

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA

Przedmiot: **Towaroznawstwo**
Nr programu: **522[01] /ZSZ, SP/ MEN / 2007.02.08**
Klasa: **I i II ZSZ**
Rok szkolny: **2010/2011**

Podstawy towaroznawstwa

Ocena dopuszczająca

- ⇒ uczeń zna elementy procesu technologicznego
- ⇒ uczeń umie dokonać klasyfikacji wyrobów i towarów
- ⇒ uczeń potrafi rozróżniać następujące pojęcia:
 - dobra i towary
 - norma i normalizacja
 - kod kreskowy i identyfikacja
- ⇒ uczeń zna wymagania dotyczące:
 - przechowywania i konserwacji produktów
 - transportu wyrobów i towarów

Ocena dostateczna

- ⇒ uczeń zna powiązania towaroznawstwa z innymi naukami
- ⇒ uczeń umie odczytać kod kreskowy
- ⇒ uczeń umie odczytać treść dokumentów normalizacyjnych
- ⇒ uczeń umie dokonać oceny jakościowej towarów

Ocena dobra

- ⇒ uczeń umie omówić dziedziny, które są powiązane z technologią i towaroznawstwem
- ⇒ uczeń biegle czyta kod kreskowy
- ⇒ uczeń biegle czyta dokument normalizacyjny
- ⇒ uczeń umie określić warunki racjonalnego przechowywania i transportu towarów
- ⇒ uczeń umie określić konserwację produktów roślinnych i zwierzęcych

Ocena bardzo dobra

- ⇒ uczeń biegle umie rozpoznawać i interpretować znaki na opakowaniach towarach korzystając z:
 - norm
 - prospektów, ulotek i poradników
 - kodów kreskowych
- ⇒ uczeń umie rozróżnić niezgodność i wady produktów oraz określić przyczyny ich powstania
- ⇒ uczeń umie wskazać prawidłowe zasady dotyczące przechowywania, konserwacji i transportu produktów

Ocena celująca

- ⇒ uczeń biegle określa i dobiera zasady przechowywania, konserwacji oraz transportu produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego

Zagadnienia z towaroznawstwa artykułów żywnościowych

Ocena dopuszczająca

- ⇒ uczeń umie dokonać klasyfikacji artykułów żywnościowych

- ⇒ uczeń zna działy i gałęzie gospodarki wytwarzające żywność
- ⇒ rozróżni podstawowe rodzaje zbóż
- ⇒ klasyfikuje mąkę wg różnych kryteriów
- ⇒ zaproponuje warunki prawidłowego przechowywania mąki
- ⇒ dokona oceny organoleptycznej mąki oraz oceni jej jakość porównując rzeczywiste cechy z wymaganiami jakościowymi
- ⇒ zdefiniuje kasze oraz dokona ich podziału
- ⇒ zaproponuje warunki prawidłowego przechowywania kasz
- ⇒ dokona oceny organoleptycznej kaszy oraz oceni jej jakość porównując rzeczywiste cechy z wymaganiami jakościowymi
- ⇒ zdefiniuje otręby
- ⇒ wyjaśni co należy rozumieć pod pojęciem
- ⇒ makaron, klasyfikuje makarony
- ⇒ zaproponuje warunki prawidłowego przechowywania makaronów
- ⇒ oceni organoleptycznie makaron
- ⇒ definiuje pieczywo, klasyfikuje pieczywo
- ⇒ zaproponuje warunki prawidłowego przechowywania pieczywa
- ⇒ rozróżnia wady pieczywa, klasyfikuje wady
- ⇒ dokona podziału ziemniaków wg różnych kryteriów
- ⇒ zaproponuje warunki prawidłowego przechowywania ziemniaków
- ⇒ klasyfikuje i charakteryzuje przetwory ziemniaczane
- ⇒ zaproponuje warunki przechowywania przetworów ziemniaczanych
- ⇒ klasyfikuje owoce
- ⇒ określić warunki prawidłowego przechowywania, pakowania i transportu owoców
- ⇒ rozpoznaje i charakteryzuje różne owoce krajowe i południowe
- ⇒ dokona podziału przetworów owocowych na grupy, scharakteryzuje je
- ⇒ określi warunki prawidłowego przechowywania przetworów z owoców
- ⇒ dokona oceny sensorycznej wybranych przetworów owocowych
- ⇒ klasyfikuje warzywa
- ⇒ określić warunki przechowywania, pakowania i transportu warzyw
- ⇒ rozpoznaje i charakteryzuje różne warzywa
- ⇒ dokona oceny sensorycznej wybranych warzyw
- ⇒ dokona podziału przetworów warzywnych na grupy, scharakteryzuje je
- ⇒ określi warunki prawidłowego przechowywania przetworów z warzyw
- ⇒ dokona oceny sensorycznej wybranych przetworów warzywnych
- ⇒ klasyfikuje grzyby, charakteryzuje je
- ⇒ określi warunki przechowywania grzybów
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla grzybów surowych przeznaczonych do sprzedaży
- ⇒ wymieni gatunki handlowe cukru białego, charakteryzuje je
- ⇒ określi warunki przechowywania cukru
- ⇒ dokona podziału wyrobów cukierniczych na grupy, poda przykłady
- ⇒ określi warunki przechowywania wybranych wyrobów cukierniczych
- ⇒ dokona oceny jakości wybranych wyrobów cukierniczych wg obowiązującej normy
- ⇒ dokona klasyfikacji miodu wg różnych kryteriów
- ⇒ określi warunki przechowywania miodu
- ⇒ wymieni główne składniki odżywcze w mleku
- ⇒ wymieni gatunki mleka spożywczego dostępne na rynku
- ⇒ przedstawi podział przetworów mlecznych, do każdej z grup podaj 1 przykład
- ⇒ wymieni główne składniki odżywcze mięsa

- ⇒ potrafi wskazać na schemacie elementy tuszy wieprzowej
- ⇒ klasyfikuje wędliny
- ⇒ wymieni główne gatunki ptactwa przeznaczonego do spożycia
- ⇒ wymieni główne składniki odżywcze mięsa drobiowego, ryb i przetwory z ryb
- ⇒ wie co to jest kawior
- ⇒ definiuje tłuszcze
- ⇒ wymienia tłuszcze do smarowania pieczywa
- ⇒ definiuje używki i klasyfikuje
- ⇒ zna podstawowe gatunki kawy, herbaty i tytoniu
- ⇒ klasyfikuje przyprawy roślinne, wódki, piwo, wino, napojów bezalkoholowych i wody mineralnej

Ocena dostateczna

- ⇒ uczeń umie dokonać klasyfikacji artykułów żywnościowych wg różnych kryteriów
- ⇒ uczeń zna czynniki wpływające na wartość odżywczą artykułów żywnościowych
- ⇒ wyróżni wymagania sanitarno - higieniczne obowiązujące w procesie obrotu żywnością
- ⇒ narysuje przekrój poprzeczny ziarna zbożowego oraz zaznaczy na tym przekroju podstawowe elementy budowy ziarna zbożowego
- ⇒ rozpoznaje mąki
- ⇒ określi wartość odżywczą mąki
- ⇒ wymieni szkodniki mąki oraz określi sposoby walki z tymi szkodnikami
- ⇒ rozpoznaje kasze
- ⇒ określi wartość odżywczą kasz
- ⇒ rozpoznaje makarony
- ⇒ określi wartość odżywczą makaronów, cukru, ziemniaków, owoców i grzybów
- ⇒ rozpoznaje pieczywo różnego rodzaju
- ⇒ określi wartość odżywczą pieczywa, udzieli porady na temat sprzedawanego pieczywa
- ⇒ klasyfikuje i charakteryzuje wybrane przetwory z grzybów
- ⇒ określi warunki przechowywania przetworów z grzybów
- ⇒ dokona oceny organoleptycznej pieczywa oraz oceni jego jakość porównując rzeczywiste cechy z wymaganiami jakościowymi
- ⇒ odczyta i zinterpretuje oznakowania umieszczone na opakowaniach lub etykietach przetworów warzywnych
- ⇒ odczyta oznaczenia umieszczone na opakowaniu jednostkowym wybranych wyrobów cukierniczych
- ⇒ zaproponuje odpowiednie opakowania dla wyrobów cukierniczych różnych grup
- ⇒ scharakteryzuje pod względem towaroznawczym miód naturalny i sztuczny
- ⇒ wymieni operacje technologiczne produkcji mleka spożywczego
- ⇒ wyjaśni pojęcia: homogenizacja, normalizacja tłuszczu, pasteryzacja
- ⇒ zna średni skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych
- ⇒ zna średni skład chemiczny mięsa drobiowego
- ⇒ wymienia sortymenty mięsa drobiowego
- ⇒ przedstawia główne przetwory drobiowe
- ⇒ przedstawi budowę jaja i wymieni główne składniki odżywcze
- ⇒ przedstawi podział ryb
- ⇒ wymieni główne składniki odżywcze mięsa ryb
- ⇒ określi średni skład chemiczny mięsa ryb
- ⇒ klasyfikuje tłuszcze
- ⇒ charakteryzuje podstawowe tłuszcze roślinne

Ocena dobra

- ⇒ uczeń umie określić czynniki wpływające na wartość odżywczą produktów rolnych
- ⇒ uczeń zna technologię i umie scharakteryzować produkty spożywcze np. mleko, mięso, zboża, owoce, warzywa, koncentraty spożywcze, napoje itp.
- ⇒ uczeń umie wykrywać zafałszowania w wybranych produktach rolnych
- ⇒ określi rolę wymagań sanitarno - higienicznych w procesie obrotu żywnością
- ⇒ scharakteryzuje proces przemiału zbóż
- ⇒ zdefiniuje typ i wyciąg mąki oraz wymieni podstawowe typy mąk
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla mąki i kasz
- ⇒ określi okresy przechowywania mąki
- ⇒ scharakteryzuje pod względem towaroznawczym różne kasze
- ⇒ scharakteryzuje pod względem towaroznawczym otręby
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla makaronów
- ⇒ scharakteryzuje pod względem towaroznawczym makaron
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla pieczywa
- ⇒ scharakteryzuje pieczywo pszenne (zwykłe, wyborowe, półcukiernicze), żytnie i mieszane oraz pieczywo specjalne i dietetyczne
- ⇒ charakteryzuje wady pieczywa
- ⇒ określi proces czerstwienia pieczywa
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla ziemniaków
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla różnych przetworów ziemniaczanych
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla owoców
- ⇒ porówna i oceni wartość odżywczą owoców różnego rodzaju
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla przetworów owocowych
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla warzyw
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla przetworów warzywnych
- ⇒ posługując się atlasem grzybów rozpozna grzyby jadalne
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla różnych gatunków handlowych cukru
- ⇒ określi wymagania jakościowe dla różnych wyrobów cukierniczych
- ⇒ scharakteryzuje różne grupy wyrobów cukierniczych
- ⇒ scharakteryzuje pod względem towaroznawczym produkty pszczele
- ⇒ zna średni skład chemiczny mleka 3,4% tłuszczu
- ⇒ charakteryzuje wartości odżywczą mleka
- ⇒ przedstawi charakterystykę 2 produktów z każdej grupy przetworów mlecznych
- ⇒ mówi wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych
- ⇒ zna części zasadnicze tuszy wołowej i potrafi wskazać je na schemacie
- ⇒ charakteryzuje wędliny (wędzonki, kielbasy)
- ⇒ przedstawi podział drobiu i ptactwa dzikiego
- ⇒ charakteryzuje wartość odżywczą mięsa drobiowego
- ⇒ charakteryzuje przetwory drobiowe i rybne
- ⇒ określi wartości odżywczą jaj
- ⇒ rozróżnia podstawowe gatunki ryb
- ⇒ charakteryzuje wartości odżywcze mięsa ryb
- ⇒ charakteryzuje owoce morza
- ⇒ charakteryzuje tłuszcze do smarowania pieczywa
- ⇒ zna wpływ używki na organizm człowieka
- ⇒ określa cechy sensoryczne herbat
- ⇒ charakteryzuje wybrane przyprawy roślinne

- ⇒ charakteryzuje właściwości i wykorzystanie spirytusu
- ⇒ charakteryzuje poszczególne gatunki wódki
- ⇒ charakteryzuje podstawowe gatunki i rodzaje piwa
- ⇒ charakteryzuje wybrane wina

Ocena bardzo dobra

- ⇒ uczeń biegle określa czynniki wpływające na wartość odżywczą i dokonuje właściwej analizy produktów rolnych
- ⇒ uczeń potrafi analizować napisy i oznaczenia na opakowaniach
- ⇒ uczeń biegle wykrywa zafałszowania w wskazanych produktach rolnych
- ⇒ oceni wpływ stosowanych metod obróbki owoców na ich wartość odżywczą
- ⇒ porówna i oceni wartość odżywczą warzyw różnego rodzaju
- ⇒ oceni wpływ stosowanych metod obróbki warzyw na ich wartość odżywczą
- ⇒ charakteryzuje zatrucia pokarmowe spowodowane spożyciem grzybów
- ⇒ wyjaśni zasady klasyfikacji wyrobów cukierniczych
- ⇒ charakteryzuje operacje technologiczne występujące w procesie produkcji mleka spożywczego
- ⇒ porównuje wartości odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i drobiowego
- ⇒ ocenia świeżość ryb i jaj
- ⇒ oceni sensoryczne wybrane wędliny drobiowe
- ⇒ określa wartość odżywczą przetworów z ryb
- ⇒ porównuje wartości odżywcze tłuszczów roślinnych i zwierzęcych
- ⇒ określi różnice między wartością odżywczą masła i margaryny
- ⇒ porównuje właściwości sensoryczne naparów wybranych gatunków kaw
- ⇒ omawia szkodliwe działanie tytoniu na organizm człowieka
- ⇒ identyfikuje wybrane przyprawy

Ocena celująca

- ⇒ uczeń biegle charakteryzuje proces technologiczny wszystkich artykułów żywnościowych i umiejętnie określa towaroznawstwo produktów rolnych

Zagadnienia z towaroznawstwa artykułów nieżywnościowych

Ocena dopuszczająca

- ⇒ klasyfikuje towary nieżywnościowe wg gałęzi przemysłu, z których pochodzą
- ⇒ charakteryzuje ceramikę stołową
- ⇒ wymieni podstawowe właściwości szkła
- ⇒ klasyfikuje szkło gospodarcze
- ⇒ charakteryzuje przewody elektryczne i kable
- ⇒ klasyfikuje sprzęt instalacyjny
- ⇒ klasyfikuje sprzęt oświetleniowy
- ⇒ charakteryzuje świetlówki i żarówki energooszczędne
- ⇒ charakteryzuje podstawowe urządzenia grzejne
- ⇒ wyjaśnia na czym polega odbiór jakościowy wyrobów elektrotechnicznych w sklepie
- ⇒ wymieni sprzęt do prania w warunkach domowych
- ⇒ dokona podziału sprzętu elektrycznego do sprzątanania
- ⇒ wymieni sprzęt elektryczny do mechanicznych domowych prac kuchennych
- ⇒ charakteryzuje funkcje urządzeń chłodniczych
- ⇒ definiuje tkaniny

- ⇒ definiuje dzianiny
- ⇒ dzieli dzianiny produkowane w przemyśle dziewiarskim w zależności od surowca z
- ⇒ wymienia i charakteryzuje etapy produkcji odzieży
- ⇒ rozróżnia typy figur osób dorosłych
- ⇒ wymienia rodzaje oznaczeń na wyrobach odzieżowych
- ⇒ wymienia części składowe obuwia
- ⇒ wymienia rodzaje nr obuwia
- ⇒ definiuje środki piorące
- ⇒ klasyfikuje środki piorące - definiuje mydło
- ⇒ definiuje syntetyczne środki piorące
- ⇒ wymienia pomocnicze środki do prania
- ⇒ klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne
- ⇒ charakteryzuje wybrane wyroby kosmetyczne

Ocena dostateczna

- ⇒ klasyfikuje wyroby ceramiczne wg różnych kryteriów
- ⇒ wymieni surowce do produkcji wyrobów ceramicznych
- ⇒ omówi właściwości wyrobów ceramicznych
- ⇒ klasyfikuje wyroby ceramiki budowlanej
- ⇒ wyjaśni co rozumie przez pojęcie właściwości techniczne wyrobów ceramicznych i wartość użytkową
- ⇒ wymieni podstawowe składniki szkła
- ⇒ podaje kryteria klasyfikacji szkła
- ⇒ podaje cechy szkła budowlanego i technicznego
- ⇒ określa cechy szkła gospodarczego
- ⇒ charakteryzuje podstawowy sprzęt instalacyjny
- ⇒ dokonuje podziału urządzeń elektrycznych grzejnych zgodnie z SWW
- ⇒ określa środki specjalne służące bezpieczeństwu wyrobów elektrotechnicznych
- ⇒ dokona podziału zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego wg SWW
- ⇒ omówi podstawowe funkcje sprzętu do prania
- ⇒ charakteryzuje odkurzacze
- ⇒ wymieni podstawowe części odkurzacza
- ⇒ scharakteryzuje miksery i roboty kuchenne
- ⇒ dokona podziału urządzeń chłodniczych
- ⇒ definiuje: wytwory i przetwory papiernicze
- ⇒ wymieni surowce do produkcji papieru
- ⇒ przedstawia zasady klasyfikacji wytworów papierniczych
- ⇒ wymienia najważniejsze właściwości papieru
- ⇒ charakteryzuje ważniejsze wyroby papiernicze
- ⇒ klasyfikuje surowce włókiennicze
- ⇒ definiuje przędzę
- ⇒ wymienia etapy wytwarzania przędzy
- ⇒ charakteryzuje sploty zasadnicze i pochodne
- ⇒ wymienia podstawowe typy tkanin
- ⇒ charakteryzuje dzianiny rządkowe i kolumnkowe
- ⇒ którego zostały wykonane
- ⇒ wymienia właściwości materiałów odzieżowych
- ⇒ wymienia skład chemiczny skóry surowej

- ⇒ omawia budowę skóry naturalnej
- ⇒ zna proces technologiczny obuwia
- ⇒ wymienia typy obuwia
- ⇒ wymienia grupy wyrobów kaletniczych
- ⇒ wymienia surowce służące produkcji mydła
- ⇒ podaje zasady klasyfikacji mydeł jako produktów rynkowych
- ⇒ klasyfikuje syntetyczne środki piorące

Ocena dobra

- ⇒ zaprezentuje różne produkty i dokona podziału na grupy, rodzaje i odmiany
- ⇒ charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej
- ⇒ omówi metody dekoracji wyrobów ceramicznych
- ⇒ charakteryzuje podstawowe właściwości płytek ceramicznych
- ⇒ charakteryzuje poszczególne etapy procesu technologicznego szkła
- ⇒ charakteryzuje szkło wg różnych kryteriów
- ⇒ klasyfikuje szkło budowlane
- ⇒ określa właściwości szkła bezpiecznego
- ⇒ dobiera i prezentuje asortyment szkła gospodarczego
- ⇒ podaje różnice między przewodem a kablem
- ⇒ ustala wartości znamionowe z dowolnych bezpieczników
- ⇒ określa asortyment urządzeń grzejnych znajdujących się w jego domu
- ⇒ wymieni podstawowe urządzenia elektryczne stosowane jako zmechanizowany sprzęt gospodarstwa domowego
- ⇒ charakteryzuje podstawowe cechy użytkowe pralki
- ⇒ wskaże różnice między mikserem a robotem kuchennym
- ⇒ określa jak powinien być oznakowany sprzęt gospodarstwa domowego
- ⇒ charakteryzuje proces technologiczny otrzymywania papieru
- ⇒ wyjaśnia różnicę między bibułą a bibułką oraz tekturą a kartonem
- ⇒ charakteryzuje najważniejsze właściwości papieru
- ⇒ wyjaśnia czym różni się zeszyt szkolny od brulionu szkolnego
- ⇒ wśród wyrobów papier odszukuje, te które wykonane są z makulatury, dokonuje oceny tych wyrobów i ich przydatności
- ⇒ charakteryzuje podstawowe grupy włókiennicze
- ⇒ charakteryzuje przędzenie bezwrzecionowe
- ⇒ charakteryzuje podstawowe typy tkanin
- ⇒ charakteryzuje właściwości materiałów odzieżowych
- ⇒ wymienia i charakteryzuje fazy wyprawiania skór
- ⇒ interpretuje oznaczenia na obuwiu na podstawie etykiet
- ⇒ charakteryzuje galanterię i odzież skórzaną
- ⇒ charakteryzuje poszczególne kategorie mydeł
- ⇒ wymienia wady i zalety syntetycznych środków piorących
- ⇒ charakteryzuje pomocnicze środki do prania
- ⇒ ocenia jakość wybranych wyrobów kosmetycznych

Ocena bardzo dobra

- ⇒ określi rolę jaką pełni stłuczka szklana w procesie technologicznym
- ⇒ omówi kolejne etapy otrzymywania wyrobów ceramicznych
- ⇒ porówna właściwości wyrobów z porcelany, porcelitu, fajansu i kamionki

- ⇒ określa podstawowe parametry elektryczne żarówek
- ⇒ dokonuje oceny sensorycznej wybranej latarki
- ⇒ zapoznaje się z treścią norm dotyczącą urządzeń grzejnych
- ⇒ analizuje oznaczenia na opakowaniu wyrobów elektrotechnicznych
- ⇒ dokonuje oceny oznaczeń wyrobów elektrotechnicznych
- ⇒ zapoznaje się z wymaganiami ogólnymi dla odkurzaczy na podst. normy PN-83/E-08200/01
- ⇒ wyjaśni czym różni się wytwór papierniczy od przetworu papierniczego
- ⇒ charakteryzuje procesy wykańczania przędzy
- ⇒ określa czym różni się tkanina bawełniana od bawełnopodobnej oraz tkanina wełniana od wełnopodobnej
- ⇒ 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 cząsteczki mydła na jego zdolność do usuwania brudu
- ⇒ podaje różnicę między szamponem koloryzującym a farbą
- ⇒ podaje różnicę między wodą kolońską, wodą kwiatową i perfumami

Ocena celująca

- ⇒ uczeń biegle charakteryzuje proces technologiczny wszystkich artykułów żywnościowych i umiejętnie określa towaroznawstwo tych produktów