

FIȘA DE DESCRIERE

a temei pentru proba practică în vederea certificării calificării profesionale

Unitatea de învățământ: COLEGIUL TEHNIC CONSTANTIN BRÂNCUȘI PETRILA

Locul propus pentru desfășurarea probei practice: SC REWE ROMÂNIA SRL -Filiala Penny Petrila

Calificarea profesională: Comerciant-vânzător

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: Nivel I/Nivel II nr.1847 din 29.08.2007

Competențele / Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Prezintă sortimentul de mărfuri alimentare.
2. Verifică termenul de valabilitate, aspectul produsului și integritatea ambalajului.
3. Aranjează mărfurile în vitrine și în interiorul magazinelor.
4. Descrie caracteristicile de calitate ale mărfurilor alimentare.
5. Diferențiază tipurile de mobilier comercial.
6. Descrie caracteristicile de calitate ale mărfurilor alimentare.
7. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.
8. Utilizează limbajul specific de specialitate.
9. Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă.

Propunerea temei pentru proba practică a fost realizată în colaborare cu operatorul economic: DA
Numele operatorului economic SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny Petrila

Titlu temă pentru proba practică: Comercializarea mărfurilor alimentare

Enunțul temei pentru proba practică:

Primești un lot de marfă format din: 1 ambalaj colectiv cu sucuri acidulate, 1 ambalaj colectiv cu sucuri neacidulate, 1 ambalaj colectiv cu făină, 1 ambalaj colectiv cu zahăr.

Sarcini de lucru:

- Sortează mărfurile primite după grupa din care fac parte;
- Confruntă lotul cu factura ce-l însoțește;
- Verifică organoleptic 1 kg de zahăr;
- Etichetează mărfurile primite;
- Verifică termenul de valabilitate și determină perioada rămasă pentru consum pentru sucurile neacidulate.
- Etalează mărfurilor cu respectarea criteriilor specifice în sala de vânzare;

Pentru proba orală

- Prezintă grupele de mărfuri din care face parte fiecare marfă primită;
- Prezintă procesul de pregătire pentru vânzare al mărfurilor.

Timp de lucru: 1 oră

Materiale, echipamente necesare realizării temei probei

1 ambalaj colectiv cu sucuri acidulate, 1 ambalaj colectiv cu sucuri neacidulate, 1 ambalaj colectiv cu făină, 1 ambalaj colectiv cu zahăr.

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare ¹ a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare ²	Punctaj maxim pe indicator
1.	Criteriul 1 Primirea sarcinii de lucru (max 20 p)	1.1. Sortarea mărfurilor primite după grupa din care fac parte;	5p
		1.2. Confruntarea lotul cu factura ce-l însoțește;	10p
2.	Criteriul 2 Realizarea sarcinii de lucru (max 50 p)	2.1. Verificarea organoleptică a unui 1 kg de zahăr;	10p
		2.2. Etichetarea mărfurilor primite;	10p
		2.3. Verificarea termenul de valabilitate și determinarea perioadei rămase pentru consum;	10p
		2.4. Expunerea/etalarea mărfurilor cu respectarea criteriilor specifice în sala de vânzare;	20p
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ³			70 p
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanței candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	Criteriul 1 Prezentarea și promovarea sarcinii realizate (30 p)	1.1. Folosirea corectă a termenilor de specialitate.	10p
		1.2. Prezentarea grupelor de mărfuri din care face parte fiecare marfă primită.	10p
		1.3. Prezentarea procesului de pregătire al mărfurilor pentru vânzare	10p
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p
PUNCTAJ TOTAL			100 p
PUNCTAJ FINAL			

Unitatea de învățământ
Colegiul Tehnic „Constantin Brâncuși,,
Petrila

Directorul unității de învățământ
Dr. Ing Mitran Cecilia Livia



Agentul economic
SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny
Petrila

Director agent economic,
ec.Temneanu Silvana Georgiana

