WYMAGANA EDUKACYJNE DLA PRZEDMIOTU – OBSŁUGA KLIENTA KL. II - SPRZEDAWCA

OCENY	WYMAGANIA
OCENA CELUJĄCA	Uczeń: • spełnia wszystkie kryteria na ocenę bardzo dobrą • opanował pełny zakres wiadomości i umiejętności określonych w wymaganiach edukacyjnych • samodzielnie i bezbłędnie wykonuje wszystkie przewidziane programem czynności; • sprawnie stosuje wiadomości i umiejętności w nowych sytuacjach praktycznych; • samodzielnie rozwiązuje problemy pojawiające się podczas realizacji transakcji; • prawidłowo dobiera formę płatności do sytuacji; • bezbłędnie wykonuje obliczenia dotyczące sprzedaży i rozliczenia kasy; • samodzielnie organizuje stanowisko pracy; • prawidłowo i samodzielnie prowadzi obsługę klienta w sytuacji symulowanej; • prawidłowo reaguje na reklamację klienta i dobiera sposób dalszego postępowania; • samodzielnie przygotowuje dokumentację sprzedażową; • sprawnie obsługuje kasę fiskalną w zakresie przewidzianym programem; • potrafi zastosować poznane wiadomości w praktycznej sytuacji zawodowej; • wykazuje szczególną samodzielność, dokładność i dbałość o prawidłowe wykonanie zadania.
OCENA BARDZO DOBRA	Uczeń: • samodzielnie i poprawnie wykonuje czynności związane z realizacją transakcji kupna–sprzedaży; • sprawnie wykonuje obliczenia dotyczące należności i reszty; • prawidłowo rozlicza gotówkę w kasie; • samodzielnie ustala i rozlicza utarg; • prawidłowo przygotowuje dokumentację związaną z wpłatą utargu; • samodzielnie przyjmuje reklamację i wypełnia dokument reklamacyjny; • dobiera sposób postępowania do rodzaju zgłoszonej reklamacji; • wskazuje prawa konsumenta w różnych sytuacjach;

	• samodzielnie dobiera odpowiednie narzędzie marketingowe do sytuacji sprzedażowej; • przygotowuje estetyczną i uporządkowaną ekspozycję towarów; • samodzielnie obsługuje kasę fiskalną zgodnie z instrukcją; • wykonuje sprzedaż, przyjmuje płatność, wydaje resztę i drukuje paragon; • wykonuje sprzedaż z rabatem; • sprawdza poprawność wykonanych czynności i dokumentów.
OCENA DOBRA	Uczeń: • samodzielnie dobiera właściwą formę płatności do sytuacji; • prawidłowo wykonuje obliczenia związane ze sprzedażą; • prawidłowo oblicza i wydaje resztę; • samodzielnie rozwiązuje zadania o pewnym stopniu trudności przy inspiracji nauczyciela, • rozlicza gotówkę w kasie na podstawie danych; • ustala wysokość utargu; • sporządza zestawienie gotówki; • wypełnia dokumenty sprzedażowe na podstawie podanych informacji; • prawidłowo przyjmuje reklamację; • wskazuje prawa klienta w różnych sytuacjach zakupowych; • rozróżnia gwarancję i niezgodność towaru z umową; • przygotowuje prostą ekspozycję towarów; • wykonuje sprzedaż na kasie fiskalnej; • prawidłowo drukuje i odczytuje paragon; • wykonuje sprzedaż z zastosowaniem rabatu.
OCENA DOSTATECZNA	Uczeń: • samodzielnie dobiera właściwą formę płatności do sytuacji; • z minimalną pomocą nauczyciela wykonuje obliczenia związane ze sprzedażą; • prawidłowo oblicza i wydaje resztę; • rozlicza gotówkę w kasie na podstawie danych; • ustala wysokość utargu; • sporządza zestawienie gotówki;

	• z pomocą nauczyciela wypełnia dokumenty sprzedażowe na podstawie podanych informacji; • prawidłowo przyjmuje reklamację, z pomocą nauczyciela wypełnia dokument reklamacyjny • wskazuje prawa klienta w różnych sytuacjach zakupowych; • rozróżnia gwarancję i niezgodność towaru z umową; • przygotowuje prostą ekspozycję towarów; • z pomocą nauczyciela wykonuje sprzedaż na kasie fiskalnej; • prawidłowo drukuje i odczytuje paragon;
OCENA DOPUSZCZAJĄCA	Uczeń, korzystając z dużej pomocy nauczyciela: • rozpoznaje podstawowe formy płatności; • rozpoznaje podstawowe środki płatnicze; • wykonuje proste obliczenia związane ze sprzedażą; • korzysta z kalkulatora; • oblicza należność przy prostych przykładach; • z pomocą oblicza i wydaje resztę; • rozpoznaje podstawowe dokumenty sprzedażowe; • rozpoznaje paragon fiskalny; • wykonuje proste czynności na kasie fiskalnej według instrukcji; • rozpoznaje podstawowe prawa konsumenta; • rozpoznaje reklamację i gwarancję; • rozpoznaje podstawowe narzędzia marketingu; • wykonuje proste zadania dotyczące ekspozycji towarów.

WYMAGANA EDUKACYJNE DLA PRZEDMIOTU – ORGANIZOWANIE SPRZEDAŻY KL. II - SPRZEDAWCA

OCENA	WYMAGANIA EDUKACYJNE
OCENA CELUJĄCA	Uczeń: • Samodzielnie, sprawnie i bezbłędnie wykorzystuje wiedzę w nowych i złożonych sytuacjach praktycznych. • Łączy wiadomości z różnych działów gospodarki magazynowej i dostaw towarów. • Analizuje przedstawioną sytuację magazynową, ustala kolejność działań i dobiera właściwe rozwiązanie. • Samodzielnie analizuje i porównuje dokumenty, wykrywa niezgodności oraz proponuje sposób ich rozwiązania. • Prawidłowo sporządza kompletną dokumentację dotyczącą przyjęcia i wydania towaru. Samodzielnie prowadzi prostą kartotekę magazynową i wykorzystuje jej dane do wykonywania obliczeń. • Dobiera metodę obliczeń odpowiednią do rodzaju zadania i uzasadnia wybór sposobu postępowania. • Sprawnie oblicza i interpretuje zapas przeciętny, rotację oraz limit ubytków. • Analizuje oferty dostawców i wybiera rozwiązanie zgodne z podanymi kryteriami, uwzględniając m.in. cenę, skonto i warunki dostawy. • Samodzielnie ustala zapotrzebowanie, przygotowuje zamówienie i analizuje dokumentację dostawy. Wykrywa błędy w dokumentach, poprawia je i uzasadnia sposób poprawy. • Samodzielnie rozwiązuje wieloetapowe zadania problemowe, również takie, które wymagają połączenia kilku poznanych umiejętności. Wykazuje dużą samodzielność, dokładność i dbałość o prawidłowe wykonanie zadania.
	Uczeń: • Sprawnie i samodzielnie wykonuje zadania praktyczne związane z gospodarką magazynową. • Wyjaśnia przyczyny ubytków i strat oraz wskazuje sposoby ich ograniczania.

OCENA BARDZO DOBRA	• Klasyfikuje zapasy i dobiera odpowiednią metodę obliczenia zapasu przeciętnego. Prawidłowo oblicza zapas przeciętny, rotację i limit ubytków. Interpretuje wyniki obliczeń i wykorzystuje je do oceny sytuacji magazynowej. • Samodzielnie analizuje dokumenty WZ, PZ i kartotekę magazynową, wyszukuje w nich potrzebne informacje i wykrywa błędy. • Sporządza dokumenty magazynowe na podstawie danych z zadania. • Ustala wielkość zamówienia lub zapotrzebowania na podstawie podanych informacji. • Dobiera dostawcę, uwzględniając cenę, warunki dostawy, skonto, loco i franco. • Rozróżnia dokumentację zamawiania i dostawy oraz dobiera właściwy dokument do sytuacji. • Porównuje zamówienie z dostawą, wskazuje różnice ilościowe i jakościowe oraz sporządza protokół różnic. • Wykonuje obliczenia cen netto i brutto, poprawnie stosując podatek VAT. • Samodzielnie rozwiązuje zadania tekstowe dotyczące omawianych zagadnień.
OCENA DOBRA	Uczeń: • Samodzielnie opisuje kolejne etapy składowania i wydawania towarów oraz stosuje poznane zasady w typowych sytuacjach. • Wskazuje przyczyny obniżania jakości towarów i podaje sposoby ograniczania strat. • Klasyfikuje zapasy towarowe według poznanych kryteriów. • Przy minimalnej pomocy nauczyciela oblicza zapas przeciętny poznanymi metodami. • Przy minimalnej pomocy nauczyciela oblicza rotację w dniach i w razach . • Rozpoznaje i prawidłowo dobiera dokument WZ, PZ i kartotekę magazynową do sytuacji. • Odczytuje i analizuje dane z dokumentów. • Samodzielnie wypełnia dokument WZ i PZ na podstawie danych z zadania. • Uzupełnia kartotekę magazynową według instrukcji. Wybiera dostawcę na podstawie podanych kryteriów. • Rozróżnia skonto, franco i loco. • Ustala wielkość zapotrzebowania w typowym zadaniu. Rozpoznaje niezgodności ilościowe i jakościowe dostawy. • Sporządza prosty protokół różnic według wzoru. • Oblicza ceny netto i brutto w typowych zadaniach.
OCENA DOSTATECZNA	Uczeń: • Samodzielnie lub z niewielką pomocą wymienia i porządkuje etapy składowania towarów.

	• Rozpoznaje podstawowe zasady wydawania towarów z magazynu. • Wskazuje czynniki obniżające jakość towarów oraz przykłady zmian zachodzących podczas przechowywania. • Rozróżnia podstawowe rodzaje zapasów i niedoborów. • Oblicza zapas przeciętny według poznanego, prostego wzoru. • Rozróżnia rotację w dniach i w razach z pomocą nauczyciela wykonuje proste obliczenia. • Rozpoznaje dokumenty WZ i PZ oraz odczytuje podstawowe informacje z dokumentów. • Wypełnia prosty dokument WZ lub PZ według podanego wzoru. • Rozpoznaje dokumentację dotyczącą zamawiania i dostawy towarów. • Wskazuje podstawowe czynniki wyboru dostawcy. • Rozróżnia cenę netto i brutto. z pomocą nauczyciela **w**ykonuje proste obliczenia ceny netto lub brutto**,** korzystając ze wzoru.
OCENA DOPUSZCZAJĄCA	Uczeń: • Z pomocą nauczyciela wskazuje podstawowe etapy składowania towarów. • Rozpoznaje wybrane urządzenia magazynowe i podstawowe dokumenty magazynowe. • Wskazuje dokument WZ i PZ spośród podanych przykładów. • Odczytuje z prostego dokumentu pojedyncze dane, np. nazwę towaru, ilość lub datę. • Wymienia wybrane czynniki wpływające na jakość przechowywanych towarów. • Wskazuje podstawowe rodzaje zapasów i niedoborów. • Przy pomocy nauczyciela wykonuje proste obliczenia zapasu przeciętnego, rotacji lub ceny netto/brutto, korzystając z podanego wzoru. • Z pomocą nauczyciela wypełnia pojedyncze pola dokumentu WZ lub PZ. Rozpoznaje fakturę, rachunek, dowód dostawy i specyfikację. Przy wsparciu nauczyciela wskazuje niezgodność między zamówieniem a dostawą. • Rozróżnia cenę brutto i netto towarów.

WYMAGANA EDUKACYJNE DLA PRZEDMIOTU – PODSTAWY HANDLU KL. II - SPRZEDAWCA

OCENA	WYMAGANIA EDUKACYJNE
OCENA CELUJĄCA	Uczeń samodzielnie: • przygotowuje zestawienie przetworów mlecznych, przyporządkowuje produkty do właściwych grup i uzasadnia ich klasyfikację. Na podstawie etykiet wskazuje właściwy sposób przechowywania wybranych produktów. • wykonuje zadania praktyczne dotyczące klasyfikacji mięsa, drobiu, wędlin i jaj. Porównuje wybrane produkty pod względem cech handlowych. Odczytuje informacje z etykiet i uzasadnia wybór produktu do określonego zastosowania. • przygotowuje zestawienie asortymentu ryb i przetworów rybnych. Porównuje produkty świeże, mrożone, wędzone i konserwowane. Wykorzystuje informacje z etykiet do wskazania właściwego sposobu przechowywania produktu. • opracowuje zestawienie owoców i warzyw wraz z ich jadalnymi częściami oraz przykładami przetworów. Na podstawie opisu lub ilustracji ocenia przydatność handlową produktów i proponuje odpowiedni sposób ich przechowywania, uzasadniając swój wybór. • grupuje produkty zbożowe według surowca i rodzaju przetworzenia. Uzasadnia ocenę jakości pieczywa na podstawie kilku cech • przygotowuje zestawienie używek i przypraw, uwzględniając ich przykłady, pochodzenie oraz wykorzystywane części roślin. Rozwiązuje zadania praktyczne dotyczące rozpoznawania, klasyfikowania i przechowywania przypraw w sklepie • analizuje oznaczenia na obuwiu i wyrobach skórzanych. Porównuje produkty pod względem materiału, przeznaczenia i oznaczeń rozmiarowych. Rozwiązuje praktyczne zadania związane z doborem obuwia do potrzeb klienta. • analizuje wszywki informacyjne, odczytuje skład surowcowy, rozmiar i symbole pielęgnacyjne. Wykorzystuje informacje z metek do porównywania produktów i rozwiązuje praktyczne zadania dotyczące doboru odzieży dla klienta.
OCENA BARDZO DOBRA	Uczeń • Samodzielnie wskazuje na schemacie poznane elementy tusz i podaje przykłady ich zastosowania kulinarnego. Porównuje mięso drobiowe z innymi rodzajami mięsa. Klasyfikuje wędliny według poznanych kryteriów. Prawidłowo odczytuje oznaczenia chowu i klasy wagowe jaj.

	• Porównuje ryby słodkowodne i morskie oraz podaje przykłady należących do nich gatunków. Klasyfikuje przetwory rybne według sposobu ich utrwalania. Rozpoznaje różne formy sprzedaży ryb • Klasyfikuje różnorodne owoce i warzywa, podaje przykłady przetworów otrzymywanych z poszczególnych owoców i wyjaśnia znaczenie właściwych warunków przechowywania. Rozpoznaje typowe oznaki utraty świeżości produktów. • Wyjaśnia na prostych przykładach związek między rodzajem ziarna a produktem zbożowym. Porównuje rodzaje mąk, kasz i makaronów. Ocenia jakość pieczywa na podstawie wyglądu, zapachu i innych poznanych cech. Wskazuje typowe oznaki nieprawidłowego przechowywania produktów. • Klasyfikuje przyprawy według pochodzenia i wykorzystywanej części rośliny. Podaje przykłady przypraw krajowych i importowanych. Odczytuje podstawowe informacje na opakowaniach przypraw i wskazuje odpowiednie warunki ich przechowywania • Porównuje obuwie wykonane z różnych materiałów. Odczytuje oznaczenia dotyczące materiałów wykorzystanych w poszczególnych częściach obuwia. Rozróżnia poznane systemy numeracji i interpretuje oznaczenia tęgości. • Odczytuje skład procentowy materiału i wyjaśnia znaczenie podstawowych symboli pielęgnacyjnych. Porównuje rozmiary odzieży na podstawie etykiet.
OCENA DOBRA	Uczeń: • Samodzielnie rozróżnia podstawowe elementy tuszy wołowej i wieprzowej na schemacie. Dzieli wędliny na podstawowe grupy. Wymienia cechy mięsa drobiowego. Rozpoznaje przetwory drobiowe. Odczytuje oznaczenia systemu chowu i klasy wagowe jaj z pomocą tabeli. • Klasyfikuje ryby według poznanego podziału, np. na słodkowodne i morskie. Wymienia podstawowy asortyment ryb dostępnych w handlu. Rozróżnia wybrane przetwory rybne i owoce morza. • Dokonuje podziału owoców i warzyw według poznanych kryteriów. Wskazuje jadalne części różnych warzyw. Wymienia sposoby otrzymywania przetworów owocowych oraz podstawowe zasady przechowywania owoców i warzyw • rozróżnia poznane rodzaje mąk, kasz, makaronów i pieczywa. Łączy podstawowe rodzaje zbóż z otrzymywanymi z nich produktami. Wymienia warunki przechowywania mąki i innych suchych produktów zbożowych. • rozróżnia używki i przyprawy roślinne. Wymienia podstawowe alkaloidy występujące w kawie, herbacie i kakao, np. kofeinę i teobrominę. Wskazuje części roślin wykorzystywane jako przyprawy, np. nasiona, korę, liście i korzenie.

	• Wskazuje podstawowe części obuwia. Odczytuje oznaczenia materiałów oraz numerację obuwia. Rozpoznaje oznaczenia tęgości na podstawie podanego wzoru. • Odczytuje skład surowcowy produktu i podstawowe dane z wszywki informacyjnej. Rozpoznaje oznaczenia rozmiarów odzieży. •
OCENA DOSTATECZNA	Uczeń: • Wymienia podstawowe rodzaje mięsa i drobiu. Rozpoznaje wybrane elementy tuszy wołowej i wieprzowej na ilustracji. Odczytuje proste oznaczenia na opakowaniach jaj przy pomocy wzoru. • Wymienia kilka gatunków ryb. Rozpoznaje podstawowe przetwory rybne, np. ryby wędzone, marynowane i konserwy. Podaje przykłady owoców morza. • Rozróżnia owoce i warzywa. Wskazuje jadalne części wybranych warzyw. Rozpoznaje podstawowe przetwory owocowe. • Rozpoznaje podstawowe rodzaje pieczywa. • Klasyfikuje podstawowe używki i przyprawy roślinne. Wskazuje przykłady przypraw krajowych i importowanych. • Rozróżnia podstawowe rodzaje obuwia i galanterii skórzanej. Rozpoznaje części składowe obuwia na ilustracji. Odczytuje numer obuwia z etykiety. • Rozpoznaje podstawowe wyroby konfekcyjne. Odczytuje rozmiar odzieży z metki.
OCENA DOPUSZCZAJĄCA	Uczeń: • Z pomocą nauczyciela rozpoznaje mięso wołowe, wieprzowe i drobiowe na ilustracjach. Wskazuje przykłady wędlin i przetworów mięsnych. • Rozpoznaje na ilustracjach wybrane ryby, np. karpia, dorsza i łososia. Wskazuje przykłady konserw rybnych, odczytuje podstawowe dane na ich opakowaniach • Rozróżnia podstawowe owoce i warzywa, omawia ich zastosowanie w handlu • Klasyfikuje produkty zbożowe, rozróżnia podstawowe rodzaje pieczywa • Rozpoznaje podstawowe używki i przyprawy roślinne • Z pomocą nauczyciela odczytuje informacje na opakowaniach obuwia, • Z pomocą nauczyciela rozpoznaje podstawowe wyroby odzieżowe. Wskazuje przykłady włókien naturalnych, np. bawełny i wełny. Odszukuje numer rozmiaru na metce ubrania.