

Ausbildungsplan überbetriebliche Kurse A+P «Elektrofach»

ük	ük1-1 3 Tage		ük1-2 5 Tage		ük2 5 Tage		ük3 5 Tage				
	1. Semester		2. Semester		3. Semester		4. Semester				
	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr				3. Lehrjahr (nur EFZ)		
Lernfelder	0: Werkstoffe <ul style="list-style-type: none"> - Elektrizität - Metalle - Kunststoffe 		1: Kochen <ul style="list-style-type: none"> - Kochplatten - Mehrschichtkochgeschirr, Bratpfannen - Doppelwandkochgeschirr, Schnell- und Dampfkochtopf - Gusseisenkochgeschirr, Fondue-Caquelons, Steinzeug-Potterie 		3: Licht und Beleuchtung <ul style="list-style-type: none"> - Leuchten 		15: Markt und Messe <ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsförderungsmassnahmen vergleichen - Unterlagen erstellen - Entwicklungen aufzeigen 				
	4: Messgeräte <ul style="list-style-type: none"> - Hohlmassinstrumente - Timer/Schaltuhren 		2: Backen <ul style="list-style-type: none"> - Backformen 		5: Elektrokleingeräte <ul style="list-style-type: none"> - Staubsauger - Haarschneidegeräte - Zahnpflegesysteme - Körper- und Gesundheitspflege 		16: Argumentation im Kundengespräch <ul style="list-style-type: none"> - Kundentypen bestimmen - Gesprächstechniken anwenden 				
5: Elektrokleingeräte <ul style="list-style-type: none"> - Toaster - Stabmixer - Raffeln und Hobel - Fritteusen 		4: Messgeräte <ul style="list-style-type: none"> - Thermometer, Hygrometer, Barometer - Waagen 		6: Smart Home Technologie und «intelligentes Wohnen» <ul style="list-style-type: none"> - Telekommunikation/Telematik - Gegensprechanlagen - Rauch-/Präsenzmelder - Einbruchschutz - Bussysteme 		17: Verkaufspsychologie im Kundengespräch <ul style="list-style-type: none"> - Besonderheiten ableiten - Argumentarium erstellen 					
7: Kochen am Tisch <ul style="list-style-type: none"> - Rechaudbrennerarten 		5: Elektrokleingeräte <ul style="list-style-type: none"> - Küchenmaschinen - Mikrowellengeräte - Wasser- und Reiskocher - Kaffeemaschinen - Luftbefeuchter/-reiniger - Bügelgeräte/Systeme - Haartrockner - Dampf- und Teppichreiniger - Stand-, Handmixer 		8: Elektromaterial und Zubehör <ul style="list-style-type: none"> - FI-Schalter /-Leiter - Kabel - Verbindungssysteme - Netzfilter - Überspannungsschutz 		18: Erlebniswelten <ul style="list-style-type: none"> - Warenpräsentation analysieren, Stärken und Schwächen evaluieren und Verbesserungsmassnahmen ableiten - Erlebnis planen - Trends präsentieren - Beiträge erstellen 					
12: Küchenhelfer <ul style="list-style-type: none"> - Rahmbläser - Sodageräte 		7: Kochen am Tisch		9: Elektrotechnik und Energienutzung		19: Kundenanlässe und Promotionen <ul style="list-style-type: none"> - Event/Verkaufspromotion organisieren - Analyse durchführen und Verbesserungen aufzeigen 					
12: Küchenhelfer <ul style="list-style-type: none"> - Korkenzieher - Mechanische Küchenhelfer 		10: Haushaltgrossgeräte <ul style="list-style-type: none"> - Herde, Backöfen - Waschmaschinen, Trockner - Steamer - Kühl- und Gefriergeräte - Warmwasseraufbereitung 		Wissen/Verständnis							
Sie bearbeiten schriftlich verschiedene offene und geschlossene Aufgabenstellungen (z.B. Single Choice, Multiple Choice, Reihenfolge, Zuordnung) und zeigen, dass Sie über die erforderlichen Fachkenntnisse der Ausbildungs- und Prüfungsbranche verfügen. (schriftlich)											
Handlungs- kompetenzbereich	Sozialkompetenz		Handlungssimulationen								
	Sie werden während den Kursen entlang vorgegebener Kriterien auf Basis Ihres Verhaltens bewertet.		HK c1 + HK c2 Sie recherchieren Online- und Offline-Informationen zu Produkten, betriebsrelevanten Marken, Herstellern sowie weiteren aktuellen Themen der Branche. (schriftlich, mündlich)		HK c3 Sie erläutern den Aufbau des Detailhandels und die Anspruchsgruppen und führen eine Marktanalyse durch. (schriftlich, mündlich)		HK e Schwerpunkt «Gestalten von Einkaufserlebnissen» Sie gestalten Kundenanlässe und Verkaufspromotionen mit, schaffen produktorientierte Erlebniswelten und führen anspruchsvolle Kunden- und Verkaufsgespräche. (schriftlich, mündlich)				