

## 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 OMEdC nr. 1847/29.08.2007**

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

1. Aplică principiile ergonomice în organizarea locului de muncă;
2. Aplică și respectă legislația privind protecția consumatorilor;
3. Verifică termenul de valabilitate, aspectul produsului și integritatea ambalajului;
4. Identifică modalitățile de ambalare și păstrare a mărfurilor alimentare;
5. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de 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 extrasă: Operații specifice recepției cantitative și calitative a mărfurilor alimentare**

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați recepția cantitativă și calitativă a unui lot de marfă alcătuit din: 10 cutii de bomboane de ciocolată, 5 kg drajeuri simple, 6 ambalaje colective cu apă plată, 6 kg rahat, 10 cutii detergent, 10 conserve de pește în sos tomat.

**Sarcini de lucru:**

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate;
2. Verificați documentele ce însoțesc marfa;
3. Pregătiți mărfurile pentru verificarea cantitativă și calitativă;
4. Preluați prin numărare lotul de marfă;
5. Verificați calitativ mărfurile;
6. Comparați situația faptică cu documentul ce însoțește mărfurile;
7. Respectați regulile de sănătate și securitate în muncă

Pentru proba orală veți descrie modul în care ați pregătit mărfurile pentru recepție, veți prezenta modul în care ați realizat verificarea cantitativă și calitativă și cum ați confruntat cu factura însoțitoare și veți enumera normele de sănătate și securitate în muncă pe care le-ați respectat pe parcursul probei practice.

**Timp de lucru: 60 minute**

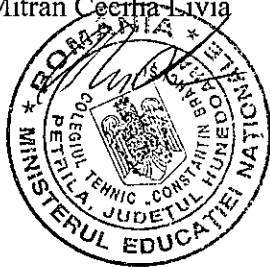
**Materiale, echipamente necesare realizării temei probei**

10 cutii de bomboane de ciocolată,  
 5 kg drajeuri simple,  
 6 ambalaje colective cu apă plată  
 6 kg rahat  
 10 cutii detergent  
 10 conserve de pește în sos tomat.

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	<b>Criteriul 1</b> <b>Primirea sarcinii de lucru</b> <b>(20 p)</b>	1.1. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10p
		1.2. Selectarea instrumentelor de lucru	10p
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> <b>(50 p)</b>	2.1. Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă și calitativă	10p
		2.2. Verificarea cantitativă	10p
		2.3. Verificarea calitativă	10 p
		2.3. Confruntarea lotului cu factura însoțitoare	10p
		2.4. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p
		2.5. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p
<b>TOTAL PROBA PRACTICĂ<sup>1</sup></b>			<b>70 p</b>
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanței candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	<b>Criteriul 1</b> <b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b> <b>(30 p)</b>	1.1 Prezentarea modului de realizare a verificării cantitative și calitative	10p
		1.2. Descrierea modului de confruntare a lotului cu factura	10p
		1.3. Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă ce au fost respectate	5p
		1.4. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	5p
<b>TOTAL PROBA ORALĂ</b>			<b>30 p</b>
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			

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

