

## FIȘA DE DESCRIERE

15

### 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. Aranjează mărfurile în vitrine și în interiorul magazinului
5. Caracterizează sortimentul de mărfuri alimentare
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:**

Prezentarea produselor din lapte -- Brânzeturi.

#### **Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizați operațiile specifice comercializării produselor din lapte a următoarelui lot de brânzeturi 5 bucăți preambalate, 3 kg telemea vacă.

#### **Sarcini de lucru:**

1. Identificarea condițiilor de temperatură inscripționate pe ambalajul bucăților de brânză preambalate
2. Efectuarea operațiilor de pregătire pentru vânzarea pentru o bucată telemea vacă în condiții de igienă (cântărire, preambalare);
3. Etichetarea prețului pe bucată pregătită pentru vânzare știind că 1 kg de brânză telemea costă 12 lei

#### **Pentru proba orală**

4. Prezentarea condițiilor de temperatură pentru păstrarea brânzeturilor;
5. Prezentarea operațiilor de pregătire pentru vânzare a brânzeturilor.

**Timp de lucru:** 45 minute

#### **Materiale, echipamente necesare realizării temei probei**

5 bucăți brânză preambalată,  
3 kg telemea vacă.

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> (max 20 p)	1.1. Organizarea locului de muncă	10 p
		1.2. Identificarea condițiilor de temperatură inscripționate pe ambalajul bucăților de brânză preambalate	10 p
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> (max 50 p)	2.1. Efectuarea operațiilor de pregătire pentru vânzarea pentru o bucată telemea vacă în condiții de igienă (cântărire, preambalare);	20p
		2.2. Etichetarea prețului pe bucata pregătită pentru vânzare în condițiile date de sarcina de lucru	10p
		2.3. Prezentarea condițiilor de temperatură pentru păstrarea brânzeturilor	10p
		2.4. Prezentarea operațiilor de pregătire pentru vânzare a brânzeturilor	10p
<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> (30 p)	1.1. Prezentarea modalităților de realizare a comercializării brânzeturilor în sala de vânzare .	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</b>			<b>30 p</b>
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			

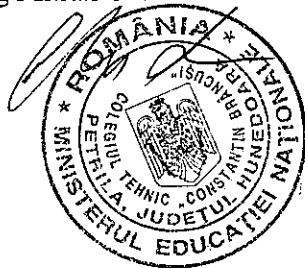
Unitatea de învățământ

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

