|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 vermeiden  Arbeitsplatzergonomie: Auf eine Ergonomische Haltung bei der Ernte hinweisen und üben, zur Vermeidung von Schädigungen am Stütz- und Bewegungsapparat  Handpflege 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.