

Technikum Nr 2 im. gen. Mieczysława Smorawińskiego w Zespole Szkół
Ekonomicznych w Kaliszu

Wymagania edukacyjne niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen
klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych (kształcenie zawodowe).

Przedmiot: **Towaroznawstwo kl. I i II**

Zakres: Podstawowy

ASORTYMENT TOWAROWY				
ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zna niektóre podstawowe pojęcia dotyczące asortymentu towarowego typu np.: towaroznawstwo, asortyment, wyrób, wyrób gotowy, produkt, towar, artykuł, asortyment produkcyjny, handlowy itp. ➤ Zna niektóre podstawowe pojęcia dotyczące klasyfikacji towarów tworzących asortyment handlowy typu np.: branża towarowa, grupa towarowa, podgrupa towarowa, artykuł, ➤ wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące klasyfikacji towarów: dobra, dobra wolne, produkty, towary, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących asortymentu towarowego , ➤ omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących klasyfikacji towarów tworzących asortyment handlowy, ➤ omawia znaczenie podstawowych pojęć dotyczących klasyfikacji 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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, ➤ na podstawie podanego opisu określa przeznaczenie produktu, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia zagadnienia związane z asortymentem towarowym, rodzajami asortymentu towarowego, czynnikami wpływającymi na wielkość i strukturę, ➤ wyjaśnia jakie znaczenie dla placówki handlowej i klienta ma właściwie dobrany asortyment handlowy, ➤ charakteryzuje strukturę klasyfikacji towarów według PKW i U, 	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie omawianych zagadnień związanych z asortymentem towarowym, dogłębnie charakteryzuje strukturę klasyfikacji dokonuje analizy klasyfikacji wyrobów i usług zgodnie z Polską Klasyfikacją Wyrobów i Usług (PKWi U), ➤ wymienia i opisuje dogłębnie czynniki mające wpływ na kształtowanie asortymentu handlowego, ➤ zna powiązania klasyfikacji stosowanych w Polsce z klasyfikacjami europejskimi i światowymi,

<p>systematyka, klasyfikacja,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje podstawowe pojęcia dotyczące opakowań towarów: opakowanie, towar paczkowany, ➤ wyjaśnia pojęci normalizacji opakowań, opakowania standardowe i niestandardowe, ➤ wyjaśnia pojęcia dotyczące oznaczeń umieszczonych na opakowaniach: znak firmowy, znak towarowy, kod kreskowy, skład wyrobu, 	<p>towarów,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia cechy dobrego opakowania, ➤ wymienia korzyści wynikające z normalizacji opakowań, ➤ wie jaką funkcję pełnią znaki na opakowaniu, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia zalety i wady opakowań wykonanych z różnych materiałów, ➤ omawia korzyści wynikające z normalizacji opakowań, ➤ omawia rodzaje oznaczeń, opakowań jednostkowych (zasadnicze, manipulacyjne, niebezpieczeństwa, reklamowe) i wie jakie funkcje pełnią znaki umieszczone na opakowaniach, znaki jakości, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia i omawia funkcje opakowań, ➤ omawia korzyści wynikające z normalizacji opakowań na podanym przykładzie, ➤ wie dlaczego istnieje potrzeba oznaczania towarów (odczytuje i interpretuje oznaczenia na opakowaniach), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ potrafi sklasyfikować opakowania zgodnie z przyjętymi normami, ➤ wyjaśnia konieczność dokonywania normalizacji opakowań, ➤ 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,
--	---	--	--	---

--	--	--	--	--

CHARAKTERYSTYKA WYBRANYCH GRUP TOWAROWYCH – ARTYKUŁY ŻYWNOSCIOWE				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia podstawowe pojęcia dotyczące artykułów żywnościowych typu: żywność , środek 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje podziału żywności na przetworzoną i nie przetworzoną, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje klasyfikacji żywności w zależności od składu, sposobu produkcji, przeznaczenia, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje charakterystyki żywności syntetycznej, ekologicznej, funkcjonalnej, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie od czego zależy jakość zdrowotna artykułów żywnościowych,

<p>spożywczy, żywność przetworzona , nieprzetworzona, syntetyczna, ekologiczna, modyfikowana,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wie co określają i czym są normy żywieniowe, 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, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie co oznacza skrót GDA i o czym informuje, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych, takich jak: 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 w zakresie doradztwa 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie co jest składnikami żywności, ➤ dokonuje charakterystyki towaroznawczej wybranych grup towarowych, takich: 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 w 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ szeroko omawia składniki żywności, ➤ potrafi dokonać szczegółowej charakterystyki towaroznawczej 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, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia dogłębnie jakie znaczenie dla we właściwym odżywianiu człowieka mają produkty zawierające węglowodany i tłuszcze, dogłębnie uzasadnia swą wypowiedź, ➤ określa właściwe procesy fizyczne, chemiczne, i biologiczne, które mogą zachodzić w przedsiębiorstwie handlowym towarach żywnościowych,
--	--	--	---	--

miody, wyroby cukiernicze, koncentraty, dodatki i przyprawy, napoje i inne artykuły żywnościowe,	towaroznawczego,	zakresie przechowywania, transportu i wymagań jakościowych,	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,	
--	------------------	---	--	--

CHARAKTERYSTYKA WYBRANYCH GRUP TOWAROWYCH – ARTYKUŁY NIEŻYWNÓŚCIOWE

➤ 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,	➤ 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	➤ 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 ,	➤ 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,	➤ 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,
--	---	---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcia związane z chemią gospodarstw domowych, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ szeroko omawia je. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje charakterystyki chemii gospodarstw domowych, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ dokonuje charakterystyki chemii gospodarstw domowych i podaje własne przykłady, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wykazuje szczególną dociekliwość poznawczą w zakresie charakterystyki i zastosowania chemii gospodarstw domowych,
JAKOŚĆ TOWARÓW				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcie jakości, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia cechy decydujące o jakości towaru, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia niektóre cechy decydujące o jakości towaru, 	<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, 	<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

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia metody badania jakości towarów, ➤ definiuje podstawowe pojęcia: odbiór jakościowy, kontrola wstępna, kontrola zasadnicza, kontrola 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia wybrane metody, ➤ omawia poszczególne rodzaje kontroli (wstępną , zasadniczą, ostateczną), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ omawia wszystkie metody badania jakości towarów(organoleptyczne, labolatoryjne, doświadczalnego użytkowania), ➤ omawia poszczególne zasady i sposoby przy pomocy, których dokonuje się oceny jakości, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia w jakich warunkach powinno być przeprowadzona ocena organoleptyczna i na czym ona polega, ➤ zna i omawia zasady przeprowadzania organoleptycznej kontroli towarów, wie co wpływa na rzetelność oceny organoleptycznej (szeroko omawia poszczególne czynniki takie jak czas trwania badania, kondycja psychiczna, oświetlenie, przewodność , temperatura, wilgotność, hałas, ruch), ➤ rozróżnia poszczególne rodzaje wad towarów w 	<p>wymienić i zdefiniować poszczególne cechy wpływające na jakość towarów, charakteryzuje najczęściej stosowane metody badań 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 wrywkowej na wybranych grupach produktów,
--	--	--	---	---

<p>ostateczna,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje wady jakościowe towarów, ➤ wie na czym polega konserwowanie żywności, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje przykłady wad , ➤ wymienia metody konserwowania artykułów spożywczych, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje poszczególne rodzaje wad (nieistotne, zasadnicze, jawne, ukryte), ➤ charakteryzuje poszczególne metody konserwowania artykułów spożywczych, 	<p>przykładowych towarach,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia dogłębnie w jakim celu stosuje się metody konserwacji żywności, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ potrafi wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące magazynowania i transportu typu np. : magazyn, magazynowanie, niedobór towarowy, reklamacja, wilgotność bezwzględna odbiór, transport zewnętrzny, wewnętrzny, ➤ wymienia czynniki mające wpływ na efektywność pracy magazynu, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie co należy do podstawowych zadań realizowanych przez magazyn, ➤ omawia poszczególne czynniki mające wpływ na efektywność pracy 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia funkcje i dokonuje klasyfikacji magazynów, ➤ zna strefy czynności manipulacyjnych w 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje funkcje i poszczególne rodzaje magazynów, ➤ wie co należy do technicznego wyposażenia magazynu i rozróżnia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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, zabezpieczania towarów w magazynie , opracowuje algorytm postępowania przy przyjmowaniu dostaw towarów,

<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie jakie informacje powinna zawierać instrukcja magazynowa, ➤ wymienia kilka czynników mających wpływ na wielkość i rodzaj zapasów w magazynie, 	<p>magazynu,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ charakteryzuje informacje zawarte w instrukcji magazynowej, ➤ omawia czynniki mające wpływ na wielkość i rodzaj zapasów w magazynie, 	<p>magazynie i wyposażenie obiektów magazynowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ zna zasady przyjmowania i wydawania towarów, ➤ zna zasady przechowywania towarów i zasady przygotowania pomieszczeń do przechowywania towarów, 	<p>urządzenia do składowania towarów, dobiera odpowiednie urządzenia do przechowywania podanych przykładowo towarów,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ wie na czym polega odbiór ilościowy i jakościowy i w jakiej formie może być przeprowadzany, ➤ zna czynniki kształtujące warunki przechowywania towarów (omawia je), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wymienia i omawia czynniki mające wpływa na efektywność pracy magazynu, rozróżnia wszystkie urządzenia magazynowe, ➤ wie w jakiej formie może towarów być przeprowadzony odbiór (charakteryzuje), ➤ wie jak zmiany temperatury i wilgotności powietrza mogą wpływać na jakość przechowywanych towarów (uzasadnia),
---	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none">➤ definiuje pojęcie ubytku towarowego, ubytku zawinionego, niezawinionego, niezasadzonego,➤ wymienia kilka czynników wpływających na warunki przechowywania niektórych artykułów spożywczych,	<ul style="list-style-type: none">➤ wymienia kilka przyczyn powstania ubytków naturalnych,➤ omawia niektóre czynniki wpływające na warunki przechowywania niektórych artykułów spożywczych,	<ul style="list-style-type: none">➤ wymienia i omawia czynniki od , których zależy wielkość ubytków naturalnych,➤ zna zasady przechowywania artykułów spożywczych,	<ul style="list-style-type: none">➤ określa rodzaj ubytku , identyfikuje szkodniki magazynowe,➤ omawia zasady przechowywania artykułów spożywczych,	<ul style="list-style-type: none">➤ dokonuje charakterystyki powszechnie stosowanej w handlu sposobów zabezpieczania towarów,➤ podaje własne przykłady z życia i uzasadnia swoją odpowiedź,
--	--	---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje pojęcia : opakowanie własne i obce, opakowania wielokrotnego użytku, ➤ definiuje pojęcia: transport towarów, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ma ogólną wiedzę na temat opakowań transportowych i zbiorczych, ➤ dokonuje klasyfikacji transportu w zależności od zasięgu oddziaływania (zewnętrzny i wewnętrzny), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie na czym polega właściwe gospodarowanie opakowaniami wielokrotnego użytku, ➤ charakteryzuje transport wewnętrzny i zewnętrzny, wie co wykorzystuje się do transportu , 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ podaje przykłady produktów sprzedawanych w opakowaniach wielokrotnego użytku, ➤ określa jakie zmiany wartości użytkowej towarów mogą zachodzić podczas niewłaściwych warunków transportu, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ zna kierunki racjonalizacji gospodarki opakowaniami, ➤ prawidłowo dobiera warunki transportu dla wskazanych grup towarowych,
---	---	--	--	---

--	--	--	--	--

BEZPIECZEŃSTWO WYKONYWANIA PRACY				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ definiuje terminy: fizjologia pracy, wysiłek statyczny, dynamiczny, zmęczenie psychiczne i fizyczne, ergonomia pracy, higiena pracy, środki ochrony indywidualnej, choroba zawodowa, wypadek przy pracy, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie czynniki wpływają na zmęczenie pracy w pracy handlowca, zna wymagania techniczne dotyczące pomieszczeń pracy, wymienia istniejące zagrożenia w miejscu pracy w dowolnym zawodzie, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia sposoby relaksu i odpoczynku, wie jak powinno wyglądać stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, zna wymagania dotyczące pomieszczeń w pracy, wymienia choroby zawodowe, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wie jak powinno się przenosić ciężary w pracy, podaje przykłady chorób zawodowych, dokonuje podziału czynników zagrożenia występujących w środowisku pracy, 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ wyjaśnia w sposób wyczerpujący, jak powinno być wyposażone stanowisko zgodnie z ergonomią pracy, zna przepisy BHP dotyczące pomieszczeń pracy, ustala sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowia związanych z pracą sprzedawcy na podstawie otrzymanych materiałów, ustala rodzaje czynników szkodliwych występujących e danym miejscu pracy.

--	--	--	--	--