

Übersicht Prüfungsplan E-Testing & Praxisaufträge überbetriebliche Kurse Branche «Lebensmittel» für Lernende mit Ausbildungsstart ab August 2022 – Detailhandelsassistenten (DHA) «Lebensmittel & Frische», Standard-Vertiefung

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

** Ausnahme Blockkurse «Fleisch & Fisch» sowie «Hausbäckerei»: keine spezielle Vorbereitungstheorie zum 3. Vertiefungskurstag