

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: Verificarea calității unui preparat din carne

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați analiza calitativă a unui baton de Salam aflat în raionul de produse din carne.

Sarcini de lucru:

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate;
2. Încadrați merceologic produsul Salam;
3. Identificați termenul de valabilitate al produsului ales;
4. Determinați perioada rămasă pentru consum;
5. Verificați organoleptic batonul de Salam;
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

-1 baton salam Săsesc

-mănuși 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. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10p
		1.2. Selectarea instrumentelor de lucru	10p
2.	Criteriul 2 Realizarea sarcinii de lucru. (50 p)	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 ordinei și a curățeniei	5p
TOTAL PROBA PRACTICĂ²			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 caracteristicilor de calitate ale produsului Salam Săsesc	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 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

