

## FIȘA DE DESCRIERE

10.

### 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 nr: 1847 din 29.08.2007

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

1. Aplică principiile ergonomice în organizarea locului de muncă;
2. Actualizează sortimentul de mărfuri în sala de vânzare;
3. Realizează operațiile specifice magazinului specializat;
4. Utilizează mobilierul și echipamentele comerciale specifice;
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:** Verificarea calității unui produs de panificație

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați analiza calitativă a produsului Pâine neagră aflat în raionul de produse de panificație.

**Sarcini de lucru:**

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate;
2. Încadrați merceologic produsul Pâine neagră;
3. Identificați termenul de valabilitate al produsului ales;
4. Determinați perioada rămasă pentru consum;
5. Verificați organoleptic produsul pâine neagră;
6. Respectați regulile de sănătate și securitate în muncă.

Pentru proba orală veți descrie caracteristicile de calitate ale produsului analizat și veți prezenta modul în care ați realizat verificarea organoleptică. 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**

-paine neagră

-mănuși de unică folosință

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. Identificarea termenului de valabilitate	10p
		2.2. Determinarea perioadei rămase pentru consum	10p
		2.3. Verificarea organoleptică	20p
		2.4. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p
		2.5. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p
<b>TOTAL PROBA 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 Descrierea caracteristicilor de calitate ale produsului Pâine neagră	10p
		1.2. Descrierea modului de realizare a analizei organoleptice	10p
		1.3. Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă ce au fost respectate	5p
		1.4. Folosirea corectă a termenilor de specialitate	5p
<b>TOTAL PROBA ORALĂ</b>			<b>30 p</b>
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			

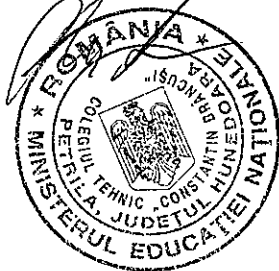
Unitatea de învățământ

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

