

PRZEDMIOTOWY SYSTEM OCENIANIA Z PRZEDMIOTU TOWAROZNAWSTWO

Ocenię podlegają wszystkie formy aktywności uczniów, tzn.:

- odpowiedź ustna, jej zakres obejmuje problematykę trzech ostatnich tematów;
- sposób wykonania czynności poleconych przez nauczyciela,
- aktywność na lekcjach (zaangażowanie w zajęcia ćwiczenia, dyskusję – ocena pod względem poprawności działania, logiki argumentacji, oryginalności i przydatności proponowanych rozwiązań)
- wytwory pracy uczniów
- testy, sprawdziany, kartkówki (ocenione prace wracają do nauczyciela i są przechowywane przez niego do końca roku szkolnego z możliwością wglądu przez rodziców, prawnych opiekunów).
- zeszyty przedmiotowe i zadania domowe.

Uczeń może przed lekcją jeden raz w półroczu zgłosić nieprzygotowanie nauczycielowi bez podania przyczyny. Dotyczy to braku zeszytu, odpowiedzi ustnej i niezapowiedzianej kartkówki. Prawo do nieprzygotowania do zajęć nie obowiązuje przez okres dwóch tygodni przed śródroczną i roczną klasyfikacją.

Uczeń zobowiązany jest do uzyskania oceny/ ocen ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów.

Uczeń, który w wyniku klasyfikacji śródrocznej nie opanował wiadomości i umiejętności sformułowanych w wymaganiach edukacyjnych na ocenę pozytywną określone programem nauczania realizowanym przez nauczyciela w danym oddziale zobowiązany jest do uzupełnienia braków wskazanych przez nauczyciela w terminie i na zasadach określonych przez nauczyciela danych zajęć edukacyjnych nie później niż do 15 marca danego roku szkolnego.

Zasady obniżania wymagań edukacyjnych:

W ustalaniu wymagań edukacyjnych bierze się pod uwagę opinię i orzeczenia z Poradni Pedagogiczno – Psychologicznej dla danego ucznia.

Terminy i sposoby poprawiania ocen oraz nadrabiania zaległości z powodu nieobecności:

Nadrabianie zaległości z powodu nieobecności ucznia odbywa się w formie i terminach uzgodnionych z nauczycielem.

Jeżeli z przyczyn usprawiedliwionych uczeń nie może uczestniczyć w zapowiedzianej pisemnej formie sprawdzania wiedzy i umiejętności, to powinien go zaliczyć w terminie uzgodnionym z nauczycielem. Uzyskaną ocenę uczeń może poprawiać w terminie ustalonym przez nauczyciela.

Ustalona przez nauczyciela, ocena klasyfikacyjna nie jest średnią arytmetyczną uzyskanych przez ucznia ocen cząstkowych, jest wystawiana z wagą ocen (najwyższą wagę posiadają oceny za sprawdziany).

Gromadzenie informacji o uczniu:

- uzyskane stopnie wpisywane są do dziennika lekcyjnego.

Kryteria oceniania

ocena	Umiejętności i aktywność	Wiedza
celujący	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · inicjuje dyskusje na określony temat · przedstawia własne (racjonalne) koncepcje rozwiązań, działań, przedsięwzięć · systematycznie wzbogaca swoją wiedzę i umiejętności, dzieli się nimi z grupą · odnajduje analogie, wskazuje szanse i zagrożenia określonych działań · wyraża własny, krytyczny, twórczy stosunek do omawianych zagadnień · argumentuje własne poglądy, posługując się wiedzą pozaprogramową · potrafi samodzielnie analizować, interpretować i wyciągać prawidłowe wnioski pracując w oparciu o źródła literaturowe i środki dydaktyczne (tabele przedmiotowe, normy, opakowania, metki, etykiety z produktów, instrukcje obsługi towarów, karty gwarancyjne) · umie rozwiązywać skomplikowane zadania rachunkowe, <p>- uzyskał oceny pozytywne ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów.</p>	<p>Uczeń zdobył wiedzę znacznie wykraczającą poza zakres programu nauczania, samodzielnie rozwija własne uzdolnienia.</p>
bardzo dobry	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · sprawnie korzysta z wszystkich dostępnych źródeł informacji · samodzielnie rozwiązuje zadania i problemy postawione przez nauczyciela lub · jest aktywny na lekcjach i uczestniczy w zajęciach pozalekcyjnych (zawody, konkursy) zajęciach pozaszkolnych o specyfice zbliżonej do przedmiotu · bezbłędnie wykonuje zadania, koryguje błędy kolegów, odpowiednio wykorzystuje sprzęt i środki dydaktyczne · zna podstawowe pojęcia, definicje, zagadnienie tematyczne i wielkości przeliczeniowe, · sprawnie posługuje się zdobytymi wiadomościami, dokonuje podziału artykułów żywnościowych i nieżywnościowych na grupy, poprawnie je charakteryzuje oraz podaje pełen asortyment poszczególnych grup artykułów handlowych, 	<p>Uczeń opanował wszystkie treści programu i sprawnie wykorzystuje wiedzę z innych przedmiotów, posiada bogaty zasób języka zawodowego.</p>

	- uzyskał oceny pozytywne ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów	
dobry	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · samodzielnie korzysta ze wskazanych źródeł informacji · poprawnie rozumie w kategoriach przyczynowo - skutkowych · samodzielnie wykonuje typowe zadania o niewielkim stopniu złożoności · podejmuje wybrane zadania dodatkowe · jest aktywny na lekcjach · dokonuje podziału artykułów żywnościowych i nieżywnościowych na grupy, charakteryzuje je oraz podaje asortyment poszczególnych grup artykułów handlowych, <p>- uzyskał oceny pozytywne ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów</p>	Uczeń opanował wszystkie podstawowe treści programu oraz niektóre treści ponadpodstawowe.
dostateczny	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · pod kierunkiem nauczyciela wykorzystuje podstawowe źródła informacji · samodzielnie wykonuje proste zadania teoretyczne lub praktyczne · zna podstawowe pojęcia, definicje i wielkości przeliczeniowe, <p>- charakteryzuje wybrane grupy artykułów żywnościowych i nieżywnościowych oraz wymienia ich asortyment</p> <p>. uzyskał oceny ze wszystkich obowiązkowych sprawdzianów</p>	Uczeń opanował podstawowe treści programu, pozwalające na podejmowanie działań tematycznych
dopuszczający	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · z pomocą nauczyciela wykonuje typowe zadania o niewielkim stopniu trudności · opanował najbardziej elementarne umiejętności z zakresu przedmiotu <p>- zna podstawowe pojęcia i definicje,</p> <p>-wymienia typowy asortyment artykułów żywnościowych i nieżywnościowych oraz potrafi go krótko omówić.</p>	Uczeń ma braki w wiedzy, które jednak nie uniemożliwiają dalszej edukacji i mogą zostać usunięte.
niedostateczny	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> · nie potrafi wykonać najprostszyc polecen, wymagajacych zastosowania elementarnych umiejtnosci, - nie potrafi korzystac ze zrodel literaturowych i srodkow dydaktycznych, - nie umie podac typowego asortymentu artykułow żywnościowych i nieżywnościowych ani go krótko scharakteryzowac. 	Uczeń wykazuje braki w wiedzy, które uniemożliwiają dalszą edukację w zakresie przedmiotu.

Skala ocen:

0-39%- niedostateczny

40-55% - dopuszczający

56-70% - dostateczny

71-85% - dobry

86-100% - bardzo dobry

Powyżej 100% - celujący

Przy wartościach granicznych może być dodany + lub -.

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH OCEN.

	OCENA DOPUSZCZAJĄCA – podstawowe wiadomości i umiejętności opanowane w niewielkim stopniu	OCENA DOSTATECZNA – podstawowe wiadomości i umiejętności opanowane w stopniu przeciętnym	OCENA DOBRA – wszystkie wiadomości i umiejętności opanowane w stopniu dobrym	OCENA BARDZO DOBRA – wszystkie wiadomości i umiejętności opanowane w stopniu wysokim	OCENA CELUJĄCA – wiadomości i umiejętności wykraczające poza ocenę bardzo dobrą
Asortyment towarowy	- zna niektóre podstawowe pojęcia dotyczące asortymentu towarowego typu np.: towaroznawstwo, asortyment, wyrób, wyrób gotowy, produkt, towar, artykuł, asortyment produkcyjny, handlowy itp.	- omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących asortymentu towarowego , - omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących klasyfikacji towarów tworzących asortyment handlowy,	- podaje szersze znaczenie podstawowych pojęć dotyczących asortymentu towarowego, rodzajów asortymentu towarowego, czynników wpływających na wielkość i strukturę asortymentu handlowego, - podaje szersze znaczenie pojęć dotyczących klasyfikacji towarów tworzących asortyment handlowy,	- omawia zagadnienia związane z asortymentem towarowym, rodzajami asortymentu towarowego, czynnikami wpływającymi na wielkość i strukturę, - wyjaśnia jakie znaczenie dla placówki handlowej i	- wykazuje szczególną dociekliwość i poznawczą w zakresie omawianych zagadnień związanych z asortymentem towarowym, dogłębnie charakteryzuje strukturę klasyfikacji

	<p>- zna niektóre podstawowe pojęcia dotyczące klasyfikacji towarów tworzących asortyment handlowy typu np.: branża towarowa, grupa towarowa, podgrupa towarowa, artykuł,</p> <p>- wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące klasyfikacji towarów: dobra, dobra wolne, produkty, towary, systematyka, klasyfikacja,</p> <p>- definiuje podstawowe pojęcia dotyczące opakowań towarów: opakowanie, towar paczkowany,</p> <p>- wyjaśnia pojęcia normalizacji opakowań, opakowania standardowe i niestandardowe,</p>	<p>- omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących klasyfikacji towarów,</p> <p>- wymienia cechy dobrego opakowania,</p> <p>- wymienia korzyści wynikające z normalizacji opakowań,</p> <p>- wie jaką funkcję pełnią znaki na opakowaniu,</p>	<p>- na podstawie podanego opisu określa przeznaczenie produktu, wymienia zalety i wady opakowań wykonanych z różnych materiałów,</p> <p>- omawia korzyści wynikające z normalizacji opakowań,</p> <p>- omawia rodzaje oznaczeń, opakowań jednostkowych (zasadnicze, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe) i wie jakie funkcje pełnią znaki umieszczone na opakowaniach, znaki jakości</p>	<p>klienta ma właściwie dobrany asortyment handlowy,</p> <p>- charakteryzuje strukturę klasyfikacji towarów według PKW i U</p> <p>- wymienia i omawia funkcje opakowań,</p> <p>-- omawia korzyści wynikające z normalizacji opakowań na podanym przykładzie,</p> <p>- wie dlaczego istnieje potrzeba oznaczania towarów (odczytuje i interpretuje oznaczenia na opakowaniach)</p>	<p>dokonyuje analizy klasyfikacji wyrobów i usług zgodnie z Polską Klasyfikacją Wyrobów i Usług (PKWi U),</p> <p>- wymienia i opisuje dogłębnie czynniki mające wpływ na kształtowanie asortymentu handlowego,</p> <p>- zna powiązania klasyfikacji stosowanych w Polsce z klasyfikacjami europejskimi i światowymi</p> <p>- potrafi sklasyfikować opakowania zgodnie z przyjętymi normami,</p> <p>- wyjaśnia konieczność dokonywania normalizacji opakowań,</p>
--	---	---	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcia dotyczące oznaczeń umieszczonych na opakowaniach: znak firmowy, znak towarowy, kod kreskowy, skład wyrobu 				<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia i dogłębnie w jakim celu umieszcza się na opakowaniach znaki ostrzegawcze i jakie mogą być konsekwencje niestosowania się do zaleceń producenta, odnosząc się do regulacji prawnych
Jakość towarów	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje pojęcie jakości, - wymienia metody badania jakości towarów, - definiuje podstawowe pojęcia: odbiór jakościowy, kontrola wstępna, kontrola zasadnicza, kontrola ostateczna, - definiuje wady jakościowe towarów, - wie na czym polega konserwowanie żywności, 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia cechy decydujące o jakości towaru - omawia wybrane metody, - omawia poszczególne rodzaje kontroli (wstępną, zasadniczą, ostateczną) - podaje przykłady wad, - wymienia metody konserwowania artykułów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> - omawia niektóre cechy decydujące o jakości towaru - omawia wszystkie metody badania jakości towarów (organoleptyczne, laboratoryjne, doświadczalnego użytkowania), - omawia poszczególne zasady i sposoby przy pomocy, których dokonuje oceny jakości, - charakteryzuje poszczególne rodzaje wad (nieistotne, zasadnicze, jawne, ukryte), - charakteryzuje poszczególne metody 	<ul style="list-style-type: none"> - potrafi zdefiniować poszczególne cechy wpływające na jakość towarów, wymienić i dokonać szczegółowej analizy poszczególnych czynników wpływających na jakość towaru - wyjaśnia w jakich warunkach powinno być przeprowadzona ocena organoleptyczna i na czym ona polega, - zna i omawia zasady przeprowadzania organoleptycznej 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie poszerzania wiedzy związanej z zakresem jakości towarów, - potrafi wyjaśnić co decyduje o jakości lub usług towarów, potrafi wymienić i zdefiniować poszczególne cechy wpływające na jakość towarów, charakteryzuje najczęściej stosowane metody

			<p>konserwowania artykułów spożywczych,</p>	<p>kontroli towarów, wie co wpływa na rzetelność oceny organoleptycznej (szeroko omawia poszczególne czynniki takie jak czas trwania badania, kondycja psychiczna, oświetlenie, przewiewność , temperatura, wilgotność, hałas, ruch),</p> <ul style="list-style-type: none">- rozróżnia poszczególne rodzaje wad towarów w przykładowych towarach,- wyjaśnia dogłębnie w jakim celu stosuje się metody konserwacji żywności	<p>badania instrumentalnych w odniesieniu do wskazanej grupy towarowej,</p> <ul style="list-style-type: none">- sporządza dokumentację związaną z przekazaniem próbek do badań,- dokonuje analizy poznanych norm jakości dla wskazanych grup towarów, określa zasady przeprowadzania kontroli wyrywkowej na wybranych grupach produktów- opracowuje scenariusz rozmowy wyjaśniającej z dostawcą w przypadku ujawnionych niezgodności w danym przypadku,- wyjaśnia na czym polega system HACCP i jakie ma
--	--	--	---	---	---

					znaczenie dla klientów placówki handlowej, dokonuje szczegółowej analizy przepisów dotyczących jakości wskazanych towarów w tym HACCP
Magazynowanie i transport towarów	<p>- potrafi wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące magazynowania i transportu typu np. : magazyn, magazynowanie, niedobór towarowy, reklamacja, wilgotność bezwzględna odbiór, transport zewnętrzny, wewnętrzny,</p> <p>- wymienia czynniki mające wpływ na efektywność pracy magazynu,</p> <p>- wie jakie informacje powinna zawierać instrukcja magazynowa,</p>	<p>- wie co należy do podstawowych zadań realizowanych przez magazyn,</p> <p>- omawia poszczególne czynniki mające wpływ na efektywność pracy magazynu,</p> <p>- charakteryzuje informacje zawarte w instrukcji magazynowej,</p> <p>- omawia czynniki mające wpływ na wielkość i rodzaj zapasów w magazynie, magazynie i obiektów magazynowych,</p>	<p>- wymienia funkcje i dokonuje klasyfikacji magazynów,</p> <p>- zna strefy czynności manipulacyjnych w magazynie i wyposażenie obiektów magazynowych,</p> <p>- zna zasady przyjmowania i wydawania towarów,</p> <p>- zna zasady przechowywania towarów i zasady przygotowania pomieszczeń do przechowywania towarów,</p> <p>- wymienia i omawia czynniki od , których zależy wielkość ubytków naturalnych,</p> <p>- zna zasady przechowywania artykułów spożywczych</p>	<p>- charakteryzuje funkcje i poszczególne rodzaje magazynów,</p> <p>- wie co należy do technicznego wyposażenia magazynu i rozróżnia urządzenia do składowania towarów, dobiera odpowiednie urządzenia do przechowywania podanych przykładowo towarów,</p> <p>- wie na czym polega odbiór ilościowy i jakościowy i w jakiej formie może być przeprowadzany, - zna czynniki</p>	<p>- wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie poszerzania wiadomości dotyczących sfery magazynowania i transportu w zakresie rodzajów i funkcji magazynów, wyposażenia obiektów magazynowych, zasad przyjmowania i wydawania towarów, dokumentowania dostaw i wydawania towarów,</p>

	<p>- wymienia kilka czynników mających wpływ na wielkość i rodzaj zapasów w magazynie</p> <p>- definiuje pojęcie ubytku towarowego, ubytku zawinionego, niezawinionego, nieuzasadnionego,</p> <p>- wymienia kilka czynników wpływających na warunki przechowywania niektórych artykułów spożywczych,</p> <p>- definiuje pojęcia : opakowanie własne i obce, opakowania wielokrotnego użytku,</p> <p>- definiuje pojęcia: transport towarów,</p>	<p>- wymienia kilka przyczyn powstania ubytków naturalnych,</p> <p>- omawia niektóre czynniki wpływające na warunki przechowywania niektórych artykułów spożywczych</p> <p>- ma ogólną wiedzę na temat opakowań transportowych i zbiorczych,</p> <p>- dokonuje klasyfikacji transportu w zależności od zasięgu oddziaływania (zewnątrzny i wewnątrzny),</p>	<p>- wie na czym polega właściwe gospodarowanie opakowaniami wielokrotnego użytku,</p> <p>- charakteryzuje transport wewnętrzny i zewnętrzny, wie co wykorzystuje się do transportu ,</p>	<p>kształtujące warunki przechowywania towarów (omawia je),</p> <p>- określa rodzaj ubytku , identyfikuje szkodniki magazynowe,</p> <p>- omawia zasady przechowywania artykułów spożywczych,</p> <p>- podaje przykłady produktów sprzedawanych w opakowaniach wielokrotnego użytku,</p> <p>- określa jakie zmiany wartości użytkowej towarów mogą zachodzić podczas niewłaściwych warunków transportu,</p>	<p>zabezpieczania towarów w magazynie ,</p> <p>- opracowuje algorytm postępowania przy przyjmowaniu dostaw towarów</p> <p>- wymienia i omawia czynniki mające wpływa na efektywność pracy magazynu, rozróżnia wszystkie urządzenia magazynowe,</p> <p>- wie w jakiej formie może towarów być przeprowadzony odbiór (charakteryzuje),</p> <p>- wie jak zmiany temperatury i wilgotności powietrza mogą wpływać na jakość przechowywanych towarów (uzasadnia)</p> <p>- dokonuje charakterystyki powszechnie</p>
--	---	--	---	---	--

					<p>stosowanej w handlu sposobów zabezpieczania towarów,</p> <ul style="list-style-type: none"> - podaje własne przykłady z życia i uzasadnia swoją odpowiedź, - zna kierunki racjonalizacji gospodarki opakowaniami, - prawidłowo dobiera warunki transportu dla wskazanych grup towarowych.
<p>Charakterystyka artykułów żywnościowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące artykułów żywnościowych typu: żywność , środek spożywczy, żywność przetworzona , nieprzetworzona, syntetyczna, ekologiczna, modyfikowana, - wie co określają i czym są normy 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje podziału żywności na przetworzoną i nie przetworzoną - wie co oznacza skrót GDA i o czym informuje, - dokonuje charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych, takich jak: produkty zbożowe, przetwory zbożowe 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje klasyfikacji żywności w zależności od składu, sposobu produkcji, przeznaczenia - wie co jest składnikami żywności, - dokonuje charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych, takich: produkty zbożowe, przetwory zbożowe i makarony, nabiał, rodzaje mięs, przetwory mięsne, 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje charakterystyki żywności syntetycznej, ekologicznej, funkcjonalnej - szeroko omawia składniki żywności, - potrafi dokonać szczegółowej charakterystyki towaroznawczej grup towarowych takich jak np.: produkty zbożowe, 	<ul style="list-style-type: none"> - wie od czego zależy jakość zdrowotna artykułów żywnościowych - wyjaśnia dogłębnie jakie znaczenie dla we właściwym odżywianiu człowieka mają produkty zawierające węglowodany i tłuszcze, dogłębnie

	<p>żywnościowe, składniki pokarmowe, składniki mineralne, barwniki, makroelementy, mikroelementy, substancje dodatkowe, - w zakresie podstawowym potrafi dokonać ogólnej charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych takich jak np.: produkty zbożowe, przetwory zbożowe i makarony, nabiał, rodzaje mięs, przetwory mięsne, ryby i owoce morza, tłuszcze roślinne, tłuszcze zwierzęce, owoce, warzywa, grzyby, cukry, miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje i inne</p>	<p>i makarony, nabiał, rodzaje mięs, przetwory mięsne, ryby i owoce morza, tłuszcze roślinne, tłuszcze zwierzęce, owoce, warzywa, grzyby, cukry, miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje w zakresie doradztwa towaroznawczego,</p>	<p>ryby i owoce morza, tłuszcze roślinne, tłuszcze zwierzęce, owoce, warzywa, grzyby, cukry, miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje w zakresie przechowywania, transportu i wymagań jakościowych.</p>	<p>przetwory zbożowe i makarony, nabiał, rodzaje mięs, przetwory mięsne, ryby i owoce morza, tłuszcze roślinne, tłuszcze zwierzęce, owoce, warzywa, grzyby, cukry, miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje, owoce, warzywa, grzyby, cukry, miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje w zakresie właściwości fizykochemicznych i właściwości odżywczych, opakowania przechowywania, transportu i wymagań jakościowych, poradnictwa przy sprzedaży.</p>	<p>uzasadnia swą wypowiedź, - określa właściwe procesy fizyczne, chemiczne, i biologiczne, które mogą zachodzić w przechowywanych w przedsiębiorstwie handlowym towarach żywnościowych,</p>
--	--	--	--	---	---

	artykuły żywnościowe				
Charakterystyka artykułów nieżywnościowych	- w zakresie podstawowym potrafi dokonać ogólnej charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych takich jak np.: włókna, skóra naturalna, tworzywa sztuczne, szkło, wyroby ceramiczne, drewno, papier, wyroby metalowe, kosmetyczne, perfumeryjne, farby, - definiuje pojęcia związane z chemią gospodarstw domowych	- potrafi dokonać charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych takich jak np.: włókna, skóra naturalna, tworzywa sztuczne, szkło, wyroby ceramiczne, drewno, papier, wyroby metalowe, kosmetyczne, perfumeryjne, farby w zakresie doradztwa towaroznawczego, - szeroko omawia je.	- potrafi dokonać charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych takich jak np.: włókna, skóra naturalna, tworzywa sztuczne, szkło, wyroby ceramiczne, drewno, papier, wyroby metalowe, kosmetyczne, perfumeryjne, farby w zakresie przechowywania, opakowania, transportu - dokonuje charakterystyki chemii gospodarstw domowych	- potrafi dokonać analizy towaroznawczej grup towarowych takich jak np.: włókna, skóra naturalna, tworzywa sztuczne, szkło, wyroby ceramiczne, drewno, papier, wyroby metalowe, kosmetyczne, perfumeryjne, farby w zakresie przechowywania towarów, opakowania, oznakowania, transportu, wymagań jakościowych, - dokonuje charakterystyki chemii gospodarstw domowych i podaje własne przykłady.	- potrafi dokonać dogłębnej analizy towaroznawczej i wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie grup towarowych, samodzielnie zdobywa dodatkowe ciekawostki i informacje z zakresu towaroznawstwa artykułów nieżywnościowych -wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie charakterystyki i zastosowania chemii gospodarstw domowych.