

Dauer: 12 Monate inkl. 3 Monate Praktikum

24 Tage Urlaub (2 Tage pro Monat)

231 Maßnahmetage (365-104 Sa|So - 6 Feiertage)

davon: 60 Tage Praktikum (ca. 3 Monate)

171 Unterrichtstage à 9 Unterrichtseinheiten (45 Minuten)

also: 1539 Unterrichtseinheiten

Inhalte:

Unterrichtseinheiten: 1539

**Fachkunde Vendingbranche**

**189**

Grundlagen Vending	45
Entwicklung der Automatentechnik	
Bundesverband der Vending-Branche	
Möglichkeiten und Chancen	
Typologie der Automaten	81
Heißgetränke-Automaten Instant	
Heißgetränke-Automaten Frischbrüher	
Heißgetränke-Automaten Espressobrüher	
Flaschen- / Dosen-Automaten	
Postmix-Kaltgetränke-Automaten	
Snack-Automaten (Spiral-Automaten)	
Waren-Verpflegungs-Automaten (Trommelautomaten)	
Schacht-Automaten (diverse Waren)	
Rücknahmeautomaten	
Sonstige Automaten	
Hygiene - Kritische Kontrollpunkte HACCP	36
Personalhygiene	
Geräte- und Aufstellplatzhygiene	
Produkthygiene	
Ökologische Aspekte der Vendingbranche	27

**Fachkunde Automatentechnik**

**639**

Technische Konzepte	117
Arbeitssicherheit	
Zahlungssysteme	
Wasserkreislauf	
Stromkreislauf	
Warenkreislauf	
Filtersysteme	
Brüher-Systeme	
Grundlagen Elektrotechnik	207
Grundlagen Elektr. Strom	
Grundsaltungen der Elektro- / Steuertechnik	
Rechts- und Dokumentationspflichten	

Formular:	erstellt/überarbeitet:	geprüft/freigegeben	Version 2.1 vom 12.02.2016
LP_WB_SKV_002	HW	RF	Seite 1 von 2

DIN VDE 0701-0702  
Auswahl(kriterien) entsprechender Prüfgeräte  
Prüfverfahren und Prüftechniken  
Gefährdungsanalysen und Unfallverhütung  
Anwendung in der Automatenpraxis  
Grundlagen Daten- und Netzwerktechnik

Praktische Unterweisung am Automaten 315  
     Erstaufstellung und Installation / Dokumentation  
     Inbetriebnahme, Befüllung, Reinigung / Dokumentation  
     Instandhaltung und Reparatur / Dokumentation

**Fachkunde Waren und Produkte im Automaten 180**

Vorschriften und Dokumentationspflichten 27  
 Wasserkunde 27  
 Brühgetränke und ihre Zutaten 126  
     Überblick Kaffee (Anbau, Ernte, Röstung, Mahlen)  
     Milch, Kaffeeweißer und Topping  
     Zucker, Tee, Suppen  
     Kombinationen und Mischungen (Dosierung)  
     Haltbarkeit, Lagerung und Entsorgung  
     Automatenbecher

**Fachkunde Automatenbewirtschaftung 531**

Kaufmännische Steuerung, Kontrolle und Organisation 126  
     Grundlagen des Wirtschaftens  
     Zahlungsverkehr  
     Grundlagen Rechnungswesen  
     Steuern und Abgaben  
     Lohn und Gehalt  
 Warenbewirtschaftung 162  
     Bedarfsermittlung  
     Beschaffung  
     Kalkulation  
     Lagerbestände  
 Abrechnung und Auswertung 117  
     Automaten und Aufstellplätze  
     Kassenabschlüsse  
 Kundenbindung und Kundengewinnung 126  
     Grundlagen des Marketing-Mix  
     Informations- und Beratungsgespräche  
     Verkaufsgespräche  
     Beschwerden und Reklamationen  
     Kundenservice

**Praktikum in Unternehmen der Vendingbranche 60 Tage**

Formular:	erstellt/überarbeitet:	geprüft/freigegeben	Version 2.1 vom 12.02.2016
LP_WB_SKV_002	HW	RF	Seite 2 von 2