

Titel IBS	
	Oogsten en verwerken product
Opleiding	Teelt en Techniek
Leerjaar	1
Codering	IBS_T&T_OVP_01
Omvang	196 SBU
Omschrijving integrale beroepssituatie	Na de groeiperiode ben jij, als beginnend medewerker teelt aan het rooien en oogsten en het verwerken van de oogst. De logistieke handelingen en processen verlopen volgens een vast systeem. Je leidinggevende vraagt je om mee te helpen tijdens het oogsten en verwerken van de oogst.
Dilemma	Hoe voer jij de werkzaamheden uit? Waarom doe je dat op die manier? Welke kwaliteitseisen zijn er eigenlijk? Welke werkzaamheden zijn er tijdens het oogsten en rooien? Hoe worden deze uitgevoerd? Welke werkzaamheden zijn er tijdens het verwerken van de oogst? Hoe worden deze uitgevoerd?
Simulatie of uitvoering in beroepenveld	In deze IBS worden de specifieke handelingen in de praktijk uitgevoerd en getoetst.
Kernwoorden	- Bewust van bedrijf en beroepenveld, nauwkeurig, zorgvuldig, veilig, streven naar kwaliteit , inachtneming van productiviteit, kosten en baten, gedisciplineerd, kritisch, alert , aandachtig, geconcentreerd, oog voor omgevingsfactoren, vakdeskundig , duurzaamheid, maatschappelijk verantwoord, samenwerken, collegialiteit , klantgerichtheid, (klant)vriendelijkheid, verantwoordelijkheidsgevoel , betrokkenheid naar de sector. - routinematig, verzorgen en hanteren gewas, bewaken productkwaliteit , uitvoeren opdrachten, opvolgen instructie/procedure, basiskennis/vaardigheden beroep (productie, techniek, omgevingsfactoren, afzet) . - uitvoerend , zelfstandig, vraagt tijdig advies , herkent afwijkende situaties, teamverband .
Leerdoelen	<i>Aan het eind van de IBS ken/kun je...</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. zorgvuldig oogsten/rooien 2. zorgvuldig sorteren 3. tijdens oogsten/rooien logistieke handelingen uitvoeren 4. tijdens sorteren logistieke handelingen uitvoeren 5. de fysiologische processen voor, tijdens en na het oogsten/rooien 6. oogst/rooimachines machines gebruiken, storingen rapporteren en klein onderhoud plegen 7. de afzetmarkten, kwaliteitseisen en kan de kwaliteit beoordelen en rapporteren

Succescriteria	<p>1.1 je kunt in de praktijk geldende oogst/rooiwerkzaamheden uitvoeren</p> <p>1.2 je kunt de juiste werkvolgorde benoemen</p> <p>1.3 je levert een schadevrij product af</p> <p>2.1 je kunt in de praktijk geldende sorteerhandelingen uitvoeren</p> <p>2.2 je kunt de juiste werkvolgorde benoemen</p> <p>2.3 je levert een schadevrij product af</p>
	<p>3.1 je kunt het geoogste/gerooide product zonder schade en veilig vervoeren van oogstplek naar de opslag</p> <p>4.1 je kunt tijdens het sorteerproces het product zonder schade en veilig vervoeren</p> <p>5.1 je kent de 3 belangrijkste fysiologische processen, te weten water, licht en temperatuur in relatie tot het product</p> <p>6.1 je kunt de machines en apparatuur veilig bedienen</p> <p>6.2 je kunt de handelingen voor gebruik benoemen</p> <p>6.3 je kunt storingen mondeling melden</p> <p>7.1 je kunt 3 afzetmarkten die bij het product horen benoemen</p> <p>7.2 je kunt 3 kwaliteitseisen die bij het product horen benoemen</p> <p>7.3 je kunt 3 afwijkingen van het product benoemen</p>
Kwalificatiedossier	<p>B1-K1-W1</p> <p>B1-K1-W2</p> <p>B1-K1-W4</p> <p>P1-K1-W1 P1-K1-W2</p>
Afronding IBS	<p>Kennistoets. Weging 1.</p> <p>Werkplekopdrachten (3). Weging: 1</p> <p>Assessment: Weging: 1</p>
Voorwaarden	<p>Tijdens de BPV moeten de handelingen uit deze IBS daadwerkelijk fysiek worden uitgevoerd.</p>