

Plan zajęć dydaktycznych dla klasy I
na rok szkolny

TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU

Kwalifikacja HAN.01. Prowadzenie sprzedaży

Zawód: technik handlowiec 522305, technik księgarstwa 522306, sprzedawca 522301

3 godziny x 32 tygodnie = 96 godzin

Lp.	Treści programowe	Treści szczegółowe	Liczba godzin	Cele edukacyjne i osiągnięcia ucznia. Uczeń potrafi:
		1. Omówienie programu nauczania i wymagań edukacyjnych	1	
OGÓLNA CHARAKTRYSTYKA TOWARÓW				
I.	Asortyment towarowy	2. Towar i jego wartość użytkowa. 3. Towaroznawstwo jako nauka o towarach. 4. Klasyfikacja towarów. 5. Asortyment towarowy i jego klasyfikacja. 6. Właściwości fizyczne towarów. 7. Właściwości chemiczne towarów.	6	<ul style="list-style-type: none"> • zdefiniować towar; • sklasyfikować towary według różnych kryteriów podziału; • scharakteryzować PKWiU; • określić znaczenie towaroznawstwa w pracy sprzedawcy; • dokonać podziału asortymentu towarowego; • określić szerokość i głębokość asortymentu placówki handlowej; • określić właściwości fizyczne i chemiczne towarów;
II.	Jakość towarów	8. Pojęcie jakości towarów. 9. Normalizacja i normy. 10. Certyfikacja. 11. Partia towaru, zasady pobierania próbek. 12. Odbiór jakościowy towarów. 13. Metody organoleptyczne. 14. Metody instrumentalne i techniczno-użytkowe. 15. Wady towarów.	8	<ul style="list-style-type: none"> • podać pojęcie jakości towarów; • określić czynniki wpływające na jakość; • określić cele normalizacji; • przedstawić rodzaje norm; • scharakteryzować certyfikację; • określić zasady pobierania próbek; • dokonać odbioru jakościowego towarów; • scharakteryzować metody badania towarów; • rozróżniać wady towarów;

III.	Magazynowanie i transport towarów	16. Magazyn – pojęcie i zadania. 17. Wyposażenie magazynów. 18. Czynniki obniżające jakość towarów podczas przechowywania. 19. Zmiany zachodzące podczas przechowywania. 20. Ubytki towarowe. Szkodniki magazynowe. 21. Transport towarów.	6	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawić zasady przechowywania towarów w magazynie; • określić wpływ poszczególnych czynników na przechowywane towary; • scharakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania; • zdefiniować pojęcie ubytków towarowych; • dokonać podziału ubytków towarowych i podać przyczyny ich powstawania; • dokonać podziału transportu; • określić cechy środka transportu; • określić warunki transportu towarów;
IV.	Opakowania towarów	22. Funkcje i klasyfikacje opakowań. 23. Charakterystyka wybranych opakowań. 24. Nowoczesne systemy pakowania. 25. Odpady opakowaniowe.	4	<ul style="list-style-type: none"> • omówić funkcje opakowań; • sklasyfikować opakowania według różnych kryteriów; • scharakteryzować poszczególne rodzaje opakowań; • dobrać opakowanie do konkretnego towaru; • wskazać nowe trendy w opakowalnictwie; • określić wpływ opakowań na środowisko; • zaproponować sposoby ograniczania odpadów opakowaniowych;
IX.	Oznakowanie towarów	26. Znakowanie opakowań transportowych. 27. Znakowanie opakowań jednostkowych. 28. Charakterystyka wybranych znaków towarowych. 29. Charakterystyka wybranych znaków towarowych. 30. Znakowanie towarów kodami kreskowymi. 31. Odczytywanie znaków na opakowaniach towarów – ćwiczenia.	6	<ul style="list-style-type: none"> • określić znaczenie znakowania towarów; • sklasyfikować znaki towarowe; • przedstawić budowę kodu kreskowego i jego znaczenie; • przeanalizować oznakowanie na wybranych towarach.
X.	Konserwacja towarów	32. Znaczenie i podział konserwacji. 33. Konserwacja metodami fizycznymi. 34. Konserwacja metodami chemicznymi. 35. Konserwacja metodami fizyko-chemicznymi. 36. Konserwacja towarów metodami biologicznymi. 37. Nowoczesne i skojarzone metody konserwacji. 38. Konserwacja artykułów nieżywnościowych.	7	<ul style="list-style-type: none"> • podać cel konserwacji towarów; • scharakteryzować podstawowe metody konserwacji towarów żywnościowych i nieżywnościowych; • określić wpływ konserwacji na wartość odżywczą żywności; • zaproponować metodę konserwacji do konkretnych towarów; • podać nowe trendy w zakresie konserwacji towarów;

CHARAKTERYSTYKA TOWAROWNICZA ŻYWNOŚCI				
I.	Ogólna charakterystyka żywności	39. Podstawowe pojęcia związane z żywnością. 40. Klasyfikacja żywności. 41. Podział składników pokarmowych występujących w żywności. 42. Charakterystyka składników odżywczych. 43. Charakterystyka składników odżywczych. 44. Wartość energetyczna i odżywcza. 45. Bezpieczeństwo żywności 46. Znakowanie żywności.	8	<ul style="list-style-type: none"> • podać definicję podstawowych pojęć związanych z żywnością; • sklasyfikować żywność; • scharakteryzować podstawowe składniki odżywcze; • podać przykłady dodatków do żywności; • scharakteryzować systemy zapewnienia jakości żywności; • określić zasady znakowania żywności;
II.	Mleko i przetwory mleczne	47. Ogólna charakterystyka mleka. 48. Śmietana i śmietanka. 49. Charakterystyka wybranych napojów mlecznych. 50. Sery twarogowe. 51. Sery podpuszczkowe. 52. Sery topione. 53. Charakterystyka masła. 54. Koncentraty mleczne.	8	<ul style="list-style-type: none"> • wykazać znaczenie mleka w odżywianiu człowieka; • scharakteryzować produkty mleczne; • określić warunki przechowywania mleka i jego przetworów; • zaprezentować nowości w asortymencie produktów mlecznych; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
III.	Mięso i przetwory mięsne	55. Ogólna charakterystyka mięsa. 56. Podział tusz zwierzęcych. 57. Charakterystyka wybranych przetworów mięsnych. 58. Charakterystyka wybranych przetworów mięsnych. 59. Dzikizna i inne mięsa w obrocie towarowym.	5	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawić znaczenie mięsa w odżywianiu człowieka; • określić części kulinarne tuszy wieprzowej i wołowej; • scharakteryzować przetwory mięsne; • określić zasady przechowywania, pakowania i transportu mięsa; • odczytać znaki na mięsie dotyczące kontroli weterynaryjnej; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
IV.	Drób i przetwory drobiowe. Jaja	60. Ogólna charakterystyka drobiu. 61. Przetwory drobiowe. 62. Charakterystyka jaj.	3	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić cechy mięsa drobiowego; • scharakteryzować przetwory drobiowe; • określić zasady pakowania i przechowywania drobiu i jaj; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
V.	Ryby i przetwory rybne	63. Ogólna charakterystyka ryb. 64. Charakterystyka wybranych przetworów rybnych. 65. Charakterystyka „owoców morza”.	3	<ul style="list-style-type: none"> • przedstawić znaczenie ryb w odżywianiu człowieka; • wymienić gatunki ryb występujące w handlu; • scharakteryzować przetwory rybne; • wymienić zasady odbioru jakościowego ryb i ich przetworów; • zaprezentować wybrane „owoce morza” występujące w handlu; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;

VI.	Tłuszcze	66. Tłuszcze roślinne. 67. Tłuszcze zwierzęce.	2	<ul style="list-style-type: none"> wymienić źródła pochodzenia tłuszczu; omówić proces produkcji tłuszczów zwierzęcych i roślinnych; zaprezentować asortyment tłuszczów roślinnych i zwierzęcych; podać zasady przechowywania, pakowania i odbioru jakościowego; dokonać poradnictwa sprzedażowego;
VII.	Owoce, warzywa, grzyby i ich przetwory	68. Charakterystyka owoców. 69. Owoce południowe. 70. Charakterystyka grzybów. 71. Przetwory owocowe, warzywne i grzybowe.	4	<ul style="list-style-type: none"> określić znaczenie owoców i warzyw w odżywianiu człowieka; scharakteryzować wybrane owoce i warzywa oraz ich przetwory; podać przykłady owoców południowych występujących w handlu; podać przykłady grzybów jadalnych i trujących; określić warunki przechowywania i pakowania; dokonać poradnictwa sprzedażowego;
VIII.	Ziemniaki i przetwory ziemniaczane	72. Ogólna charakterystyka ziemniaków. 73. Charakterystyka przetworów ziemniaczanych.	2	<ul style="list-style-type: none"> wykazać znaczenie ziemniaków jako artykułu żywnościowego i surowca; sklasyfikować ziemniaki według różnych kryteriów; scharakteryzować wybrane przetwory ziemniaczane; określić warunki przechowywania i transportu; doradzić klientowi przy sprzedaży ziemniaków;
IX.	Zboża i przetwory zbożowe	74. Ogólna charakterystyka zbóż. 75. Charakterystyka mąki. 76. Charakterystyka kasz. 77. Charakterystyka makaronów. 78. Charakterystyka pieczywa.	5	<ul style="list-style-type: none"> podać przykłady zbóż uprawianych w Polsce; scharakteryzować wybrane przetwory zbożowe; przedstawić asortyment mąki, kasz lub makaronów znajdujący się w handlu; podać zasady przechowywania, pakowania i odbioru jakościowego zbóż i ich przetworów;
X.	Cukier, miód i wyroby cukiernicze	79. Charakterystyka cukru. 80. Miód naturalny i sztuczny. 81. Charakterystyka wyrobów cukierniczych. 82. Czekolada i wyroby czekoladowe.	4	<ul style="list-style-type: none"> podać właściwości cukru i jego asortyment; scharakteryzować wybrane wyroby cukiernicze; określić zasady przechowywania, pakowania i odbioru jakościowego; dokonać klasyfikacji czekolady; omówić proces produkcji czekolady; dokonać poradnictwa sprzedażowego;
XI.	Koncentraty spożywcze	83. Podział i zalety koncentratów spożywczych. 84. Charakterystyka koncentratów spożywczych.	2	<ul style="list-style-type: none"> podać definicję koncentratów spożywczych; sklasyfikować koncentraty spożywcze; omówić znaczenie koncentratów spożywczych dla współczesnych gospodarstw domowych;

				<ul style="list-style-type: none"> • scharakteryzować wybrane koncentraty spożywcze; • określić zasady przechowywania, pakowania i odbioru jakościowego;
XII.	Używki i przyprawy roślinne	85. Ogólna charakterystyka używek. 86. Charakterystyka kawy. 87. Charakterystyka herbaty. 88. Charakterystyka kakao. 89. Tytoń – wpływ na zdrowie człowieka. 90. Charakterystyka przypraw roślinnych.	6	<ul style="list-style-type: none"> • podać definicje używek; • dokonać podziału używek; • przedstawić działanie używek na organizm człowieka; • zaprezentować asortyment kawy, herbaty i kakao występujący w handlu; • scharakteryzować wybrane przyprawy roślinne; • określić zasady przechowywania, pakowania i oceny jakościowej; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
XIII.	Napoje alkoholowe i bezalkoholowe	91. Ogólne wiadomości o alkoholu. 92. Charakterystyka spirytusu. 93. Asortyment wódek. 94. Charakterystyka piwa. 95. Charakterystyka wina. 96. Napoje bezalkoholowe.	6	<ul style="list-style-type: none"> • wymienić produkty przemysłu fermentacyjnego; • określić wpływ alkoholu na zdrowie człowieka; • scharakteryzować napoje alkoholowe i bezalkoholowe; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;

Plan dydaktyczny nie obejmuje sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych.
Zawiera wyłącznie jednostki lekcyjne przeznaczone, zgodnie z wymaganiami, na realizację podstawy programowej.

Plan zajęć dydaktycznych dla klasy II
na rok szkolny

TOWAR JAKO PRZEDMIOT HANDLU

Kwalifikacja HAN.01. Prowadzenie sprzedaży
Zawód: sprzedawca 522301

1 godzina x 32 tygodnie = 32 godziny

Lp.	Treści programowe	Treści szczegółowe	Orientacyjna liczba godzin	Cele edukacyjne i osiągnięcia ucznia. Uczeń potrafi:
		1. Omówienie programu nauczania i wymagań edukacyjnych.	1	
CHARAKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ARTYKUŁÓW NIŻYWNOSCIOWYCH				
I.	Wyroby ceramiczne	2. Ogólna charakterystyka wyrobów ceramicznych. 3. Charakterystyka wybranych wyrobów ceramicznych.	2	<ul style="list-style-type: none"> • podać definicję wyrobów ceramicznych; • wymienić surowce do produkcji wyrobów ceramicznych; • przedstawić proces technologiczny wyrobów ceramicznych; • sklasyfikować wyroby ceramiczne; • scharakteryzować wybrane wyroby ceramiczne; • podać przykłady wad wyrobów ceramicznych; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
II.	Szkło i wyroby ze szkła	4. Ogólna charakterystyka szkła. 5. Charakterystyka szkła i wyrobów szklanych.	2	<ul style="list-style-type: none"> • podać definicję szkła; • sklasyfikować szkło według różnych kryteriów; • scharakteryzować rodzaje szkła; • dobrać odpowiednie opakowanie i oznakowanie do wyrobów ze szkła; • dokonać oceny jakościowej wyrobów szklanych; • wymienić wady wyrobów szklanych; • dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
III.	Papier i wyroby papiernicze	6. Ogólne wiadomości o papierze. 7. Wytwory papiernicze.	3	<ul style="list-style-type: none"> • podać definicję papieru, wytworów i przetworów papierniczych;

		8. Przetwory papiernicze.		<ul style="list-style-type: none"> wymienić cechy papieru; scharakteryzować wytwory papiernicze; dokonać klasyfikacji przetworów papierniczych; określić zasady przechowywania, oznakowania i odbioru jakościowego wyrobów papierniczych; określić wpływ produkcji papieru na środowisko naturalne; dokonać poradnictwa sprzedażowego;
IV.	Skóra i wyroby skórzane	9. Ogólna charakterystyka skór. 10. Asortyment skór gotowych. 11. Charakterystyka obuwia. 12. Odzież i galanteria skórzana.	4	<ul style="list-style-type: none"> scharakteryzować skóry naturalne; omówić wpływ procesu garbowania na właściwości skóry; scharakteryzować asortyment skór gotowych; scharakteryzować surogaty skóry; przedstawić budowę obuwia; dokonać klasyfikacji obuwia; przedstawić numerację obuwia według różnych skal; odezyczyć oznakowanie obuwia; przedstawić asortyment wyrobów skórzanych; dokonać poradnictwa przy sprzedaży obuwia i wyrobów skórzanych;
V.	Wyroby włókiennicze	13. Klasyfikacja surowców włókienniczych. 14. Charakterystyka włókien naturalnych. 19. Charakterystyka włókien chemicznych. 20. Charakterystyka nitok i tkanin. 21. Charakterystyka dzianin. 22. Inne materiały włókiennicze. 23. Wyroby konfekcyjne.	7	<ul style="list-style-type: none"> podać definicję włókien, tkaniny i dzianiny; sklasyfikować surowce włókiennicze; scharakteryzować wybrane włókna; omówić rodzaje tkanin oferowanych w handlu; scharakteryzować dzianiny; sklasyfikować wyroby konfekcyjne; odezyczyć znaki znajdujące się na wyrobach włókienniczych; przedstawić sposoby oznaczania wielkości wyrobów włókienniczych; dokonać poradnictwa przy sprzedaży;
VI.	Artykuły chemii gospodarczej	24. Środki do prania. 25. Charakterystyka mydeł. 26. Syntetyczne środki do prania. 27. Środki do utrzymania czystości sprzętu gospodarstwa domowego i wyposażenia mieszkań.	4	<ul style="list-style-type: none"> przedstawić zasadę działania środków myjących i piorących; dokonać klasyfikacji mydeł; scharakteryzować środki myjące i piorące; określić zasady przechowywania, pakowania oceny jakościowej; dokonać poradnictwa przy sprzedaży.
VII.	Wyroby kosmetyczne i perfumeryjne	28. Środki higieny osobistej. 29. Kosmetyki pielęgnacyjne. 30. Kosmetyki upiększające. 31. Wyroby perfumeryjne. 32. Oznakowanie, opakowanie oraz	5	<ul style="list-style-type: none"> sklasyfikować wyroby kosmetyczne i perfumeryjne; scharakteryzować wyroby kosmetyczne i perfumeryjne; scharakteryzować oznakowanie, opakowanie i warunki przechowywania; dokonać poradnictwa przy sprzedaży;

		przechowywanie wyrobów kosmetycznych i perfumeryjnych.		
--	--	---	--	--

Plan dydaktyczny nie obejmuje sprawdzianów i lekcji powtórzeniowych.
Zawiera wyłącznie jednostki lekcyjne przeznaczone, zgodnie z wymaganiami, na realizację podstawy programowej.