

PLAN WYNIKOWY

Osiągnięcia ucznia kl. I ,II,III Technikum z przedmiotu podstawy towaroznawstwa				
Ocena	podstawowe		ponadpodstawowe	
Nazwa działu / materiał nauczania	2	3	4	5
Ogólne wiadomości z towaroznawstwa	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi posłużyć się terminologia z zakresu towaroznawstwa - potrafi objaśnić skrót i znaczenie – PKWiU, PKD -potrafi objaśnić pojęcia jakość, norma , normalizacja, standaryzacja, unifikacja, certyfikacja - potrafi objaśnić skrót PKN,PN - potrafi wymienić czynniki wpływające na jakość towarów - potrafi wymienić typy norm - potrafi podać proste przykłady wpływu niektórych czynników na jakość towarów, produktu - streszcza kontrolę 100% i wyrzyrkową, - odpowiada, w jakim celu i za pomocą jakich metod bada się jakość towarów - wymienia opakowani - potrafi zdefiniować pojęcia – cecha fizyczna, chemiczna i estetyczna towarów - potrafi wymienić cechy decydujące o jakości towarów - potrafi wymienić czynniki wpływające na jakość towarów - potrafi wymienić najważniejsze 	<ul style="list-style-type: none"> ponadto -potrafi określić zasady klasyfikacji towarów wg PKWiU - potrafi rozróżnić cechy towarów na podstawie ich charakterystyki towaroznawczej np. cechy fizyczne, chemiczne, użytkowe, estetyczne - potrafi określić najważniejsze cele normalizacji - potrafi określić pojęcie certyfikacji zgodności i notyfikacji potrafi scharakteryzować czynniki wpływające na jakość towarów - potrafi wyjaśnić znak zgodności z PN - potrafi podać proste przykłady normalizacji w codziennym życiu - potrafi rozróżnić typy norm - potrafi przedstawić etapy normalizacji - potrafi objaśnić pojęcie jakości - streszcza kontrolę 100% i wyrzyrkową, - odpowiada, w jakim celu i za pomocą jakich metod bada się jakość towarów - wymienia opakowani - zna klasyfikację opakowań wg 	<ul style="list-style-type: none"> ponadto - potrafi dokonać podziału towarów na grupy asortymentowe - potrafi klasyfikować typy norm - potrafi omówić system jakości oparty na normach ISO - potrafi wyjaśnić do czego służy certyfikat zgodności - potrafi objaśnić na czym polega kompleksowe zarządzanie jakości (TQM) - potrafi wyjaśnić znaczenie certyfikatów w zapewnianiu jakości - potrafi wymienić przykłady certyfikatów jakości, norm - potrafi wymienić wybrane znaki oferowane w ramach certyfikacji wyrobów -potrafi na konkretnych przykładach omówić wpływ poszczególnych czynników na jakość -potrafi określić zasady przechowywania towarów różnych branż - potrafi określić zasady przechowywania towarów w zależności od opakowania 	<ul style="list-style-type: none"> ponadto -potrafi scharakteryzować strukturę PKWiU - potrafi przeprowadzić analizę normy - potrafi uzasadnić znaczenie normalizacji towarów, czego dotyczą poszczególne grupy norm ISO - potrafi podać przykłady normalizacji i standaryzacji w codziennym życiu - potrafi przestawić budowę polskich norm - potrafi wyjaśnić znaczenie i ważność certyfikatów - potrafi scharakteryzować wybrane znaki oferowane w ramach certyfikacji wyrobów - potrafi przeprowadzić badanie organoleptyczne towarów- potrafi dokonać oceny organoleptycznej wybranych towarów - potrafi dokonać oceny jakości towarów na podstawie norm - potrafi omówić funkcje opakowań- potrafi obliczyć wartość energetyczną towarów - potrafi przedstawić zasady organizacji odbioru jakościowego -

	<p>właściwości chemiczne towarów</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi zdefiniować pojęcia – wartość odżywcza, energetyczna i biologiczna towarów - potrafi wymienić funkcje opakowań - potrafi wymienić zasady przechowywania towarów - potrafi podać rodzaje zmian zachodzących w przechowywanych towarach - potrafi wymienić metody konserwacji produktów - potrafi zdefiniować pojęcia – norma żywienia, normy żywienia, żywność, środki spożywcze. 	<p>różnych kryteriów</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi odczytać oznakowanie i informacje zamieszczone na towarach, opakowaniach i etykietach - potrafi podać przyczyny powstania ubytków - potrafi wymienić rodzaje i metody zwalczania szkodników - potrafi wyjaśnić na czym polegają poszczególne metody konserwacji produktów - potrafi określić od czego zależy zapotrzebowanie energetyczne człowieka - potrafi odczytać skład chemiczny określonych towarów. 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zinterpretować oznakowanie na towarach oraz zinterpretować informacje zamieszczone na opakowaniach, etykietach - potrafi wyjaśnić znaczenie paletyzacji - potrafi identyfikować szkodniki magazynowe - potrafi określić wpływ metod konserwacji na właściwości towarów - potrafi dokonać charakterystyki głównych składników odżywczych i określić ich znaczenie dla organizmu - potrafi określić odżywczą i kaloryczną wartość towarów 	<p>potrafi scharakteryzować różne rodzaje opakowań</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi scharakteryzować szkodniki magazynowe - potrafi scharakteryzować główne składniki odżywcze towarów - potrafi dobierać środki i sposoby ochrony towarów podczas transportu - potrafi podać przykładowy jadłospis, zgodnie z normami żywienia - potrafi omówić zasady rozmieszczania wybranych grup towarowych
<p>Towaroznawstwo wyrobów żywnościowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zdefiniować przetwory zbożowe - potrafi wymienić rodzaje zbóż, kasz, makaronów, pieczywa - potrafi zdefiniować pojęcia mąka, kasza, pieczywo cukiernicze i półcukiernicze - potrafi wymienić metody przechowywania - potrafi zdefiniować pojęcie – wyroby makaronowe - potrafi zdefiniować pojęcia: mleko, ser - potrafi wymienić rodzaje napojów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi podać rodzaje mąki ze względu na surowiec - potrafi dokonać podziału kasz ze względu na surowiec i sposób przerobu - potrafi omówić proces wyrobu makaronów - potrafi wyjaśnić na czym polega czerstwienie pieczywa - potrafi podać przykłady produktów mlecznych fermentowanych i niefermentowanych - potrafi wymienić etapy produkcji mleka spożywczego i zagęszczonego 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi sklasyfikować pieczywo w zależności od rodzaju mąki - potrafi sklasyfikować makarony wg różnych kryteriów - potrafi podać cechy dyskwalifikujące pieczywo - potrafi omówić wybrane rodzaje serów - potrafi wymienić rodzaje serów ze względu na surowce i sposób produkcji - potrafi przedstawić proces produkcji napojów mlecznych fermentowanych - potrafi przedstawić podział wędlin na grupy technologiczne i rodzaje - potrafi opisać wzory stempli 	<p>potrafi określić wartość wypiekowa mąki</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi omówić produkcje kasz - potrafi dokonać oceny jakościowej pieczywa półcukierniczego - potrafi scharakteryzować napoje mleczne fermentowane i niefermentowane - potrafi dokonać charakterystyki towaroznawczej serów - potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje wędlin i konserw mięsnych sterylizowanych - potrafi podać wymagania dla konserwy pasteryzowanej - potrafi scharakteryzować tuszki i elementy drobiowe oraz wędliny

	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić koncentraty mleczne - potrafi wymienić rodzaje serów - potrafi zdefiniować pojęcie mięsa - potrafi wymienić skład chemiczny mięsa i właściwości sensoryczne mięsa - potrafi wymienić części zasadnicze półtuszy wieprzowej i wołowej - potrafi zdefiniować pojęcia: koncentraty mięsne pasteryzowane i sterylizowane - potrafi wymienić elementy drobiowe - potrafi przedstawić podział ryb wg pochodzenia, zawartości tłuszczu i przeznaczenia - potrafi wymienić przetwory rybne - potrafi zdefiniować pojęcie: owoce morza tłuszcze roślinne i zwierzęce - potrafi podać podział grzybów - potrafi podać podział owoców ze względu na budowę - potrafi podać podział warzyw , miód, nektar i spadź, używki 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić etapy produkcji serów podpuszczkowych - potrafi wymienić czynniki wpływające na jakość wędlin - potrafi omówić wymagania dla wędlin - potrafi wymienić rodzaje konserw - potrafi dokonać klasyfikacji jaj - potrafi określić klasy jakości jaj - potrafi wymienić skład chemiczny mięśni ryb - potrafi wymienić asortyment uzupełniający - potrafi podać sposób wykorzystania owoców morza - potrafi dokonać podziału tłuszczów roślinnych ze względu na zastosowanie i technologię produkcji - potrafi wymienić jadalne tłuszcze zwierzęce - potrafi wymienić grzyby jadalne i przetwory z grzybów - potrafi wymienić wymagania jakościowe w zakresie obrotu owocami i warzywami - potrafi wyjaśnić pojęcie – półprzetwory i przetwory owocowe i warzywne - potrafi dokonać podziału wyrobów cukierniczych - potrafi podać podział przypraw roślinnych 	<p>weterynaryjnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić asortyment podstawowy i uzupełniający - potrafi wyjaśnić co to są konserwy, a co to są przetwory rybne - potrafi scharakteryzować tłuszcze roślinne i zwierzęce - potrafi powiedzieć jak otrzymujemy smalec i słoninę - potrafi przeanalizować informacje o towarze z opakowania - potrafi scharakteryzować grzyby pochodzące z uprawy i grzyby leśne - potrafi scharakteryzować wybrane owoce i warzywa - potrafi omówić sortymenty cukru białego - potrafi podać podział miodu - potrafi scharakteryzować wybrane gatunki herbaty, kawy i kakao - potrafi podać podział warzyw ze względu na sposób użytkowania jak i pokrewieństwo biologiczne 	<p>drobiowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - potrafi scharakteryzować wybrane gatunki ryb - potrafi omówić przetwory rybne - potrafi dokonać charakterystyki towaroznawczej owoców morza - potrafi scharakteryzować oleje roślinne - potrafi dokonać charakterystyki emulsji tłuszczowych i margaryn - potrafi omówić metody produkcji masła - potrafi wymienić wymagania wobec osób zatrudnionych przy obróbce grzybów - potrafi scharakteryzować wartość odżywczą owoców i warzyw - potrafi wymienić właściwości sensoryczne miodu - potrafi wymienić i scharakteryzować pieczywo cukiernicze - potrafi scharakteryzować wybrane przyprawy roślinne - potrafi scharakteryzować wartość odżywczą owoców i warzyw - potrafi wymienić i scharakteryzować pieczywo cukiernicze - potrafi scharakteryzować wybrane przyprawy roślinne
--	--	---	---	--

<p>Towaroznawstwo wyrobów nieżywnościowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić surowce do produkcji wyrobów ceramicznych - klasyfikuje szkło gospodarcze - potrafi wymienić właściwości szkła - potrafi wymienić wady masy szklanej - potrafi wymienić surowce potrzebne do produkcji papieru - potrafi zdefiniować pojęcie klasa wytworów papierniczych - potrafi podać surowce do produkcji wyrobów włókienniczych - potrafi podać klasyfikację włókien naturalnych i chemicznych - potrafi podać klasyfikację wyrobów włókienniczych - potrafi zdefiniować pojęcia- tkanina -rozdziela typy figur, wymienia oznaczenia na odzieży - potrafi wymienić asortyment skór gotowych - potrafi zdefiniować pojęcie – środki piorące, mydła - potrafi podać rodzaje środków piorących - potrafi wymienić środki do pielęgnacji jamy ustnej, włosów, skóry, środki upiększające i wyroby perfumeryjne - potrafi zdefiniować pojęcie – tworzywa sztuczne - potrafi podać grupy sprzętu 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi wymienić produkty ceramiki budowlanej i ich zastosowanie - potrafi podać właściwości techniczne charakteryzujące wyroby ceramiczne - potrafi wymienić wady jakościowe - potrafi wymienić etapy produkcji szkła - potrafi podać przykłady szkła budowlanego i technicznego - potrafi podać asortyment wyrobów gospodarczych ze szkła - potrafi wymienić etapy technologiczne otrzymywania papieru - potrafi podać włókna pochodzenia zwierzęcego i roślinnego - potrafi podać typy dzianin - wymienia oznaczenia na odzieży, obuwiu - potrafi podać i sklasyfikować obuwie z podziałem na grupy wielkościowe - potrafi powiedzieć jak określa się długość obuwia - potrafi wymienić co zalicza się do syntetycznych środków piorących - potrafi podać grupy środków piorących - potrafi wymienić surowce nieorganiczne i organiczne służące do produkcji artykułów kosmetycznych i 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi omówić poszczególne etapy procesu technologicznego wyrobów ceramicznych - potrafi omówić właściwości szkła - potrafi omówić proces technologiczny szkła - potrafi omówić proces technologiczny otrzymywania papieru - potrafi omówić cechy papieru - potrafi określić właściwości chemiczne włókien naturalnych - potrafi podać skład chemiczny bawełny - potrafi scharakteryzować włókna naturalne roślinne i zwierzęce - potrafi podać podział topograficzny skór - potrafi sklasyfikować obuwie ze względu na różne kryteria - potrafi scharakteryzować poszczególne rodzaje mydeł i środków piorących - potrafi scharakteryzować poszczególne grupy artykułów kosmetyczno – perfumeryjnych - potrafi podać właściwości gumy i powiedzieć na czym polega proces starzenia się gumy - potrafi podać właściwości użytkowe wybranego sprzętu 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi scharakteryzować ceramikę szlachetną - potrafi scharakteryzować szkło gospodarcze, budowlane i techniczne - potrafi scharakteryzować klasy wyrobów papierniczych - potrafi scharakteryzować przetwory papiernicze - potrafi podać właściwości włókien chemicznych sztucznych i syntetycznych - potrafi podać rodzaje splotów - potrafi rozpoznać typy tkanin i sploty dzianin - potrafi odróżnić włókniny od przędzy - potrafi wymienić numeracje obuwia wg oznaczenia angielskiego i francuskiego - potrafi dokonać odbioru jakościowego obuwia - potrafi podać znaczenie i rolę składników stosowanych w proszkach do prania - potrafi odczytać znaki na wyrobach kosmetyczno – perfumeryjnych - podaje różnice między wodą kolońską, wodą kwiatową a perfumami - potrafi scharakteryzować wyroby gumowe i z tworzywa termoplastycznego, termoutwardzalnego i chemoutwardzalne - potrafi dokonać analizy instrukcji
--	---	---	---	---

	oświetleniowego - potrafi wymienić urządzenia elektryczne grzejne - potrafi wymienić sprzęt do prania oferowany przez handel - potrafi podać podział urządzeń chłodniczych	perfumeryjnych - potrafi wymienić właściwości tworzyw sztucznych - potrafi podać zastosowanie tworzyw sztucznych - potrafi podać przeznaczenie oraz podstawowe cechy użytkowe sprzętu do prania i urządzeń chłodniczych	oświetleniowego i urządzeń grzejnych a także sprzętu gospodarstwa domowego	obsługi wybranego sprzętu i urządzenia
--	---	--	--	--

Ocena celująca:

- uczeń powinien wypełniać wymagania jakie spełnia na ocenę bdb i ponadto wskazywać szczególne zainteresowanie przedmiotem,
- uczeń potrafi podejmować się wykonania zadań dydaktycznych wykraczających poza podstawę programową
- zdobywa wiadomości i umiejętności znacznie wykraczające poza wymagania programowe
- formułuje problemy i dokonuje analizy i syntezy nowych zjawisk, procesów i proponuje nietypowe rozwiązania, aktualizuje na bieżąco wiedzę w procesie samodzielnego dokształcania się
- osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach przedmiotowych i uzyskuje wyróżniające wyniki
- potrafi prezentować i udowodnić swoje zdanie używając odpowiedniej argumentacji będącej skutkiem nabytej samodzielnie wiedzy
- wykazywać szczególne zainteresowanie przedmiotem oraz literaturą specjalistyczną, podejmować się wykonywania zadań dodatkowych, znacznie wykraczających poza podstawę programową.

Opracowała J.Maj-Bijak