

## 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:** Controlul periodic al calității produselor din carne în magazine

**Enunțul temei pentru proba practică:** Realizați controlul periodic al produsului „PATE DE FICAT”.

**Pentru proba orală** vei prezenta modalitățile de ambalare și păstrare, precum și modalitățile de inscripționare a termenului de valabilitate pentru produsul „PATE DE FICAT”.

**Sarcini de lucru:**

- Organizați locul de muncă;  
Alegeți ustensilele de lucru
- Recunoașteți modalităților de inscripționare a termenului de valabilitate;
- Identificați termenul de valabilitate pe produsul PATE DE FICAT;
- Determinați perioada rămasă pentru consum;
- Controlați aspectul produsului și integrității ambalajului;
- Identificați produsele deteriorate și cu termenul de valabilitate la limita expirării;
- Respectați regulile de sănătate și securitate în muncă;

**Timp de lucru:** 60 min

**Materiale, echipamente necesare realizării temei probei**

-una cutie pate de ficat

**Grilă de evaluare asociată:**

Ghid de evaluare asociată:			
Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare <sup>1</sup>	Punctaj maxim pe indicator
1.	<b>Criteriul 1</b> <b>Prezentarea sarcinii de lucru</b> <b>(20 p)</b>	1.1. Organizarea locului de muncă	10p
		1.2. Selectarea ustensilelor de lucru	10p
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> <b>(50 p)</b>	2.1. Verificarea temperaturii de depozitare a produsului <b>LAPTE</b>	5p
		2.2. Depozitarea cutiilor cu <b>LAPTE</b> în condiții igienice	5p
		2.3. Identificarea termenului de valabilitate din factură ținând cont de data de intrare în magazin;	10p
		2.4. Pregătirea lotului pentru vânzare (dezambalare, etichetare)	20
		2.5. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p
		2.6. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</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 normelor de protecție a consumatorilor de produse lactate	10p
		1.2. Enumerarea factorilor care influențează păstrarea produselor lactate	10p
		1.3. Prezentarea ținutei vestimentare a lucrătorului din magazinul de produse lactate	5p
		1.4. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	5p
<b>TOTAL MAXIM 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. Mișan Ecaterina Zivă



Agentul economic  
SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny

Petrila  
Director agent economic,  
ec. Temneanu Silvana Georgiana

