|  |  |
| --- | --- |
| **Ausbildungsrahmenplan:**[ ]  *Kein Bezug zum Ausbildungsrahmenplan* | In Anlehnung an den Ausbildungsrahmenplan zum\*zur Gärtner\*in Fachrichtung Gemüsebau.Unter dem Vermittlungsschwerpunkt: Ernte, Aufbereitung und Lagern. |
|  |
| **Geplanter Zeitumfang:** | 1,5 h / bei ca. 5 Wiederholungen | **Teilnehmerzahl:** | 4 |
|  |
| **Arbeitssicherheit:** | Gefährdungspotenzial im Umgang mit dem Feldsalatmesser erkennen und durch Üben fachgerechter Handhabung des Messer Verletzungen vermeidenArbeitsplatzergonomie: Auf eine Ergonomische Haltung bei der Ernte hinweisen und üben, zur Vermeidung von Schädigungen am Stütz- und BewegungsapparatHandpflege vor Beginn der Tätigkeit, Handreinigung und Pflege vor den Pausen und nach Beendigung der Erntetätigkeit |
|  |
| **Voraussetzungen:** | Die Schulungsteilnehmer verfügen bereits über Fertigkeiten und Wissen zur Kultivierung von Feldsalat.Die Schulung wird fortlaufend angeboten, bis die Teilnehmer eine ausreichende Routine erreicht haben. |
|  |
| **Lernziele:** | * Fachgerechter Einsatz von Werkzeug
* Geplantes Vorgehen bei der Ernte von Feldsalat
* Selbstständige Durchführung der Ernte
* Selbstständige marktgerechte Aufbereitung der Ware
* Geeignetes Werkzeug kennen und benennen
* Geeignete Arbeitsmittel kennen und benennen
* Standards bei der Ernte und Aufbereitung von Feldsalat beschreiben und erklären können
* Reifegrad von Feldsalat erkennen
* Unterscheidung von gesundem und krankem Feldsalat
* Im Verlauf der Wiederholung der Schulung sollen die Teilnehmer selbst mehr und mehr zu Experten werden, und sollen ihr können und Wissen an ihre Kollegen weitergeben
 |
|  |
| **Benötigte Materialien** **und Werkzeuge:** | Napfkiste, Kistenwagen, Knieschoner, Feldsalatmesser, Kniehilfe, geeignete Arbeitskleidung (Schmutz) |
|  |
| **Unterweisungsschritte:** | **Methodik:** | **Medien/ Arbeitsmaterialien:** |
| Entscheiden ob erntereifer Feldsalat vorhanden ist | Leittextmethode | Modell |
| Leere Napfkisten auf den Kistenwagen laden | 4- Stufen Methode | Modell |
| Mit dem Kistenwagen zum Beet fahren | 4- Stufen Methode | Modell |
| Einzelne kranke Pflanzen erkennen und aussparen | 4- Stufen Methode | Modell |
| Den abgeschnittenen Feldsalat direkt am Beet auf faule und gelbe Blätter untersuchen, und davon befreien. Erdklumpen grob entfernen | 4- Stufen Methode | Modell |
| Feldsalat mit dem Stiel nach unten in die Napfkisten einlegen | 4- Stufen Methode | Modell |
| Den Feldsalat beim Einlegen in die Kiste zusammenschieben und eng befüllen | 4- Stufen Methode | Modell |
| Die befüllten Kisten auf den Kistenwagen laden und zum Waschplatz transportieren | 4- Stufen Methode | Modell |
| Napfkisten senkrecht in das befüllte Waschbecken drücken. Den Feldsalat in den Kisten mit den Händen eintauchen, damit die ganze Pflanze unter Wasser ist | 4- Stufen Methode | Modell |
| Kiste herausnehmen und kurz abtropfen lassen. | 4- Stufen Methode | Modell |
| Die Napfkiste mit dem abgetropften Feldsalat in die Kühlung bringen | 4- Stufen Methode | Modell |
|  |
| **Anlagen:** | Lernzielkontrolle |

Wir haben in dieser Lerneinheit und den dazugehörigen Anlagen die männliche Schreibform verwendet. Dies ist nicht geschlechtsspezifisch gemeint, sondern geschieht ausschließlich aus Gründen der besseren Lesbarkeit.