

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 vakbekwaam 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 is druk op een ander deel van het bedrijf en vraagt jou de logistiek en kwaliteit te bewaken, op te letten.
Dilemma	Hoe voer jij de logistieke handelingen uit? Waarom doe je dat op die manier? Welke kwaliteitseisen zijn er eigenlijk en voldoet het bedrijf aan de eisen? Hoe zorg jij er voor dat de kwaliteitseisen nageleefd worden? Welke werkprocessen zijn er tijdens het oogsten en rooien? Hoe worden deze uitgevoerd? Welke processen 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, incidentele standaardwerkzaamheden, verzorgen en hanteren gewas/product, bewaken productkwaliteit, inspelen op veranderende omstandigheden, combineren omgevingsfactoren met productfactoren en meetbare gegevens, kennis/vaardigheden beroep (product(ie), techniek, omgevingsfactoren, afzet). - uitvoeren, zelfstandig, teamverband, eventueel aansturend, verantwoordelijk op vakinhoudelijk gebied voor eigen werk en/of teamwerk.
Leerdoelen	<i>Aan het eind van de IBS ken/kun je...</i>

	1. zorgvuldig oogsten/rooien 2. zorgvuldig sorteren 3. tijdens oogsten/rooien logistieke handelingen uitvoeren 4. tijdens sorteren logistieke handelingen en 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 benoemen, de kwaliteit beoordelen en rapporteren.
Succescriteria	1.1 je kunt in de praktijk geldende oogst/rooiwerkzaamheden uitvoeren 1.2 je kunt de juiste werkvolgorde benoemen 1.3 je levert een schadevrij product af 2.1 je kunt in de praktijk geldende sorteerhandelingen uitvoeren 2.2 je kunt de juiste werkvolgorde benoemen 2.3 je levert een schadevrij product af 3.1 je kunt het geoogste/gerooide product zonder schade en veilig vervoeren van oogstplek naar de opslag 4.1 je kunt tijdens het sorteerproces het product zonder schade en veilig vervoeren 5.1 je kent de 5 belangrijkste fysiologische processen rondom water, licht en temperatuur in relatie tot het product 6.1 je kunt de machines en apparatuur veilig bedienen 6.2 je kunt de handelingen voor gebruik benoemen 6.3 je kunt storingen mondeling melden 6.4 je kunt bepalen hoe urgent het is om de storing te melden/rapporteren 7.1 je kunt 5 afzetmarkten die bij het product horen benoemen 7.2 je kunt 5 kwaliteitseisen die bij het product horen benoemen 7.3 je kunt 5 afwijkingen van het product benoemen
Kwalificatiedossier	B1-K1-W1 B1-K1-W2 B1-K1-W4 P5-K1-W2
Afronding IBS	Kennistoets. Weging 1. Werkplekopdrachten (3). Weging: 1 Assessment: Weging: 2
Voorwaarden	Voorkennis: Tijdens de BPV voert de student de handelingen daadwerkelijk fysiek uit.