,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne, ➤ omawia proces produkcji papieru, ➤ przedstawia różnice w wyrobach papierniczych wykonanych z różnych surowców, ➤ podaje parametry przechowywania wyrobów papierniczych, ➤ prezentuje możliwości wykorzystania a także zastosowania papieru poddanego przeróżnym procesom wykończeniowym, ➤ charakteryzuje wyroby szklane wykorzystywane w budownictwie i przemyśle, ➤ określa wymagania dotyczące transportu, jak również przechowywania wyrobów szklanych, ➤ zna proces wytwarzania wyrobów szklanych, ➤ dokonuje klasyfikacji wyrobów ceramicznych w odniesieniu do różnych kryteriów, ➤ charakteryzuje ceramikę stołową i budowlaną, ➤ charakteryzuje wady wyrobów ceramicznych, ➤ udziela poradnictwa przy sprzedaży wyrobów elektrotechnicznych. 	<p>papierniczego od przetworu papierniczego,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ określa właściwości szkła bezpiecznego, ➤ 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.
---	---	--	--	--