

Lestitel	Problemen bij bewaren (opslag)	lesbrief	18
<b>Oriëntatiefase</b>			
<b>1a. Leerdoelen: <i>wat ga ik doen, wat ga ik leren?</i></b>			
<p>Je kunt aangeven de grootste problemen zijn tijdens het bewaren.            Je kunt aangeven welke maatregelen in de handel en agrologistiek worden genomen om de kwaliteit van de producten te handhaven.            Je kunt de volgende vaktermen benoemen en uitleggen: Doorlooptijd, luchtvochtigheid, luchtbeweging, specifieke temperatuur, lichtsterkte en samenstelling van de lucht.</p>			
<b>1b. Taakeisen: <i>Waarom, hoe en met wie?</i></b>			
<p>Heel veel kwaliteitsverlies ontstaat door dat de opslag, bewaring, van de producten niet in orde is. Ook tijdens het transport van producten kan van alles misgaan. In een vorige lesbrief heb je gelezen dat veel producten van oorsprong uit tropische gebieden komen. Dit betekent dat de opslag en bewaren aan speciale eisen moet voldoen. Als het dus misgaat met de bewaring of tijdens transport dan loopt de kwaliteit van het product snel terug. Het product is dan niet meer verkoopbaar.            Als je een van oorsprong tropisch product wilt bewaren, moet je goed op de temperatuur, lichtbehoefte en waterbehoefte en luchtvochtigheid letten. Je moet dan ook van een groot aantal gewassen de herkomst kennen om ze optimaal te kunnen behandelen.            Biologische processen als verdamping en ademhaling bepalen in hoge mate de houdbaarheid van tuinbouwgewassen. Een goede behandeling is van groot belang voor het behoud van kwaliteit.</p>			
<b>2. Voorkennis activeren: <i>Wat weet ik al van het onderwerp?</i></b>			
<p>Werkvorm en vragen:</p> <p>Noem de vijf belangrijkste potplanten, bloemen, groente en fruit die je kent. Probeer aan te geven waar die gewassen van oorsprong vandaan komen.            Probeer deze gebieden op een wereldkaart aan te geven.</p> <p>Welke verschillende eisen stellen die gewassen aan de lichtbehoefte, waterbehoefte, luchtvochtigheid en temperatuur.</p>			
<b>3. Instructie: <i>Wat zijn de hoofdzaken uit de leerstof? Toelichting op de opdracht.</i></b>			
<p>Onderwerpen:            Herkomstgebieden van potplanten            Klimaatgegevens van de herkomstgebieden            Licht- en waterbehoefte            Doorlooptijd            Waar kan ik de leerstof vinden?:</p> <p>Boek: Productboek Agrologistiek hfst. 9</p>			

## **Uitvoeringsfase**

### **4. De taken: *Aan de slag met de leerstof***

- \* Lees het hoofdstuk door en beantwoord de vragen
- \* Schrijf de vijf belangrijkste bloemen en potplanten en groenten en fruit op.
- \* Zet er de herkomstgebieden achter.
- \* Geef op een wereldkaart deze herkomstgebieden aan.
- \* Maak een kort overzicht van het klimaat dat er in dat gebied heerst, denk aan minimum en maximum temperatuur, neerslag en seizoenen.
- \* Geef aan per product wat er tijdens transport, bewaring fout kan gaan en welke invloed dit op het product kan hebben.
- \* Zoek op internet naar afbeeldingen van de gevolgen van verkeerde Bewaarcondities. Geef duidelijk aan welke bewaarconditie fout is en wat het dan wel zou moeten zijn.

## **Evaluatie- & reflectiefase**

### **5. Evaluatie van product en proces: *Wat en hoe heb ik geleerd?***

We gaan klassikaal de antwoorden doornemen. Vervolgens gaan we de afbeeldingen bekijken en nagaan of de juiste oplossing is gekozen.