

Impiegata di commercio al dettaglio / Impiegato di commercio al dettaglio  
Assistente di commercio al dettaglio

## Ramo articoli elettrici

### Obiettivi determinanti conoscenze specifiche

2° versione 4 aprile 2016; in vigore dal 1° agosto 2016, valido per inizio del tirocinio nel 2016

Doc. 2016213DH

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Cucinare</b>	Gli apprendisti conoscono il funzionamento e le caratteristiche dei diversi tipi di cucine economiche. Conoscono i vantaggi e gli svantaggi dei diversi materiali delle stoviglie da cucina. Sanno quali tipi di stoviglie sono appropriati per i diversi modi di preparazione e sanno spiegare il loro impiego e la loro manutenzione. Gli apprendisti conoscono le funzioni e le caratteristiche dei diversi tipi di grill.		<b>10</b>
X			X				- Tipi di cucine	2	1
X			X	X			- Stoviglie da cucina	3	6
X			X	X			- Modi di cottura (arrostire, stufare, cucinare a vapore, ecc.)	3	1
		X	X	X			- Tipi e metodi di grill	3	2
						<b>Cuocere al forno</b>	Gli apprendisti conoscono il materiale, come pure le caratteristiche di cottura, l'impiego e la manutenzione delle diverse forme per dolci. Sanno quali apparecchi e aiuti di cucina vengono utilizzati per cuocere al forno e come devono essere puliti.		<b>2</b>
	X		X	X			- Forme per dolci e accessori	3	1
	X		X	X			- Manutenzione/pulitura	3	1

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Cucinare a tavola</b>	Gli apprendisti conoscono i diversi apparecchi per cucinare a tavola, come pure la loro applicazione e sanno spiegare l'impiego ed il mantenimento adatto.		<b>4</b>
X		X	X	X			- Apparecchi per cucinare a tavola	3	4
						<b>Conservare</b>	Gli apprendisti conoscono i metodi di conservazione più correnti e gli apparecchi di conservazione in vendita nel commercio. Sanno spiegare il loro modo di funzionamento.		<b>4</b>
X			X	X			- Metodi e apparecchi di conservazione	3	3
X			X	X			- Apparecchi ausiliari	3	1
						<b>Apparecchi di misura</b>	Gli apprendisti conoscono i tipi ed i campi d'utilizzazione dei diversi apparecchi di misura per la cucina e la casa. Sanno spiegare il funzionamento e l'uso degli apparecchi.		<b>4</b>
X			X	X			- Bilancie	3	2
X			X				- Termometri	2	1
X			X	X			- Manometri/idrometri	2	
X			X				- Istrumenti per la misura della capacità	2	1
X			X	X			- Timer, interruttori orario	3	
						<b>Aiuti di cucina meccanici</b>	Gli apprendisti conoscono gli aiuti di cucina per la preparazione dell'acqua e per la decalcificazione come pure i loro scopi di utilizzo e manipolazione.		<b>2</b>
X			X	X			- Filtri d'acqua/sistemi decalcificanti	2	1
		X	X	X			- Apparecchi per acqua soda	3	1

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Apparecchi elettrici piccoli</b>	Gli apprendisti conoscono il funzionamento ed i vantaggi degli apparecchi più importanti che vengono usati in casa. Possono distinguere i prodotti ed il loro impiego e raccomandare l'apparecchio ideale che corrisponde ai bisogni del cliente.		<b>26</b>
	X		X	X			- Attrezzi di cucina	3	6
	X		X	X			- Macchine per il caffè	3	2
	X		X	X			- Apparecchi a micro-onde	2	2
	X		X	X			- Stirare	3	2
X			X	X			- Pulizia	3	4
X			X	X			- Riscaldamento, ventilazione, condizionamento	3	2
X		X	X	X			- Cura del corpo e igiene	3	6
X			X	X			- Piccoli apparecchi di cucina elettrici (apriscatole, affilatura coltelli, ecc.)	3	2
						<b>Luce e illuminazione</b>	Gli apprendisti comprendono le relazioni esistenti tra le diverse unità tecniche dell'illuminazione. Sanno spiegare i diversi tipi di lampade, corpi illuminanti e rispettivi accessori. Conoscono le basi di montaggio, installazione, manutenzione e della raccolta specifica per lo smaltimento delle lampade, corpi illuminanti e sistemi d'illuminazione. Sanno distinguere i diversi prodotti e rispettive applicazioni, e secondo le esigenze della clientela proporre il prodotto adatto.		<b>7</b>
	X		X				- Percezione della luce; unità illuminotecniche, definizioni	2	5
	X		X	X			- Lampadine, innesti e zoccoli	3	
	X		X				- Sistemi luminosi alogeni (a bassa e alta tensione)	1	
	X		X				- Trasformatori, convertitori LED	1	
	X		X				- Regolazione della luce	2	
	X		X				- Alimentatori, Starter	2	
		X	X	X			- Portalampada	3	2

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Workshop Telematico</b>	<p>Gli apprendisti comprendono il principio di trasmissione della lingua e dei dati.</p> <p>Conoscono i più importanti gestori rete e offerenti di servizi.</p> <p>Conoscono gli apparecchi e servizi più comuni sia analogico che digitale delle telecomunicazioni.</p> <p>Conoscono le principali applicazioni con l'Internet.</p>		<b>3</b>
	X		X			- Basi della telefonia e dell'informatica	1	<b>3</b>	
	X		X			- Connessione DSL, CATV, Powerline	1		
	X		X			- Mobile	1		
	X		X			- Internet	1		
	X		X			- Voice over IP (All IP)	1		
	X		X			- Apparecchi e dispositivi per la telecomunicazione	1		
	X		X			- Sistemi di connessione a plug-in	1		
	X		X			- Gestori della rete e fornitori di servizi	1		
						<b>Impianti tecnici in edificio</b>	<p>Gli apprendisti conoscono apparecchi semplici per la protezione delle persone e delle cose.</p> <p>Conoscono lo scopo e le possibilità basilari dei sistemi Bus.</p>		<b>3</b>
		X	X			- Impianti citofonici	1	<b>3</b>	
		X	X			- Avvisatori d'incendio	1		
		X	X			- Avvisatori di presenza, protezione antifurto	1		
		X	X			- Sistemi Bus (per esempio KNX)	1		
		X	X			- Andamenti (Trends) e visioni	1		

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Materiale elettrico ed accessori</b>	Gli apprendisti sanno spiegare l'utilizzo e lo scopo d'impiego del materiale elettrico. Sanno interpretare le indicazioni date sul materiale e coordinarle secondo i rispettivi significati (Sicurezza, Potenza, Utilizzo). Conoscono le principali possibilità d'intervento di riparazione e rispettivi pericoli da farsi su apparecchi elettrici.		<b>4</b>
	X		X				- Interruttore automatico di sovracorrente	2	<b>4</b>
	X		X				- Interruttore protettivo a corrente di guasto	2	
	X		X	X			- Sistemi di raccordo dei conduttori e dei cavi	2	
	X		X				- Filtro rete, protezione contro la sovratensione	1	
	X		X	X			- Manutenzione apparecchi elettrici a innesto	2	
						<b>Grandi apparecchi d'uso domestico</b>	Gli apprendisti sanno spiegare la funzione e l'utilizzo di grandi apparecchi elettrodomestici. Sanno interpretare i dati dell'etichetta degli apparecchi e conoscono le norme per la posa e inserimento degli stessi. Sanno spiegare i modi di pulizia e manutenzione degli apparecchi. Sanno distinguere i prodotti e rispettivi impieghi e secondo le esigenze del cliente proporre l'apparecchio adatto.		<b>16</b>
	X		X	X			- Cuocere e cuocere al forno	3	4
X			X	X			- Refrigerare e congelare	3	4
	X		X	X			- Lavare ed asciugare	3	4
	X		X	X			- Lavare le stoviglie	2	2
		X	X				- Riscaldamento dell'acqua	1	2

Periodo			Competenzi			Campi di formazione Temi	Competenze Obiettivi	TA	LE
1. CI	2. CI	3. CI	CP	CM	CS				
						<b>Elettrotecnica ed uso dell'energia elettrica</b>	Gli apprendisti sanno applicare le principali prescrizioni e norme sulla messa in opera e utilizzo di apparecchi elettrici. Conoscono in linea di principio i metodi per la produzione e distribuzione dell'energia elettrica. Conoscono le possibilità per determinare il fabbisogno di energia degli utilizzatori elettrici nell'economia domestica, e sono in grado di applicarle. Sanno calcolare i costi energetici.		<b>5</b>
		X	X				- Prescrizioni e norme	2	1
		X	X				- Approvvigionamento di corrente	1	1
		X	X	X	X		- Potenza, energia ed energeticamente efficiente (pratico: valutare, misurare, calcolare)	3	3

22.04.2004 (1° versione), 02.02.2009 (2° versione), aggiornamento del 16 giugno 2016