

Übersicht Prüfungsplan E-Testing & Praxisaufträge überbetriebliche Kurse Branche «Lebensmittel» für Lernende mit Ausbildungsstart ab August 2022 – DHF & DHA «Spezial-Vertiefungen» - ohne «Lebensmittel & Frische»

Lehr-jahr	Sem.	Modul	Kursthemen	Prüfungsthemen/Inhalte	Praxisaufträge *
1	1	Basismodul 1	Ernährungslehre & Gesetz	kein Test	klein
		Basismodul 2	Milchprodukte & Käse	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag Milchprodukte & Käse	klein
	2	Basismodul 3	Getreide & Brot	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag Getreide & Brot	klein
		Basismodul 4	Fleisch & Fisch	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag Fleisch & Fisch (inkl. Convenience & Gewürze)	klein
		Basismodul 5	Früchte & Gemüse	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag Früchte & Gemüse	klein
		Basismodul 6	Kaffee, Tee & Süsses	grosser Test über Basismodule (BM) 1 - 6 (Vorbereitungstheorie BM 1 - 6, üK-Kurstag und vertieftes Fachwissen aus dem Theoriebuch zu den Kurstagen BM 1 - 5)	gross
2	3	Basismodul 7	nicht alkoholische & alkoholische Getränke	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag nicht alkoholische & alkoholische Getränke	klein
		Vertiefungskurstag 1	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag zum Vertiefungskurstag 1	klein **
		Vertiefungskurstag 2	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag zum Vertiefungskurstag 2	klein **
		Vertiefungskurstag 3	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	grosser Test über das Basismodul (BM) 7 sowie die Vertiefungskurstage (VM) 1 - 3 (Vorbereitungstheorie BM 7 und VM 1 – 3 **, üK-Kurstag und vertieftes Fachwissen aus dem jeweiligen Theoriebuch zu den Kurstagen BM 7 und VM 1 + 2)	gross
	4	keine üK-Kurse			

* zu jedem Kurstag gibt es einen Praxisauftrag zur Vorbereitung (exkl. BM 1) auf den Kurstag plus die Praxisaufträge nach dem Kurstag (inkl. BM 1) gem. Auflistung

** Ausnahme Blockkurse «Fleisch & Fisch» sowie «Hausbäckerei»: keine spezielle Vorbereitungstheorie zum 3. Vertiefungskurstag und keine Praxisaufträge (klein) nach Kurstag 1 & 2

Übersicht Prüfungsplan E-Testing & Praxisaufträge überbetriebliche Kurse Branche «Lebensmittel» für Lernende mit Ausbildungsstart ab August 2022 – Detailhandelsfachleute (DHF) «Spezial-Vertiefungen» - ohne «Lebensmittel & Frische»

Lehr-jahr	Sem.	Modul	Kursthemen	Prüfungsthemen/Inhalte	Praxisaufträge *
3 ***	5	Verkaufserlebnisse HKB E - Kurstag 1	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag zum Kurstag 1 Verkaufserlebnisse	klein
		Verkaufserlebnisse HKB E - Kurstag 2	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag zum Kurstag 2 Verkaufserlebnisse	klein
		Verkaufserlebnisse HKB E - Kurstag 3	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	kleiner Test über Vorbereitungsauftrag zum Kurstag 3 Verkaufserlebnisse	klein
		Verkaufserlebnisse HKB E - Kurstag 4	variable Aufteilung der Leistungsziele auf die Tage	grosser Test über die Verkaufserlebnisse (VKE) Kurstage 1 - 4 (Vorbereitungstheorie & Praxisaufträge VKE 1 - 4, ÜK-Kurstag inkl. SOL zu den Kurstagen VKE 1 – 3 sowie das praxisnahe Fachwissen **** BM 1 – 7)	gross
	6	keine ÜK-Kurse			

* zu jedem Kurstag gibt es einen Praxisauftrag zur Vorbereitung (exkl. BM 1) auf den Kurstag plus die Praxisaufträge nach dem Kurstag (inkl. BM 1) gem. Auflistung

*** das 3. Lehrjahr gilt nur für die Detailhandelsfachleute (DHF)

**** praxisnahes Fachwissen BM 1-7 bedeutet, dass Sie z. B. wissen müssen, was genau eine Laktoseintoleranz oder eine Zöliakie ist und dass Sie dieses Wissen im Rahmen einer kundenspezifischen Lösung (z. B. Kundenberatung oder Reklamation) entsprechend berücksichtigen und anwenden können; oder dass Sie Lagerungsvorschriften für gewisse Produkte kennen