

**TECHNIK HANDLOWIEC**  
**SYMBOL ZAWODU 522305**

**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
<b>PODSTAWY TOWARoznawstwa</b>					
<b>1. Podstawy towaroznawstwa</b> 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	
<b>2. Opakowania</b> 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,	
<b>3. Charakterystyka towarów</b> 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., f iz., 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 utrwać,			
<b>ARTYKUŁY ŻYWNOŚCIOWE</b>					
<b>1. Normy żywienia dla ludności</b> <b>2. Składniki odżywcze i wartość kaloryczna</b> 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 żywieniowa, – 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	
<b>3. Klasyfikacja żywności i dodatki do żywności</b> 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	
<b>4. Produkty zbożowe</b> 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,	
<b>5. Mleko i jego przetwory</b> 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,	
<b>6. Mięso i produkty mięsne</b> 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	
<b>7. Drób i przetwory drobiowe</b> 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
<b>8. Ryby, przetwory Rybne i owoce morza</b> 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

<b>9. Oleje roślinne i tłuszcze utwardzone</b> 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	
<b>10. Jaja</b> 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		
<b>11. Warzywa i przetwory z warzyw</b> 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	
<b>12. Owoce i przetwory owocowe</b> 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	
<b>13. Grzyby i przetwory z grzybów</b> 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,	
<b>14. Cukier, wyroby Cukiernicze i miód</b> 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	
<b>15. Koncentraty spożywcze</b> 1. Koncentraty spożywcze 2. Przechowywanie	– definiuje pojęcie koncentratu spożywczego	– 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	
<b>16. Napoje bezalkoholowe</b>	– definiuje pojęcie napoje	– klasyfikuje napoje bezalkoholowe	– dokonuje oceny organoleptycznej	– charakteryzuje wymagania	

<b>i wody mineralne</b> 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	
<b>17. Napoje alkoholowe</b> 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	
<b>18. Przyprawy i używki</b> 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	
<b>19. Bezpieczeństwo Zdrowotne żywności</b> 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
<b>ARTYKUŁY NIEŻYWNOSCIOWE</b>					
<b>1. Surowce i wyroby włókiennicze</b> 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	
<b>2. Skóra, wyroby skórzane</b> 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	
<b>3. Artykuły chemii gospodarczej</b> 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	
<b>4. Wyroby kosmetyczno- -perfumeryjne</b> 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	
<b>5. Papier, wyroby papiernicze</b> 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	
<b>6. Szkło, wyroby ze szkła</b> 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	
<b>7. Wyroby ceramiczne</b> 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	
<b>8. Wyroby elektrotechniczne</b> 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	
<b>9. Zmechanizowany Sprzęt gospodarstwa domowego</b> 1. Sprzęt do prania 2. Sprzęt elektryczny Do sprzątania 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 sprzątania, – 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	
<b>10. Sprzęt elektroniczny</b> 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		
<b>11. Zabawki</b> 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 grammi komputerowymi, – analizuje oznaczenia podane na opakowaniu zabawki ze względu na informacje, ostrzeżenia i instrukcje	
<b>12. Sprzęt sportowy</b> 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	