

SPRZEDAWCA SYMBOL ZAWODU 522301

WYMAGANIA EDUKACYJNE NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA OCEN KLASYFIKACYJNYCH

TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU

Nauczyciel: Magdalena Kur

KLASA I, II, III

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, bomba i jego rodzaje, jakie produkty można tymi sposobami	– 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 bomba chemiczna, fizyczna, mikrobiologiczna, – 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	

		utrwalac,			
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 żywnościowa, – 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 tłuszczu 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 warzywa 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	– wymienia tłuszcze zwierzęce	– charakteryzuje wybrane oleje		- na podstawie informacji	

i tłuszcze utwardzone 1. Przetworzone tłuszcze roślinne 2. Tłuszcze emulsyjne i zwierzęce 3. Opakowania		Roślinne, – dokonuje podziału i charakteryzuje tłuszcze roślinne przetworzone, – podaje cechy masła, – określa warunki przechowywania masła – wskazuje różnice między masłem a margaryną		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 dzemu 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 słodzikiem, – 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 i wody mineralne	– definiuje pojęcie napoje bezalkoholowe	– klasyfikuje napoje bezalkoholowe i wody mineralne,	– dokonuje oceny organoleptycznej Wybranych napojów	– charakteryzuje wymagania dotyczące opakowań	

1. Podział napojów bezalkoholowych 2. Podział wód mineralnych 3. Przechowywanie		– wymienia asortyment napoi bezalkoholowych, – wyjaśnia różnicę między wodą mineralną a mineralizowaną	bezalkoholowych	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 kolumienkowe, – 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. Skory 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 3. Środki do utrzymania czystości	– definiuje środki piorące, – klasyfikuje środki piorące, definiuje mydło, – definiuje syntetyczne środki Piorące, – określa warunki przechowywania	– klasyfikuje środki piorące, definiuje mydło, – wymienia surowce potrzebne do produkcji mydła, – podaje zasady klasyfikacji mydeł jako produktów rynkowych,	– charakteryzuje poszczególne kategorie mydeł, – wymienia wady i zalety syntetycznych środków piorących, – charakteryzuje pomocnicze	– wyjaśnia, na czym polega niekorzystny wpływ twardej wody na proces prania, – zna wpływ budowy cząsteczki mydła na jego zdolność do usuwania	

Sprzętów gospodarstwa Domowego i wyposażenia mieszkań		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikuje środki do mycia i czyszczenia naczyń kuchennych, - klasyfikuje środki do czyszczenia urządzeń sanitarnych 	środki do prania	brudu	
4. Wyroby kosmetyczno-perfumeryjne 1. Klasyfikacja wyrobów kosmetycznych 2. Wyroby perfumeryjne	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikuje wyroby kosmetyczne i perfumeryjne, - charakteryzuje wybrane wyroby kosmetyczne, - charakteryzuje wyroby pielęgnacyjne i upiększające, - określa warunki przechowywania 	-	- ocenia jakość wybranych wyrobów kosmetycznych	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje: wytwory papiernicze i przetwory papiernicze - określa warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia surowce do produkcji Papieru, - przedstawia zasady klasyfikacji wytworów papierniczych - charakteryzuje ważniejsze wyroby papiernicze: wytwory i przetwory 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje proces technologiczny otrzymywania papieru, - wyjaśnia różnice między bibułą a bibułką 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^o wyroby ze szkła 1. Rodzaje szkła 2. Szkło budowlane i techniczne 3. Charakterystyka szkła gospodarczego	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe właściwości szkła, - klasyfikuje szkło gospodarcze, - określa warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe właściwości Szkła, - wymienia podstawowe składniki Szkła, - podaje kryteria klasyfikacji Szkła, - podaje cechy szkła budowlanego i technicznego, - określa cechy szkła gospodarczego 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje ceramikę stołową - określa warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje asortyment ceramiki stołowej, - omawia metody dekoracji wyrobów ceramicznych, - charakteryzuje podstawowe właściwości płytek ceramicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 3. Urządzenia elektryczne	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje przewody elektryczne i kable, - klasyfikuje sprzęt oświetleniowy, - charakteryzuje podstawowe urządzenia grzejne, - określa warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - określa środki specjalne służące bezpieczeństwu wyrobów elektrotechnicznych, - dokonuje podziału urządzeń elektrycznych grzejnych zgodnie z przeznaczeniem 	<ul style="list-style-type: none"> - podaje różnice między przewodem a kablem, - określa asortyment urządzeń grzejnych znajdujących się w jego domu 	<ul style="list-style-type: none"> - określa podstawowe parametry elektryczne żarówek, - analizuje oznaczenia na opakowaniu wyrobów elektrotechnicznych, - wymienia różnice pomiędzy 	

grzejne oraz oznaczenia wyrobów elektrotechnicznych				rodzajami żarówek, – zapoznaje się z treścią norm dotyczącą urządzeń grzejnych	
9. Zmechanizowany Sprzęt gospodarstwa domowego 1. Sprzęt do prania 2. Sprzęt elektryczny Do sprzątanía 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 sprzątanía, – wymienia sprzęt elektryczny do mechanicznych domowych prac kuchennych, – charakteryzuje funkcje urządzeń chłodziarek – 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 chłodziarek	– 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 sprzętu 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 grami 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	

Prace pisemne oceniane są punktowo i przeliczane na oceny wg zasady:

- 00 – 25 % = niedostateczny
- 25 – 30 % = niedostateczny +
- 30 – 45 % = dopuszczający
- 45 – 50 % = dopuszczający +
- 50 – 65 % = dostateczny
- 65 – 70 % = dostateczny +
- 70 – 85 % = dobry
- 85 – 90 % = dobry +
- 90 – 95 % = bardzo dobry
- 95 – 100% = bardzo dobry +
- 100% = celujący