



Lerneinheit **Einfache Geräte und Maschinen bedienen**

Lernergebnis

Der*Die Teilnehmende ist in der Lage, mit dem Messer Lebensmittel (Gemüse und Fleisch) zu schälen und für die Weiterverarbeitung zu zerkleinern.

Zum Beispiel: in Stücke (in Würfel, Scheiben, Streifen oder Stifte) schneiden, parieren von Fleisch (Fleisch von Sehnen und Fett befreien)

Zielgruppe

Die Lerneinheit richtet sich an Teilnehmende, denen der sachgemäße Umgang mit dem Messer in leichter Sprache und mit Bildmaterial vermittelt wird.

Inhalte der Lerneinheit

A) Vorbereitung des Arbeitsplatzes:

- Ein rutschfestes Schneidebrett zum Schneiden auf den Arbeitstisch legen
- Was soll geschnitten werden?
- Lebensmittel bereitstellen und vorbereiten
- richtiges Messer für unterschiedliche arbeiten verwenden
- beim Schneiden den Krallengriff anwenden
- nach jedem Gebrauch reinigen
- Sicherheitshinweise beachten:
 - vom Körper wegarbeiten
 - Messer sicher ablegen, nicht zu nah an der Tischkante
 - die Messerschneide nicht nach oben legen
 - Messergriff muss gut in der Hand liegen und trocken sein
 - Messer nur zweckentsprechend einsetzen
 - sachgerecht schärfen
- Lebensmittel werden geschnitten und weiterverarbeitet

B) Nachbereitung:

- Abfall entsorgen
- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen
- Messer einzeln spülen, nicht im Wasser liegen lassen
- Messer sachgerecht aufbewahren

Anwendungsaufgabe

Leistungsfeststellung

Der*Die Teilnehmende weiß die Schneidetechniken zu beachten.



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Dieses Werk ist lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).



Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union



Die Leistungsfeststellung erfolgt durch die Arbeitsprobe auf der Grundlage des Arbeitsauftrags.

Kriterien der Leistungsfeststellung:

- Schneidebrett einsetzen
- Der*die Teilnehmende zeigt die Schneidetechnik " Krallengriff " unter Beachtung der Unfallgefahr.

ENTWURF



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Dieses Werk ist lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).