

SPRZEDAWCA

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU

KLASA I i II

| Nazwa działu | Wymagania edukacyjne | | | | |
|--|--|---|--|---|----------|
| | dopuszczający | dostateczny | dobry | Bardzo dobry | celujący |
| PODSTAWY TOWAROZNAWSTWA | | | | | |
| 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 | określa, czym zajmuje się towaroznawstwo, - wymienia czynniki wpływające na jakość towarów, - określa, na czym polega ocena organoleptyczna, | - 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 | odróżnia technologię od towaroznawstwa, - zna systemy klasyfikacyjne towarów PKWiU, - zna pojęcia: towar i dobro i potrafi podać różnice między nimi, - zalicza cechy jakościowe do obiektywnych lub subiektywnych, - określa odbiór jakościowy wstępny i zasadniczy, | - uzasadnia znaczenie normalizacji towarów, czego dotyczą 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 | |
| 2. Opakowania 1. Funkcje opakowania 2. Klasyfikacja opakowań 3. Pojemniki wielofunkcyjne 4. Systemy paletowe | - wymienia i opisuje funkcje opakowań, - zna podział i znaczenie znaków na opakowaniach, | - wymienia opakowania pośrednie, bezpośrednie, specjalne, uniwersalne, jednostkowe, transportowe, - opisuje właściwości materiałów opakowaniowych, - wymienia pojemniki wielofunkcyjne i systemy paletowe | - rozumie znaczenie normalizacji opakowań, - zna pojęcia: renowacja, przerób, utylizacja, biodegradacja opakowań, - wymienia właściwości pojemników wielofunkcyjnych i systemów paletowych | opisuje opakowanie, zaliczając je do odpowiedniej grupy, | |
| 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 | - wymienia funkcje magazynów, - zna pojęcie i rodzaje ubytków towarowych, - rozróżnia metody fizyczne od chemicznych | - 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 powinny mieć metody konserwacji, - zna pojęcia: pasteryzacja, sterylizacja, chłodzenie, zamrażanie, liofilizacja, tyndalizacja, bombaż i jego rodzaje, | - 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 kiszenia i marynowania produktów i różnice między nimi, | - 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 | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| | | jakie produkty można tymi sposobami utrwałać, | | | |
| ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE | | | | | |
| 1. Normy żywienia dla ludności 2. Składniki odżywcze i wartość kaloryczna 1. Składniki odżywcze 2. Węglowodany tłuszcze 3. Białka, składniki mineralne 4. Witaminy, woda 5. Wartość kaloryczna | - wymienia zasady układania Jadłospisu, - wyjaśnia pojęcia wartość odżywcza, - definiuje pojęcie bilans wodny | - definiuje pojęcie norma żywienia, - posługuje się normami żywienia, - charakteryzuje główne składniki odżywcze, - określa znaczenie składników odżywczych dla organizmu człowieka, - określa rodzaj i zawartość składników odżywczych w oparciu o informacje na opakowaniu produktu żywnościowego | - opracowuje jadłospis zgodnie z normami żywienia, - oblicza wartość kaloryczną produktu | określa własny dzienny bilans wodny | |
| 3. Klasyfikacja żywności i dodatki do żywności 1. Klasyfikacja żywności 2. Dodatki do żywności | - wymienia dodatki do żywności | - definiuje pojęcia klasyfikacja i dodatki do żywności, - klasyfikuje żywność według różnych kryteriów | | - wyszukuje z informacji na opakowaniu dodatki do żywności zastosowane w przykładowym produkcie żywnościowym | |
| 4. Produkty zbożowe 1. Zboża 2. Mąka 3. Makarony 4. Kasze 5. Pieczywo | - przedstawia podział kasz i pieczywa, - charakteryzuje pod względem towaroznawczym makarony, - określa asortyment pieczywa, - określa warunki przechowywania Produktów zbożowych | - przedstawia budowę ziarna zbóż - definiuje pojęcia: typ mąki, Gluten, - charakteryzuje pod względem towaroznawczym makarony, - określa asortyment pieczywa, - określa warunki przechowywania produktów zbożowych | - systematyzuje produkty zbożowe pod względem wartości odżywczej | - określa znaczenie żywieniowe Produktów zbożowych, | |
| 5. Mleko i jego przetwory 1. Mleko 2. Śmietana i śmietanka 3. Napoje mleczne 4. Sery 5. Przechowywanie | - wymienia najważniejsze składniki odżywcze mleka, - charakteryzuje produkty mleczne, - wymienia asortyment produktów Mlecznych, - charakteryzuje koncentraty mleczne, | - przedstawia podstawowe metody utrwalania mleka, - określa warunki przechowywania mleka i produktów mlecznych, - określa wymagania, co do opakowań i przechowywania koncentratów mlecznych | - przeprowadza analizę sensoryczną mleka spożywczego i wybranych produktów mlecznych | - rozpoznaje gatunki sera, | |
| 6. Mięso i produkty mięsne 1. Mięso i produkty mięsne 2. Dziczyzna 3. Ocena świeżości mięsa | - określa wartość odżywczą mięsa i wędlin, - określa cechy świeżego mięsa, - przedstawia kryteria klasyfikacji wędlin, - określa warunki przechowywania mięsa i wędlin | - wymienia podstawowe elementy handlowe półtuszy wieprzowej i wołowej, - podaje właściwości jadalnych tuszki zwierzęcych, - określa warunki przechowywania mięsa i wędlin | - dokonuje oceny organoleptycznej wybranych wędlin | - wskazuje na schemacie półtuszy wieprzowej poszczególne elementy kulinarne, - porównuje skład chemiczny wędlin | |
| 7. Drób i przetwory drobiowe 1. Wartość odżywcza 2. Ocena jakościowa 3. Tuszki i elementy drobiowe 4. Opakowania 5. Przetwory drobiowe | - określa wartość odżywczą mięsa Drobiowego, - określa warunki przechowywania drobiu i przetworów drobiowych | - dokonuje oceny jakościowej tuszki drobiowej, - wymienia sortymenty mięsa drobiowego, - charakteryzuje główne przetwory drobiowe, | - dokonuje oceny sensorycznej wybranych wędlin | | - przeprowadza analizę sensoryczną mięsa drobiowego w elementach i porównuje uzyskane wyniki z wymaganiami podanymi w obowiązującej normie |
| 8. Ryby, przetwory Rybne i owoce morza 1. Wartość odżywcza ryb 2. Podział owoców i warzyw 3. Przechowywanie | - wymienia ryby morskie dostępne w handlu, - definiuje pojęcie owoce morza | - określa wartość odżywczą ryb i uzasadnia zastosowanie ryb w diecie, - omawia metody konserwacji ryb, - wymienia i charakteryzuje bezkręgowce jadalne | - dokonuje oceny jakościowej kawioru | - dokonuje oceny organoleptycznej wybranych ryb | - opracowuje przykładowe porady dotyczące przechowywania, przez klienta, ryb świeżych |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| 9. Oleje roślinne i tłuszcze utwardzone 1. Przetworzone tłuszcze roślinne 2. Tłuszcze emulsyjne i zwierzęce 3. Opakowania | - wymienia tłuszcze zwierzęce | - charakteryzuje wybrane oleje Roślinne, - dokonuje podziału i charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone, - podaje cechy masła, - określa warunki przechowywania masła - wskazuje różnice między masłem a margaryną | | - na podstawie informacji producenta określa wartość odżywczą i podaje termin przydatności do spożycia wybranej margaryny do smarowania pieczywa | |
| 10. Jaja 1. Budowa i wartość odżywcza jaj 2. Klasyfikacja, znakowanie i przechowywanie jaj | - charakteryzuje wartość odżywczą jaj, wielkości i wagi | - omawia budowę jaja, - wymienia warunki przechowywania jaj, - dokonuje oceny towaroznawczej jaj | - dokonuje oceny świeżości jaj | | |
| 11. Warzywa i przetwory z warzyw 1. Podział warzyw i wartość odżywcza 2. Przetwory Warzywne i przechowywanie | - przedstawia klasyfikację warzyw, - przedstawia warunki przechowywania warzyw, | - określa wartość odżywczą i skład chemiczny warzyw, - dokonuje oceny towaroznawczej warzyw, - omawia metody utrwalania warzyw, - charakteryzuje przetwory warzywne, - wymienia typy koncentratu pomidorowego | - przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych warzyw | - posługując się tabelami zawartości związków mineralnych, wskazuje warzywa będące najlepszym źródłem żelaza | |
| 12. Owoce i przetwory owocowe 1. Podział owoców i wartość odżywcza 2. Przetwory i przechowywanie | - przedstawia klasyfikację owoców - przedstawia warunki przechowywania owoców | - omawia znaczenie owoców w żywieniu, - wymienia asortyment wybranej grupy owoców - podaje metody utrwalania owoców | - dokonuje oceny sensorycznej kilku wybranych przetworów owocowych, | - posługując się tabelami zawartości witamin, wskazuje owoce będące najlepszym źródłem witaminy A i C - porównuje wartość odżywczą i kaloryczną truskawek i dżemu truskawkowego | |
| 13. Grzyby i przetwory z grzybów 1. Budowa grzyba i wartość odżywcza 2. Przetwory z grzybów i przechowywanie | - wymienia gatunki grzybów uprawianych w Polsce - charakteryzuje przetwory grzybowe, | - omawia znaczenie grzybów w żywieniu, - dokonuje oceny jakościowej grzybów | - przeprowadza ocenę sensoryczną pieczarek w różnym stadium świeżości, | - odczytuje z opakowania wagę netto i brutto, - posługując się atlasem, rozpoznaje grzyby jadalne, | |
| 14. Cukier, wyroby Cukiernicze i miód 1. Ocena towaroznawcza 2. Gatunki handlowe cukru 3. Przechowywanie 4. Podział miodów naturalnych 5. Klasyfikacja wyrobów cukierniczych | - przedstawia warunki przechowywania cukru, wyrobów cukierniczych oraz miodu | - omawia gatunki handlowe Cukru, - podaje różnice między cukrem a stodzikiem, - klasyfikuje wyroby cukiernicze, - określa wartość odżywczą i kaloryczną wyrobów cukierniczych, - przedstawia właściwości odżywcze miodu, | - dokonuje oceny organoleptycznej miodu naturalnego i sztucznego | - rozpoznaje i ocenia różne gatunki miodu, - ocenia poprawność znakowania opakowania czekolady | |
| 15. Koncentraty spożywcze 1. Koncentraty spożywcze 2. Przechowywanie | - definiuje pojęcie koncentrat spożywczy | - przedstawia podział koncentratów spożywczych, - wymienia dodatki do ciast, - wymienia składniki proszku budyniowego | - ocenia poprawność informacji na opakowaniu wybranych koncentratów | - wskazuje różnice między koncentratem zup zwykłych i zup błyskawicznych | |
| 16. Napoje bezalkoholowe | - definiuje pojęcie napoje | - klasyfikuje napoje bezalkoholowe | - dokonuje oceny organoleptycznej | - charakteryzuje wymagania | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| i wody mineralne 1. Podział napojów bezalkoholowych 2. Podział wód mineralnych 3. Przechowywanie | bezalkoholowe | i wody mineralne, - wymienia asortyment napoi bezalkoholowych, - wyjaśnia różnicę między wodą mineralną a mineralizowaną | Wybranych napojów bezalkoholowych | dotyczące opakowań i sposobu przechowywania soków dla dzieci | |
| 17. Napoje alkoholowe 1. Podział napojów alkoholowych 2. Spirytus, wódki 3. Wina, piwa 4. Przechowywanie 5. Wpływ alkoholu na organizm człowieka | - dokonuje podziału wyrobów spirytusowych | - wyjaśnia nazwę miód pitny, - charakteryzuje podstawowe gatunki i rodzaje piwa | - omawia szkodliwy wpływ alkoholu na organizm człowieka | - korzystając z informacji na etykietach, porównuje zawartość alkoholu w piwie, winie, wódce | |
| 18. Przyprawy i używki 1. Podział przypraw 2. Charakterystyka towaroznawcza przypraw 3. Kawa, herbata 4. Kakao 5. Tytoń, wyroby tytoniowe 6. Przechowywanie | - klasyfikuje przyprawy - określa warunki przechowywania wyrobów tytoniowych | - charakteryzuje wybrane przyprawy, - wymienia metody konserwacji Przypraw, - definiuje pojęcie używki, - charakteryzuje gatunki herbat i wymagania dotyczące opakowań | - ocenia organoleptycznie wybrane przyprawy | - porównuje właściwości sensoryczne naparów wybranych gatunków herbat, - omawia szkodliwe działanie tytoniu na organizm człowieka | |
| 19. Bezpieczeństwo Zdrowotne żywności 1. Podstawowe systemy jakości, system HACCP 2. Punkty krytyczne | - wyjaśnia pojęcie HACCP | - wymienia siedem zasad systemu HACCP, - definiuje pojęcie krytyczny punkt kontrolny | | | - określa punkty krytyczne w wybranym produkcie żywnościowym |
| ARTYKUŁY NIEŻYWNOSCIOWE | | | | | |
| 1. Surowce i wyroby włókiennicze 1. Surowce włókiennicze i ich klasyfikacja 2. Wyroby włókiennicze: tkaniny 3. Płaskie wyroby włókiennicze: dzianiny 4. Wyroby odzieżowe 5. Oznaczenie wyrobów konfekcyjnych | - definiuje tkaniny, - definiuje dzianiny - wymienia i charakteryzuje etapy produkcji odzieży, - rozróżnia typy figur osób dorosłych, - wymienia rodzaje oznaczeń na wyrobach odzieżowych, - określa warunki przechowywania | - klasyfikuje surowce włókiennicze, - charakteryzuje sploty zasadnicze i pochodne, - wymienia podstawowe typy tkanin, - charakteryzuje dzianiny rządkowe i kolumnkowe, - dzieli dzianiny produkowane w przemyśle dziewiarskim w zależności od surowca, z którego zostały wykonane, - wymienia właściwości materiałów odzieżowych, | - charakteryzuje podstawowe grupy włókiennicze, - charakteryzuje podstawowe typy tkanin, - charakteryzuje właściwości materiałów odzieżowych | - określa, czym różni się tkanina bawełniana od bawełnopodobnej oraz tkanina wełniana od wełnopodobnej, - omawia oznaczenia na wybranych wyrobach odzieżowych | |
| 2. Skóra, wyroby skórzane 1. Skóry naturalne i ich właściwości 2. Charakterystyka Towaroznawcza obuwia 3. Galanteria i odzież skórzana | - omawia budowę skóry naturalnej, - wymienia części składowe obuwia, - wymienia rodzaje nr obuwia, - określa warunki przechowywania | - wymienia skład chemiczny skóry surowej, - omawia budowę skóry naturalnej, - wymienia części składowe obuwia, - zna rodzaje obuwia, - wymienia typy obuwia, - wymienia grupy wyrobów kaletniczych | - wymienia i charakteryzuje rodzaje skór - interpretuje oznaczenia na obuwiu na podstawie etykiet, - charakteryzuje galanterię i odzież skórzaną | - podaje numerację wybranego obuwia wg oznaczeń angielskich i francuskich | |
| 3. Artykuły chemii gospodarczej 1. Środki powierzchniowo czynne oraz otrzymywanie i rodzaje mydła 2. Syntetyczne środki piorące | - definiuje środki piorące, - klasyfikuje środki piorące, definiuje mydło, - definiuje syntetyczne środki Piorące, | - klasyfikuje środki piorące, definiuje mydło, - wymienia surowce potrzebne do produkcji mydła, - podaje zasady klasyfikacji mydeł jako | - charakteryzuje poszczególne kategorie mydeł, - wymienia wady i zalety syntetycznych środków piorących, | - wyjaśnia, na czym polega niekorzystny wpływ twardej wody na proces prania, - zna wpływ budowy cząsteczki mydła na jego | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| 3. Środki do utrzymania czystości Sprzętów gospodarstwa Domowego i wyposażenia mieszkań | - określa warunki przechowywania | produktów rynkowych, - klasyfikuje środki do mycia i czyszczenia naczyń kuchennych, - klasyfikuje środki do czyszczenia urządzeń sanitarnych | - charakteryzuje pomocnicze środki do prania | zdolność do usuwania brudu | |
| 4. Wyroby kosmetyczno--perfumeryjne 1. Klasyfikacja wyrobów kosmetycznych 2. Wyroby perfumeryjne | - klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne, - charakteryzuje wybrane wyroby kosmetyczne, - charakteryzuje wyroby pielęgnacyjne i upiększające, - określa warunki przechowywania | | - ocenia jakość wybranych wyrobów kosmetycznych | - podaje różnice między szamponem koloryzującym a farbą, - podaje różnice między wodą kolońską, wodą kwiatową a perfumami | |
| 5. Papier, wyroby papiernicze 1. Surowce papiernicze 2. Klasyfikacja wyrobów papierniczych 3. Charakterystyka Ważniejszych wyrobów papierniczych | - definiuje: wytwory papiernicze i przetwory papiernicze - określa warunki przechowywania | - wymienia surowce do produkcji Papieru, - przedstawia zasady klasyfikacji wytworów papierniczych - charakteryzuje ważniejsze wyroby papiernicze: wytwory i przetwory | - charakteryzuje proces technologiczny otrzymywania papieru, - wyjaśnia różnice między bibułą a bibułą oraz tekturą a kartonem, - charakteryzuje najważniejsze właściwości papieru, - wyjaśnia, czym różni się zeszyt szkolny od brulionu szkolnego, - wśród wyrobów papierniczych odszukuje te, które wykonane są z makulatury, dokonuje oceny tych wyrobów i ich przydatności | - wyjaśnia, czym różni się wytwór papierniczy od przetworu papierniczego | |
| 6. Szkło, wyroby ze szkła 1. Rodzaje szkła 2. Szkło budowlane i techniczne 3. Charakterystyka szkła gospodarczego | - wymienia podstawowe właściwości szkła, - klasyfikuje szkło gospodarcze, - określa warunki przechowywania | - wymienia podstawowe właściwości Szkła, - wymienia podstawowe składniki Szkła, - podaje kryteria klasyfikacji Szkła, - podaje cechy szkła budowlanego i technicznego, - określa cechy szkła gospodarczego | - charakteryzuje poszczególne etapy procesu technologicznego szkła, - charakteryzuje szkło wg różnych kryteriów, - klasyfikuje szkło budowlane, - określa właściwości szkła Bezpiecznego, - dobiera i prezentuje asortyment szkła gospodarczego | - określa rolę, jaką pełni stłuczka szklana w procesie technologicznym | |
| 7. Wyroby ceramiczne 1. Surowce i proces technologiczny wyrobów ceramicznych 2. Charakterystyka wyrobów ceramicznych 3. Ceramika stołowa 4. Ceramika budowlana | - charakteryzuje ceramikę stołową - określa warunki przechowywania | - klasyfikuje wyroby ceramiczne wg różnych kryteriów - wymienia surowce do produkcji wyrobów ceramicznych, - omawia właściwości wyrobów Ceramicznych, - klasyfikuje wyroby ceramiki Budowlanej, - wyjaśnia pojęcie właściwości techniczne wyrobów ceramicznych i wartość użytkowa | - charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej, - omawia metody dekoracji wyrobów ceramicznych, - charakteryzuje podstawowe właściwości płytek ceramicznych | - omawia kolejne etapy otrzymywania wyrobów ceramicznych, - porównuje właściwości wyrobów z porcelany, porcelitu, fajansu i kamionki | |
| 8. Wyroby elektrotechniczne 1. Charakterystyka wybranych wyrobów elektrotechnicznych: przewody i kable 2. Sprzęt oświetleniowy | - charakteryzuje przewody elektryczne i kable, - klasyfikuje sprzęt oświetleniowy, - charakteryzuje podstawowe urządzenia grzejne, | - określa środki specjalne służące bezpieczeństwu wyrobów elektrotechnicznych, - dokonuje podziału urządzeń elektrycznych grzejnych zgodnie | - podaje różnice między przewodem a kablem, - określa asortyment urządzeń grzejnych znajdujących się w jego domu | - określa podstawowe parametry elektryczne żarówek, - analizuje oznaczenia na opakowaniu wyrobów elektrotechnicznych, | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|
| 3. Urządzenia elektryczne grzejne oraz oznaczenia wyrobów elektrotechnicznych | - określa warunki przechowywania | z przeznaczeniem | | - wymienia różnice pomiędzy rodzajami żarówek, - zapoznaje się z treścią norm dotyczącą urządzeń grzejnych | |
| 9. Zmechanizowany Sprzęt gospodarstwa domowego 1. Sprzęt do prania 2. Sprzęt elektryczny Do sprzątanania 3. Sprzęt elektryczny Do mechanicznych domowych prac kuchennych 4. Chłodziarki i zamrażarki domowe | - wymienia sprzęt do prania w warunkach domowych - dokonuje podziału sprzętu elektrycznego do sprzątanania, - wymienia sprzęt elektryczny do mechanicznych domowych prac kuchennych, - charakteryzuje funkcje urządzeń chłodniczych - określa warunki przechowywania | - dokonuje podziału zmechanizowanego sprzętu gospodarstwa domowego, - omawia podstawowe funkcje sprzętu do prania, - charakteryzuje odkurzacze, - wymienia podstawowe części Odkurzacza, - charakteryzuje miksery i roboty Kuchenne, - dokonuje podziału urządzeń chłodniczych | - wymienia podstawowe urządzenia elektryczne stosowane jako zmechanizowany sprzęt gospodarstwa domowego, - charakteryzuje podstawowe cechy użytkowe pralki - wskazuje różnice między mikserem a robotem kuchennym, - określa, jak powinien być oznakowany sprzęt gospodarstwa domowego | - zapoznaje się z wymaganiami ogólnymi dla odkurzaczy na podstawie normy PN-83/E-08200/01 | |
| 10. Sprzęt elektroniczny 1. Podział sprzętu elektronicznego 2. Charakterystyka Wybranego sprzętu elektronicznego | - analizuje sygnały analogowe i cyfrowe, - określa warunki przechowywania | - charakteryzuje sprzęt elektroniczny - dokonuje podziału sprzęt i urządzeń elektronicznych, - charakteryzuje wybrany sprzęt elektroniczny | - wskazuje różnice między sygnałem analogowym a sygnałem cyfrowym, - charakteryzuje sprzęt telewizyjny, pomiarowy, telekomunikacyjny | | |
| 11. Zabawki 1. Wymagania dotyczące zabawek 2. Informacje, instrukcje, ostrzeżenia | - definiuje pojęcie zabawki, - określa warunki przechowywania | - dokonuje podziału zabawek według PKWiU, - charakteryzuje wybraną zabawkę, - omawia oznaczenia znajdujące się na opakowaniu wybranej zabawki, - wymienia materiały, z jakich wykonane są zabawki | - omawia wymagania związane z zabawkami, - określa, jak powinna być oznakowana zabawka | - wskazuje różnice między wybranymi gramami komputerowymi, - analizuje oznaczenia podane na opakowaniu zabawki ze względu na informacje, ostrzeżenia i instrukcje | |
| 12. Sprzęt sportowy 1. Rodzaje sprzętu sportowego według PKWiU 2. Charakterystyka wybranego sprzętu | - określa warunki przechowywania | - klasyfikuje sprzęt sportowy, - charakteryzuje wybrany sprzęt sportowy | | - wskazuje różnice między wybranymi elementami sprzętu sportowego, - analizuje oznaczenia na opakowaniu sprzętu sportowego | |