

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 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. Realizează operațiile specifice magazinului specializat;
3. Expune mărfurile în sala de vânzare;
4. Actualizează sortimentul de mărfuri din sala de vânzare;
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 raionului de produse gustative

Enunțul temei pentru proba practică: Pregătiți pentru vânzare un lot de produse gustative

Sarcini de lucru:

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate.
2. Pregătiți lotul pentru vânzare: dezambalarea, sortarea, etichetarea lotului primit
3. Expuneți mărfurile primite în sala de vânzare.
4. Actualizați sortimentul din sala de vânzare
5. Respectați regulile de sănătate și securitate în muncă

Pentru proba orală veți prezenta modul în care ați dezambalat, sortat și etichetat mărfurile și ați expus mărfurile în sala de vânzare și 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

- 12 plicuri scorțișoară
- 12 plicuri piper măcinat
- 12 plicuri piper boabe
- 12 plicuri sare de lămaie
- 24 plicuri boia dulce

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare ¹ a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare ²	Punctaj maxim pe indicator
1.	Criteriul 1 Primirea sarcinii de lucru (20 p)	1.1. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10p
		1.2. Selectarea instrumentelor de lucru	10p
2.	Criteriul 2 Realizarea sarcinilor de lucru (50 p)	2.1. Respectarea etapelor de realizare a operațiilor de pregătire a lotului de produse gustative pentru vânzare.	20p
		2.2. Aranjarea și expunerea produselor gustative în sala de vânzare.	10p
		2.3. Actualizarea sortimentului de produse gustative din sala de vânzare.	10p
		2.4. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p
		2.5. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p
TOTAL PROBA 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. Descrierea operațiilor de dezambalare, sortare, etichetare	10p
		1.2. Descrierea modului de expunere a mărfurilor în sala de vânzare	10p
		1.3. Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă ce au fost respectate	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

