Wymagania edukacyjne niezbędne do otrzymania przez ucznia poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z Towaroznawstwa

Klasa II Branżowa Szkoła

WYMAGANIA EDUKACYJNE Z TOWAROZNAWSTWA				
konieczne (ocena dopuszczająca)	**podstawowe (ocena dostateczna)**	**rozszerzające (ocena dobra)**	**dopełniające (ocena bardzo dobra)**	**wykraczające (ocena celująca)**
Obowiązujący zakres materiału: oznakowanie towarów, konserwacja towarów Charakterystyka towaroznawcza żywności: mleko, mięso, drób, ryby, tłuszcze, owoce warzywa, ziemniaki i ich przetwory, zboża, cukier, miód, wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, używki i przyprawy				
Uczeń	**Uczeń**	**Uczeń**	**Uczeń**	**Uczeń**
*wie czym są znaki na opakowaniach	*wie jaką funkcję pełnią znaki na opakowaniach	*omawia funkcje: informacyjną i	*omawia rodzaje oznakowań	*potrafi omówić różnice i podobieństwa w

*definiuje terminy: znak towarowy, oznaczenia informacyjne, skład wyrobu, kod kreskowy, znak jakości) *definiuje terminy: żywność, składniki pokarmowe, GDA, węglowodany, tłuszcze, białka, składniki mineralne) *dokonuje charakterystyki produktów zbożowych *definiuje terminy: nabiał, mleko, przetwory mleczne, mięso,	*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 znaków: bezpieczeństwa, oznaczeń reklamowych, ekologicznych, przydatności do	marketingową opakowania i jego oznaczeń *omawia rodzaje oznakowań jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe) *potrafi wyjaśnić w jaki sposób i dlaczego należy umieszczać oznaczenia na towarach *przedstawia strukturę kodu kreskowego i wymienia korzyści z jego stosowania	jednostkowych (zasadnicze, informacyjne, manipulacyjne i niebezpieczeństwa) na przykładach *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 *wie co oznacza prefiks i umie się posługiwać	oznaczaniu opakowań transportowych i jednostkowych *wie co składa się na znaki zasadnicze umieszczone na opakowaniach jednostkowych i potrafi je omówić *potrafi przedstawić znaki manipulacyjne, które powinny być umieszczone na opakowaniu jednostkowym i transportowym na konkretnym przykładzie *potrafi rozróżnić i

wędliny, wyroby garmażeryjne, konserwy mięsne, owoce morza, cukier, miód, słodzik, wyroby cukiernicze, koncentraty spożywcze, napój, sok, nektar, napój alkoholowy i bezalkoholowy, wino, piwo, używki, żywność funkcjonalna i wygodna	recyklingu *potrafi wyjaśnić oznaczenia na towarach spożywczych *zna klasyfikację żywności: przetworzoną i nieprzetworzoną *klasyfikuje produkty zbożowe *zna klasyfikację mleka, mięsa, zboża, drobiu, ryb, wędlin i ich przetworów *dokonuje klasyfikacji owoców i warzyw, środków słodzących,	*potrafi przedstawić jakie informacje powinny się znaleźć na etykiecie wyrobu *rozróżnia żywność nieprzetworzoną i przetworzoną *zna i omawia budowę ziarna *zna klasyfikacje mleka i przetworów mlecznych, mięsa i przetworów mięsnych oraz dokonuje ich charakterystyki *dokonuje charakterystyki tłuszczy	wykazem krajów stosujących te kody *wie jakie informacje powinna zawierać etykieta produktu *rozróżnia żywność funkcjonalną, wygodną ekologiczną, modyfikowaną *zna poradnictwo dotyczące wykorzystania produktów zbożowych i wie w jakich warunkach powinny być przechowywane produkty zbożowe *potrafi wymienić i	wskazać metody konserwowania towarów (fizyczne, chemiczne i biologiczne) *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

	miodów, wyrobów cukierniczych, przypraw spożywczych oraz napojów *zna wartości odżywcze owoców, warzyw, produktów BIO, grzybów, cukrów, miodów i wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, drobiu, mięsa, jaj, ryb i ich przetworów oraz pozostałych produktów *wie jaka jest różnica pomiędzy wodą mineralną a zmineralizowaną	roślinnych i zwierzęcych, owoców, warzyw, grzybów, cukrów, miodów i wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, win, używek	omówić różnice między produktami mlecznymi, które wynikają z odmiennych metod przetwarzania *wymienia i omawia właściwości: mięs, wędlin, ryb, tłuszczy, owoców i warzyw, środków słodzących, miodów, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, przypraw, napojów, używek oraz pozostałych produktów; wyjaśnia jak je przechowywać	węglowodany i tłuszcze roślinne *potrafi omówić podział wyrobów garmażeryjnych gotowych z mięsa i podrobów *potrafi przedstawić zastosowanie przetworów owocowych i warzywnych *potrafi omówić różnice pomiędzy sokiem, nektarem, napojem owocowym lub warzywnym *przeprowadza ocenę

	*dokonuje charakterystyki towaroznawczej używek i wyrobów alkoholowych			organoleptyczną wybranych warzyw i owoców *rozpoznaje rodzaje miodów i wie jakie jest ich przeznaczenie *potrafi systematyzować produkty zbożowe pod względem wartości odżywczej *wskazuje różnice pomiędzy koncentratami *szeroko omawia i analizuje, informacje dotyczące przedstawianych na

				zajęciach towarów spożywczych (wykorzystując wiedzę towaroznawczą) *omawia szkodliwy wpływ wyrobów alkoholowych i tytoniowych na organizm człowieka