

Technikum w Zespole Szkół
im. Armii Krajowej
Obwodu "Głuszec" - Grójec
w Grójcu

Wymagania edukacyjne
na poszczególne oceny szkolne z przedmiotu:
Towar jako przedmiot handlu

I.Podstawa prawna

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (tekst jednolity: Dz.U. z 2024 r., poz. 750) - Rozdział 3a
2. Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U.2023 poz.900)
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych (tekst jedn.: Dz.U. z 2023 r., poz. 2572)
4. Statut Technikum w Zespole Szkół im. Armii Krajowej Obwodu "Głuszczyce" - Grójec w Grójcu.
5. Program nauczania dla zawodu Technik Handlowiec 522305

KWALIFIKACJA HAN.01 - Prowadzenie sprzedaży

Efekty kształcenia z podstawy programowej	Kryteria weryfikacji z podstawy programowej
UCZEŃ:	UCZEŃ:
posługiwać się terminologią z zakresu towaroznawstwa i obrotu towarami	<ul style="list-style-type: none">• wyjaśnić, czym zajmuje się towaroznawstwo• wyjaśnić znaczenie towaroznawstwa w pracy handlowca• wyjaśnić, czym są normy• podać przykłady norm stosowanych w handlu• wyjaśnić znaczenie normalizacji w obrocie handlowym i gospodarce magazynowej• podać przykłady zastosowania normalizacji w handlu• wyjaśnić pojęcie jakości towarów• na podstawie przykładów wskazać cechy jakościowe towarów• wymienić czynniki wpływające na jakość towarów• uzasadnić potrzebę prowadzenia kontroli jakości towarów różnymi metodami i na różnych etapach obrotu towarowego• określić właściwości fizyczne i chemiczne towarów• zakwalifikować produkt do odpowiedniej grupy towarowej na podstawie przedstawionej charakterystyki towaru

<p>rozróżnić grupy asortymentowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zdefiniować pojęcia dotyczące asortymentu towarowego • opisać rodzaje asortymentu handlowego • sklasyfikować towary tworzące asortyment handlowy • wymienić czynniki wpływające na wielkość i strukturę asortymentu • określić zalety i wady zróżnicowanego asortymentu handlowego
<p>rozróżnić opakowania Funkcje opakowań</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wyjaśnić znaczenie opakowań w obrocie towarowym • wymienić rodzaje opakowań • sklasyfikować opakowania według różnych kryteriów • ewidencjonować opakowania zgodnie z zasadami przyjętymi w przedsiębiorstwie handlowym • opisać funkcje, jakie pełnią opakowania • wymienić funkcje opakowań • wyjaśnić, jakie znaczenie ma ponowne wykorzystywanie opakowań w procesie transportu • wymienić działania podejmowane dla odzyskania opakowań • wymienić działania służące przetworzeniu odpadów opakowaniowych
<p>scharakteryzować towary żywnościowe i nieżywnościowe,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sklasyfikować żywność według różnych kryteriów • rozpoznać na podstawie charakterystyki towaroznawczej wybrane grupy towarowe (żywnościowe) • rozróżnić dodatki do żywności • rozróżnić wpływ dodatków do żywności na właściwości produktów spożywczych • rozpoznać na podstawie charakterystyki towaroznawczej wybrane grupy towarowe (nieżywnościowe) •

Klasa 1 - 60 godzin

Klasa 2 - 60 godzin

Klasa 3 - 30 godzin

I. Towaroznawstwo

Ocena dopuszczająca (2):

1. Zna podstawowe definicje towaroznawstwa.
2. Potrafi wymienić podstawowe rodzaje towarów.
3. Rozumie rolę towaroznawstwa w handlu.
4. Zna podstawowe kryteria oceny jakości towarów.
5. Potrafi zidentyfikować źródła informacji o jakości towarów.
6. Zna podstawowe przepisy prawne dotyczące towarów.

Ocena dostateczna (3):

1. Potrafi opisać proces oceny jakości towarów.
2. Zna różnice między podstawowymi rodzajami towarów.
3. Potrafi wskazać kryteria podziału towarów na grupy.
4. Rozumie znaczenie certyfikatów jakości w handlu.
5. Potrafi omówić rolę norm i standardów w towaroznawstwie.
6. Zna zasady przechowywania towarów.

Ocena dobra (4):

1. Potrafi samodzielnie ocenić jakość wybranego towaru.
2. Zna i potrafi omówić rodzaje certyfikatów jakości.
3. Potrafi porównać różne grupy towarów pod kątem ich jakości.
4. Umie zaproponować działania poprawiające jakość towarów.
5. Zna zaawansowane metody oceny jakości.
6. Rozumie znaczenie analizy cyklu życia produktu.

Ocena bardzo dobra (5):

1. Potrafi przeprowadzić kompleksową analizę jakości towarów.
2. Zna i stosuje zaawansowane metody oceny jakości.
3. Umie przygotować raport z oceny jakości wybranego towaru.

4. Potrafi ocenić zgodność towaru z normami i standardami.
5. Zna metody zarządzania jakością w przedsiębiorstwie handlowym.
6. Umie wdrożyć działania naprawcze na podstawie oceny jakości.

Ocena celująca (6):

1. Potrafi innowacyjnie podejść do problemu zarządzania jakością towarów.
2. Umie zaprojektować system zarządzania jakością w przedsiębiorstwie.
3. Potrafi przeprowadzić audyt jakościowy.
4. Zna najnowsze trendy w towaroznawstwie i potrafi je zastosować.
5. Umie analizować dane dotyczące jakości w kontekście strategicznym.
6. Potrafi publikować i prezentować wyniki swoich badań nad jakością towarów.

II. Opakowanie i oznakowanie towarów

Ocena dopuszczająca (2):

1. Zna podstawowe rodzaje opakowań.
2. Potrafi wymienić funkcje opakowania.
3. Rozumie, jakie informacje powinny znajdować się na opakowaniu.
4. Zna podstawowe wymagania dotyczące oznakowania towarów.
5. Potrafi wskazać, jakie informacje są obowiązkowe na opakowaniu.
6. Zna podstawowe przepisy dotyczące opakowań.

Ocena dostateczna (3):

1. Potrafi omówić różnice między rodzajami opakowań.
2. Zna funkcje ochronne, informacyjne i marketingowe opakowania.
3. Rozumie znaczenie estetyki opakowania w sprzedaży.
4. Potrafi wskazać różnice w oznakowaniu towarów żywnościowych i nieżywnościowych.
5. Umie zidentyfikować błędy w oznakowaniu towarów.
6. Zna zasady projektowania opakowań.

Ocena dobra (4):

1. Potrafi samodzielnie zaprojektować opakowanie dla konkretnego produktu.
2. Zna zasady znakowania ekologicznego.
3. Umie zaprojektować etykietę z uwzględnieniem przepisów prawnych.

4. Potrafi omówić wpływ opakowania na decyzje zakupowe konsumentów.
5. Zna i potrafi zastosować zasady ergonomii w projektowaniu opakowań.
6. Umie ocenić zgodność opakowania z wymaganiami prawnymi.

Ocena bardzo dobra (5):

1. Potrafi zaprojektować innowacyjne opakowanie uwzględniające funkcjonalność i estetykę.
2. Umie przeprowadzić analizę rynku pod kątem trendów w opakowaniach.
3. Potrafi ocenić wpływ opakowania na środowisko i zaproponować działania minimalizujące.
4. Zna zaawansowane techniki druku i oznakowania opakowań.
5. Umie zintegrować oznakowanie z wymaganiami marketingowymi.
6. Potrafi wdrożyć system zarządzania opakowaniami w przedsiębiorstwie.

Ocena celująca (6):

1. Potrafi zaprojektować i wdrożyć innowacyjny system opakowań w firmie.
2. Umie ocenić globalne trendy w opakowaniach i dostosować do nich strategię firmy.
3. Potrafi zaprojektować opakowania z materiałów ekologicznych.
4. Zna nowoczesne technologie w oznakowaniu i potrafi je zastosować.
5. Umie stworzyć kompletną strategię opakowań dla całej linii produktów.
6. Potrafi publikować wyniki swoich badań nad opakowaniami i oznakowaniem.

III. Charakterystyka towarów – Artykuły żywnościowe

Ocena dopuszczająca (2):

1. Zna podstawowe rodzaje artykułów żywnościowych.
2. Potrafi wymienić podstawowe zasady przechowywania żywności.
3. Rozumie znaczenie daty ważności na produktach spożywczych.
4. Zna podstawowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.
5. Potrafi zidentyfikować podstawowe zanieczyszczenia żywności.
6. Zna podstawowe metody utrwalania żywności.

Ocena dostateczna (3):

1. Potrafi omówić różnice między różnymi kategoriami żywności.
2. Zna zasady prawidłowego przechowywania żywności.

3. Umie zidentyfikować główne czynniki wpływające na jakość żywności.
4. Potrafi omówić znaczenie oznaczeń na opakowaniach żywności.
5. Zna podstawowe zasady higieny w produkcji żywności.
6. Umie ocenić przydatność artykułów żywnościowych do spożycia.

Ocena dobra (4):

1. Potrafi ocenić jakość wybranego produktu spożywczego.
2. Zna zaawansowane metody utrwalania i przechowywania żywności.
3. Umie zidentyfikować czynniki ryzyka związane z przechowywaniem żywności.
4. Potrafi porównać różne metody konserwacji żywności.
5. Zna zasady analizy sensorycznej żywności.
6. Umie przeprowadzić ocenę jakościową i ilościową artykułów żywnościowych.

Ocena bardzo dobra (5):

1. Potrafi samodzielnie zaplanować proces produkcji wybranego artykułu żywnościowego.
2. Zna zaawansowane techniki analizy żywności.
3. Umie ocenić wpływ różnych metod przechowywania na jakość żywności.
4. Potrafi zaproponować innowacyjne metody utrwalania żywności.
5. Zna zasady i techniki prowadzenia badań nad żywnością.
6. Potrafi wdrożyć system zarządzania jakością w produkcji żywności.

Ocena celująca (6):

1. Potrafi opracować i wdrożyć nowatorskie metody analizy i kontroli jakości żywności.
2. Umie zaprojektować system produkcji żywności z uwzględnieniem nowoczesnych technologii.
3. Potrafi prowadzić badania naukowe nad żywnością i publikować ich wyniki.
4. Zna i stosuje najnowsze osiągnięcia w dziedzinie przechowywania i utrwalania żywności.
5. Potrafi zarządzać bezpieczeństwem żywności w przedsiębiorstwie.
6. Umie zaproponować innowacyjne rozwiązania w zakresie znakowania i opakowania żywności.

IV. Charakterystyka towarów – Artykuły nieżywnościowe

Ocena dopuszczająca (2):

1. Zna podstawowe kategorie artykułów nieżywnościowych.

2. Potrafi wymienić najważniejsze czynniki wpływające na jakość artykułów żywnościowych.
3. Rozumie znaczenie trwałości artykułów żywnościowych.
4. Zna podstawowe metody przechowywania artykułów żywnościowych.
5. Potrafi wskazać główne zagrożenia związane z artykułami żywnościowymi.
6. Zna podstawowe przepisy dotyczące artykułów żywnościowych.

Ocena dostateczna (3):

1. Potrafi omówić różnice między kategoriami artykułów żywnościowych.
2. Zna podstawowe metody oceny jakości artykułów żywnościowych.
3. Umie zidentyfikować główne czynniki wpływające na trwałość artykułów żywnościowych.
4. Potrafi porównać różne metody przechowywania artykułów żywnościowych.
5. Zna zasady oznakowania artykułów żywnościowych.
6. Umie ocenić zgodność artykułów żywnościowych z obowiązującymi normami.

Ocena dobra (4):

1. Potrafi ocenić jakość wybranego artykułu żywnościowego.
2. Zna zaawansowane metody przechowywania artykułów żywnościowych.
3. Umie zidentyfikować czynniki ryzyka związane z artykułami żywnościowymi.
4. Potrafi zaproponować sposoby poprawy jakości artykułów żywnościowych.
5. Zna zasady prowadzenia badań nad artykułami żywnościowymi.
6. Umie przeprowadzić analizę trwałości artykułów żywnościowych.

Ocena bardzo dobra (5):

1. Potrafi zaprojektować proces produkcji wybranego artykułu żywnościowego.
2. Zna zaawansowane techniki analizy artykułów żywnościowych.
3. Umie ocenić wpływ różnych metod przechowywania na jakość artykułów żywnościowych.
4. Potrafi zaproponować innowacyjne metody produkcji artykułów żywnościowych.
5. Zna zasady zarządzania jakością w produkcji artykułów żywnościowych.
6. Umie wdrożyć system zarządzania jakością w produkcji artykułów żywnościowych.

Ocena celująca (6):

1. Potrafi opracować i wdrożyć nowatorskie metody analizy i kontroli jakości artykułów żywnościowych.
2. Umie zaprojektować system produkcji artykułów żywnościowych z uwzględnieniem nowoczesnych technologii.
3. Potrafi prowadzić badania naukowe nad artykułami żywnościowymi i publikować ich wyniki.
4. Zna i stosuje najnowsze osiągnięcia w dziedzinie przechowywania i produkcji artykułów żywnościowych.
5. Potrafi zarządzać bezpieczeństwem artykułów żywnościowych w przedsiębiorstwie.
6. Umie zaproponować innowacyjne rozwiązania w zakresie znakowania i opakowania artykułów żywnościowych.

Dla uczniów z opiniami i orzeczeniami wszystkie dostosowania są zapisane w dokumentacji PPP.