

Naam			
Lestitel	Kwaliteit en Houdbaarheid	Lesbrief	14
Oriëntatiefase			
1a. Leerdoelen: <i>Wat ga ik doen, wat ga ik leren?</i>			
<p>Je gaat leren hoe in de handelsketen de kwaliteit behouden blijft, wat daar voor nodig is en welke methodes je daarvoor kunt gebruiken.</p> <p>Je leert de invloeden van licht, temperatuur, hygiëne en verpakkingsmaterialen op de kwaliteit en houdbaarheid.</p>			
1b. Taakeisen: <i>Waarom, hoe en met wie?</i>			
<p>In de komende weken gaan we praten over kwaliteit en houdbaarheid. Maar wat is eigenlijk kwaliteit, in de handel en agrologistiek. Waarop je moet letten om de kwaliteit en houdbaarheid van een product te kunnen bepalen.</p> <p>Kwaliteit is belangrijk voor de concurrentiepositie van de Nederlandse tuinbouw. Nederland is een exportland, als de kwaliteit van de exportproducten afneemt, gaat dat ten koste van onze marktpositie in de wereld. Andere landen gaan die positie dan overnemen.</p> <p>We gaan met deze opdracht kijken de handel en agrologistiek doet om de aanvoer van kwaliteitsproducten te behouden en te bevorderen.</p> <p>Om te weten te komen wat de handel verstaat onder kwaliteit zullen we bij de handel in groenten, fruit snijbloemen en potplanten moeten gaan kijken.</p>			
2. Voorkennis activeren: <i>Wat weet ik al van het onderwerp?</i>			
<p>Werkvorm en vragen:</p> <p>Als we aan het woord "kwaliteit" denken, heeft iedereen er een ander beeld bij. Schrijf op het bord of op een groot stuk papier die woord in het midden op. Om beurten schrijft iedereen een kernwoord erbij, dat hem/haar doet denken aan kwaliteit. Denk hierbij aan alle groepen agrarische producten, dus niet alleen aan bloemen en planten, maar ook aan groenten, fruit, champignons, bloembollen, struiken, perkplanten enz.</p>			
3. Instructie: <i>Wat zijn de hoofdzaken uit de leerstof? Toelichting op de opdracht.</i>			
<p>Onderwerpen:</p> <p>Temperatuur, licht, tijd Hygiëne Verpakkingen gebruikersinformatie</p> <p>Waar kan ik de leerstof vinden?:</p> <p>Boek Productboek Agrologistiek hfst. 7 Internet</p>			

Uitvoeringsfase	
4. De taken: <i>Aan de slag met de leerstof</i>	
<ul style="list-style-type: none"> * Lees Het hoofdstuk door. * Maak de vragen * Ga met één of twee klasgenoten kijken bij Albert Heijn, Edah of de plaatselijke groenteboer. Vertel de bedrijfsleider wie je bent, en vraag of je de producten mag bekijken. Maak een lijst van producten, geef aan hoe ze verpakt zijn, geef de kwaliteitsaanduiding die erbij staat, en vertel wat je van de kwaliteit vindt. * Maak van je bevindingen een kort verslag en wissel daarna je ervaringen uit met je klasgenoten. <p>BPV opdracht voor deze week; Je hebt een aantal aspecten van kwaliteit bekeken. Stel aan je stage begeleider de vraag wat hij onder kwaliteit verstaat. Bekijk samen met hem een aantal producten en vraag wat de kwaliteitseisen aan dit product zijn. Geef ook aan welke maatregelen op het stagebedrijf genomen worden om kwaliteit te behouden en waar mogelijk de kwaliteit te verbeteren. Maak hiervan een samenvatting in je portfolio bij de uitwerking van deze dagtaak.</p>	
Evaluatie- & reflectiefase	
5. Evaluatie van product en proces: <i>Wat en hoe heb ik geleerd?</i>	
<p>Vertel kort welke producten je hebt bekeken, en wat je vond van de kwaliteit. Wat is je opgevallen, en hoe kan de kwaliteit verbeterd worden? In je portfolio of in je aantekeningen zijn de vragen uit hoofdstuk 1 uitgewerkt.</p>	