|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Donderdag** | Maandag | Excursie / Inleveren opdracht |
| **Week 36** | **Introductieweek** |  |  |
| **Week 37** | **Oogsten onder glas** Hfd 1 oogsttijdstip |  |  |
| **Week 38** | **Oogsten onder glas** Oogst en apparatuur hfd 2 |  | Firma Bruijgom Nederhemert |
| **Week 39** | **Oogsten onder glas** Oogst en arbeid hfd 3 | Transport producten | Oogsten op een bedrijf |
| **Week 40** | **Oogsten onder glas** sorteren en verpakken hfd 4 | Transport producten |  |
| **Week 41** | **Oogsten onder glas** Inrichting en onderhoud werkplek hfd 5  **Het groeien van planten** Levensprocessen in de plant hfd 3 | Transport producten | Sorteren en verpakken |
| **Week 42** |  | Arbeid | Managen van de oogst en afzet |
| **Week 43** | **herfstvakantie** | Arbeid |  |
| **Week 44** | **Presenteren oogst en afzet leerbedrijf** | **Presenteren oogst en afzet leerbedrijf** | Oogst, rooi of sorteermachine |
| **Week 45** | **eindtoets** | **kennistoets** | **assessment** |

**Oogsten op het bedrijf**

* Beschrijf het voorbereiden van de oogst/rooiwerkzaamheden
* Beschrijf de juiste werkvolgorde
* Hoe bepaal je of het product gerooid of geoogst kan worden

*Rijpheid bepalen*

* + Foto/video reportage over oogststadia van een product.
  + Van rauw tot overrijp snijbloemen groente
  + Meten en merken boomteelt
  + Tellen/jodiumproef fruit
* Hoe voorkom je beschadiging van het product
* Beschrijf hoe de oogst of het rooien op je bedrijf gedaan wordt
* Wat is de oogst verwachting van je teelt, hoe kom je tot een voorspelling/voorraad
* Hoe beïnvloed je fysiologische processen voor en tijdens oogsten/rooien
  + Het fysiologisch proces kort beschrijven en daarna goed aangeven hoe je het is jouw gewassen kunt beinvloeden.
* Beschrijf de hulpmiddelen die je gebruik tijdens oogsten/rooien
* Beschrijf het transport van het geoogst producten

**Sorteren en verpakken op het bedrijf**

* Beschrijf het sorteren van het product, sorteringsvoorschriften.
* Wat is de werkvolgorde tijdens het sorteren
* Welke beschadigingen kunnen er ontstaan tijdens de oogst of het sorteren op het bedrijf
  + Goed beschrijven hoe ze ontstaan en hoe je het kunt voorkomen
  + Foto toevoegen waarop het goed te zien is
* Beschrijf het transport van de gesorteerde producten
* Hoe beïnvloed je de fysiologische processen tijdens de verwerking en afzet
* Welke administratieve handelingen moet je doen voor de afzet

**Oogst, rooi of sorteermachine op het bedrijf (Beschrijven van een machine)**

* Bij voorkeur een oogst- of rooimachine’
* Denk aan de werking
* Capaciteit
* Storingen
* Klein en groot onderhoud Onderhoudsschema voor de oogst, rooi en verwerkingsmachines op het bedrijf (4)
* Mogelijke instellingen die mogelijk zijn
* Gevaren van de machine en hoe je er veilig mee kunt werken.

Film maken op het leerbedrijf waarop de leerling een machine bedient, eventueel afstelt. Bij voorkeur een oogst, sorteer of verpakkingsmachine.

**Managen van de oogst en afzet**

Leerlingen maken een groepsopdracht

Elke groep krijgt een product uit de sector

De groep levert een product op met daarin

* De kwaliteitseisen die gelden voor dat product
* De controle op de kwaliteitseisen
* Beschrijving van minimaal 3 tot 5 afzetmarkten (niveau 4)
* Voor- en nadelen van de verschillende afzetmarkten voor het product
* Afbeeldingen van 5 afwijkingen aan het product, incl. de oorzaak van de
* Belang van certificering
* Wat moet je er voor doen
* Hoe of wat wordt er gecontroleerd
* Zoek uit hoeveel tijd er nodig is voor de verschillende oogst en verwerkingshandelingen