

Technik Handlowiec 522305
Przedmiot: Towar jako przedmiot handlu K1 I

Wymagania edukacyjne
niezbędne do uzyskania poszczególńych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych

Nazwa działu	Wymagania edukacyjne			
	dopuszczający	dostateczny	dobry	bardzo dobry
<p>PODSTAWY TOWARoznawstwa</p> <p>1. Podstawy towaroznawstwa 1. Zakres towaroznawstwa 2. Klasyfikacja towarów 3. Kryteria podziału towarów (PKWiU) 4. Normalizacja i jej znaczenie 5. Właściwości towarów, czynniki wpływające na jakość 6. Zasady badania i odbioru jakościowego towarów</p>	<p>określa, czym zajmuje się towaroznawstwo, – wymienia czynniki wpływające na jakość towarów, – określa, na czym polega ocena organoleptyczna,</p>	<p>– klasyfikuje towary ze względu na różne kryteria, – zna pojęcie normy, rodzaje, potrafi i korzystać z norm, – zna pojęcie jakości towarów, klasyfikuje cechy jakościowe towarów, podaje ich przykłady, – odpowiada, w jakim celu i za pomocą jakich metod bada się jakość towarów, – definiuje odbiór jakościowy towarów, określa jego znaczenie</p>	<p>odróżnia technologie od towaroznawstwa, – zna systemy klasyfikacyjne towarów PKWiU, – zna pojęcie: towar i dobro i potrafi podać różnice między nimi, – zalicza cechy jakościowe do obiektywnych lub subiektywnych, – określa odbiór jakościowy wstępny i zasadniczy</p>	<p>– uzasadnia znaczenie normalizacji towarów, czego dotyczy poszczególne grupy norm ISO 9000, 9001, 9002, 9003, 9004 – uzasadnia wpływ czynników na jakość towarów, uzasadnia subiektywizm oceny sensorycznej, obiektywizm oceny instrumentalnej, – zna skutki odbioru jakości, czym mogą być spowodowane wady jakościowe towarów</p>
<p>2. Opakowania 1. Funkcje opakowania 2. Klasyfikacja opakowań 3. Pojemniki wielofunkcyjne 4. Systemy paletowe</p>	<p>– wymienia i opisuje funkcje opakowań, – zna podział i znaczenie znaków na opakowaniach,</p>	<p>– wymienia opakowania pośrednie, bezpośrednie, specjalne, uniwersalne, jednostkowe, transportowe, – opisuje właściwości materiałów opakowaniowych, – wymienia pojemniki wielofunkcyjne i systemy paletowe</p>	<p>– rozumie znaczenie normalizacji opakowań, – zna pojęcia: renowacja, przerób, utylizacja, biodegradacja opakowań, – wymienia właściwości pojemników wielofunkcyjnych i systemów paletowych</p>	<p>– opisuje opakowanie, zaliczając je do odpowiedniej grupy,</p>
<p>3. Charakterystyka towarów 1. Oznaczenia towarów, znaki towarowe 2. Przechowywanie i magazynowanie towarów 3. Czynniki wpływające na jakość przechowywanych towarów 4. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach 5. Szkodniki magazynowe 6. Ubytki magazynowe 7. Ochrona towarów podczas transportu 8. Konserwowanie</p>	<p>– wymienia funkcje magazynów, – zna pojęcie i rodzaje ubytków towarowych, – rozróżnia metody fizyczne od chemicznych</p>	<p>– wymienia zasady prawidłowego przechowywania towarów, – określa, jakie czynniki i w jaki sposób wpływają na jakość przechowywanych towarów – wymienia procesy fizyczne, chemiczne i biologiczne, które mogą zachodzić w przechowywanych towarach, – wie, w jakim celu należy konserwować towary i jakie cechy powinien mieć metody konserwacji, – zna pojęcia: pasteryzacja, sterylizacja, chłodzenie, zamrażanie, liofilizacja, lryndalizacja, bombaż i jego rodzaje, lryndalizacja, bombaż i jego rodzaje,</p>	<p>– wyjaśnia znaczenie kodu kreskowego umieszczonego na towarach, – wie, co to są ubytki naturalne i nadzwyczajne oraz jak im zapobiegać, – podaje różnice i podobieństwa między sterylizacją a pasteryzacją oraz między chłodzeniem i zamrażaniem, – wie, na czym polega bombaż chem., fiz., mikrobiologiczny, – zna zasady kszczenia i marnowania produktów i różnice między nimi,</p>	<p>– na konkretnych przykładach omawia wpływ poszczególnych czynników na jakość przechowywanych towarów, – określa, czym są spowodowane Procesy biologiczne w towarach i podaje ich przykłady, – wymienia i opisuje te metody konserwacji, które można stosować do konserwacji art. przemysłowych</p>

ARTYKUŁY ŻYWIENIOWE		jakie produkty można tymi sposobami utwalać,			
<p>1. Normy żywienia dla ludności</p> <p>2. Składniki odżywcze i wartość kaloryczna</p> <p>1. Składniki odżywcze</p> <p>2. Węglowodany</p> <p>3. Białka, składniki mineralne</p> <p>4. Witaminy, woda</p> <p>5. Wartość kaloryczna</p>	<p>– wymienia zasady układania jadłospisu,</p> <p>– wyraża pojęcie wartości odżywczej,</p> <p>– definiuje pojęcie bilansu wodny</p>	<p>– definiuje pojęcie normy żywienia, – posługuje się pojęciami żywienia, – charakteryzuje główne składniki odżywcze,</p> <p>– określa znaczenie składników odżywczych dla organizmu człowieka, – określa rodzaje i zawartość składników odżywczych w oparciu o informacje na opakowaniu produktu żywnościowego</p>	<p>– opracowuje jadłospis zgodnie z normami żywienia, – oblicza wartość kaloryczną produktu</p>	<p>określa własny dzienny bilans wodny</p>	
<p>3. Klasyfikacja żywności i dodatki do żywności</p> <p>1. Klasyfikacja żywności</p> <p>2. Dodatki do żywności</p>	<p>– wymienia dodatki do żywności</p>	<p>– definiuje pojęcie klasyfikacji i dodatki do żywności,</p> <p>– klasyfikuje żywność według różnych kryteriów</p>		<p>– wyszukuje z informacją na opakowaniu dodatki do żywności zastosowane w przykładowym produkcie żywnościowym</p>	
<p>4. Produkty zbożowe</p> <p>1. Zboża</p> <p>2. Mąka</p> <p>3. Makarony</p> <p>4. Kasze</p> <p>5. Pieczywo</p>	<p>– przedstawia podział kasz i pieczywa,</p> <p>– charakteryzuje pod względem towaroznawczym makarony,</p> <p>– określa asortyment pieczywa,</p> <p>– określa warunki przechowywania Produktów zbożowych</p>	<p>– przedstawia budowę ziarna zbóż</p> <p>– definiuje pojęcia: typ mąki, Gluten,</p> <p>– charakteryzuje pod względem towaroznawczym makarony,</p> <p>– określa asortyment pieczywa,</p> <p>– określa warunki przechowywania Produktów zbożowych</p>	<p>– systematyzuje produkty zbożowe pod względem wartości odżywczej</p>	<p>– określa znaczenie żywnościowe Produktów zbożowych,</p>	
<p>5. Mleko i jego przetwory</p> <p>1. Mleko</p> <p>2. Smetana i śmietanka</p> <p>3. Napoje mleczne</p> <p>4. Ser</p> <p>5. Przechowywanie</p>	<p>– wymienia najważniejsze składniki odżywcze mleka,</p> <p>– charakteryzuje produkty mleczne,</p> <p>– wymienia asortyment Produktów Mlecznych,</p> <p>– charakteryzuje koncentraty mleczne,</p>	<p>– przedstawia podstawowe metody utrwalań mleka,</p> <p>– określa warunki przechowywania mleka i Produktów mlecznych,</p> <p>– określa wyznaczniki, co do opakowań i przechowywania koncentratów mlecznych</p>	<p>– przeprowadza analizę sensoryczną mleka spożywczego i wybranych Produktów mlecznych</p>	<p>– rozpoznaje gatunki sera,</p>	
<p>6. Mięso i produkty mięsne</p> <p>1. Mięso i produkty mięsne</p> <p>2. Dzikizna</p> <p>3. Ocena świeżości mięsa</p>	<p>– określa wartość odżywczą mięsa i wędlin,</p> <p>– określa cechy świeżego mięsa,</p> <p>– przedstawia kryteria klasyfikacji wędlin,</p> <p>– określa warunki przechowywania mięsa i wędlin</p>	<p>– wymienia podstawowe elementy handlowe podtuszy wieprzowej i wołowej,</p> <p>– podaje właściwości jadalnych tuszaczy zwierzęcych,</p> <p>– określa warunki przechowywania mięsa i wędlin</p>	<p>– dokonuje oceny organoleptycznej wybranych wędlin</p>	<p>– wskazuje na schemacie podtuszy wieprzowej poszczególne elementy kulinarne,</p> <p>– porównuje skład chemiczny wędlin</p>	