

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 magazinului de produse de panificație

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați depozitarea produsului PÂINE.

Pentru proba orală veți prezenta normele de protecție a consumatorilor de produse de panificație, veți enumera factorii care influențează păstrarea produselor de panificație și veți prezenta ținuta vestimentară a lucrătorului din magazinul de pâine.

Sarcini de lucru:

- Organizați locul de muncă;
- Selectați ustensilele de lucru;
- Depozitați navetele cu pâine în condiții igienice;
- Identificați termenul de valabilitate din factură ținând cont de data de intrare în magazin;
- Identificați modificările calitative ale produselor de panificație scoase de la vânzare;
- Scoateți de la vânzare pâinea cu termen de valabilitate la limita expirării;
- Respectați regulilor de sănătate și securitate în muncă.

Timp de lucru: 60 min

Materiale, echipamente necesare realizării temei probei

-navete paine

-factura fiscală

-mănuși de unică folosință

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare ¹	Punctaj maxim pe indicator
1.	Criteriul 1 Primirea sarcinii de lucru (20 p)	1.1. Organizarea locului de muncă.	10p
		1.2. Selectarea ustensilelor de lucru	10p
2.	Criteriul 2 Realizarea sarcinii de lucru (50 p)	2.1. Depozitarea navetelor cu pâine în condiții igienice;	10p
		2.2. Identificarea termenului de valabilitate din factură ținând cont de data de intrare în magazin;	10p
		2.3. Identificarea modificărilor calitative ale produselor scoase de la vânzare	10p
		2.4. Scoaterea de la vânzare a pâinii cu termen de valabilitate la limita expirării	10p
		2.5. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p
		2.6. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p
TOTAL PROBĂ PRACTICĂ			70 p
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanței candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	Criteriul 1 Prezentarea și promovarea sarcinii realizate (30 p)	1.1. Prezentarea normelor de protecție a consumatorilor de produse de panificație	10p
		1.2. Enumerarea factorilor care influențează păstrarea produselor de panificație	10p
		1.3. Prezentarea ținutei vestimentare a lucrătorului din magazinul de pâine	5p
		1.4. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	5p
TOTAL PROBA ORALĂ			30 p
PUNCTAJ TOTAL			100 p
PUNCTAJ FINAL			

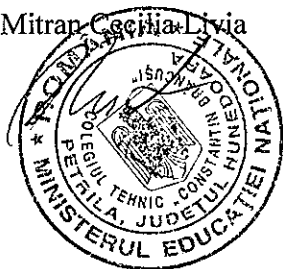
Unitatea de învățământ

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

