

## FIȘA DE DESCRIERE

12

### 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. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
2. Realizează operații specifice magazinului
3. Comercializează sortimentul comercial în magazinului
4. Utilizează tehnici promoționale la locul de vânzare
5. Asociază expozițiile interioare cu demonstrațiile practice
6. Formulează opinii personale pe o temă dată

**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:** Recepția și depozitarea conservelor din pește

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizați operațiile specifice comerciantului care recepționează și depozitează un lot de marfă format din: 4 cutii conserve din pește în sos tomat, 2 cutii de pește în suc propriu.

**Sarcini de lucru:**

1. Pregătirea rafturilor pentru depozitarea mărfurilor primite;
2. Efectuarea recepției calitative și cantitative a conservelor de pește;
3. Prezentarea sortimentului de conserve din pește;
4. Prezentarea caracteristicilor de calitate ale conservelor din pește;
5. Prezentarea modalităților de marcare a peștelui preambalat și a conservelor din pește;

**Pentru proba orală:**

6. Prezentarea modalităților de realizare a recepției și depozitării conservelor din pește

**Timp de lucru:** 30 minute

**Materiale, echipamente necesare realizării temei probei**

- 4 cutii conserve din pește în sos tomat,
- 2 cutii de pește în suc propriu.

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>Primirea sarcinii de lucru</b> (max 20 p)	1.1.Pregătirea rafturilor pentru depozitarea mărfurilor primite;	10 p
		1.2. Verificarea documentelor de însoțire a lotului de marfă	10 p
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> (max 50 p)	2.1. Efectuarea recepției calitative și cantitative a conservelor de pește	20p
		2.2. Prezentarea sortimentului de conserve din pește	10p
		2.3. Prezentarea caracteristicilor de calitate ale conservelor din pește;	10p
		2.4. Prezentarea modalităților de marcare a peștelui preambalat și a conservelor din pește;	10p
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ<sup>2</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> (30 p)	1.1.Prezentarea modalităților de realizare a recepției și depozitării conservelor din pește.	10p
		1.2.Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	10p
		1.3.Adoptarea unei atitudini adecvate în prezentarea sarcinii realizate	10p
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>3</sup></b>			<b>30 p</b>
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			

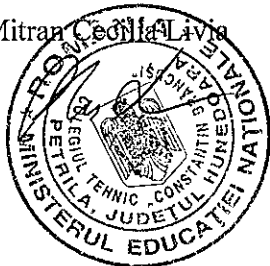
Unitatea de învățământ

Colegiul Tehnic „Constantin Brâncuși,,

Petrila

Directorul unității de învățământ

Dr. Ing Mitran Cecilia Lavinia



Agentul economic

SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny

Petrila

Director agent economic,

ec. Temneanu Silvana Georgiana

