

KWALIFICATIEKAART INSTRUCTEUR PRIMITIEF KOKEN (KENNIS (K) - HOUDING (H) - VAARDIGHEDEN (V))



KERNTAKEN INSTRUCTEUR (UIT FUNCTIEPROFIEL, GERICHT OP EIGEN SPECIALISME)

- Het voorbereiden, uitvoeren en evalueren van instructiebijeenkomsten.
- Het begeleiden van de deelnemers tijdens instructiebijeenkomsten.
- Het vaststellen van ontwikkelde (deel)competenties waarop de instructiebijeenkomst is gericht.
- Zich inzetten voor het bijhouden van de eigen expertise voor het betreffende specialisme.
- Het eventueel uitvoeren van functiegebonden en organisatorische taken en activiteiten wanneer je als instructeur deel uitmaakt van een groep, regio of landelijk team (zoals het deelnemen aan bijeenkomsten van het niveau of team waar je deel van uitmaakt).

1. BASISNIVEAU

- Het onderschrijven van de doelstelling en het huishoudelijk reglement van Scouting Nederland.
- Beschikken over een voor de functie geldige Verklaring Omtrent het Gedrag.
- Het onderschrijven van de gedragscode van Scouting Nederland.
- Je bent minimaal 18 jaar.
- Je bent bereid je voor deze functie in te zetten, te kwalificeren en je te blijven ontwikkelen.
- Je bent bereid tijdens de activiteiten Scoutingkleding te dragen: de Scoutfit. Hiermee drukken we onderlinge verbondenheid uit.

2. GEKWALIFICEERD NIVEAU

A: DIDACTISCH DEEL

COMPETENTIES - KENNIS VAN SCOUTING

- In staat zijn om de kennis van primitief koken te koppelen aan de spelvisie en -methode.
- In staat zijn tijdens een instructie rekening te houden met verschillende leeftijdsgroepen.

SPELVISIE EN SPELAANBOD

- K: Kennis hebben van de plaats en functie van het primitief koken in de spelvisie SCOUTS en activiteitengebieden.

DOORLOPENDE LEERLIJN

- K: In staat zijn de doorlopende leerlijn op het gebied van primitief koken uit te leggen.
- K: Kennis hebben van leeftijdseigen kenmerken op het gebied van primitief koken.
- K: Kennis hebben van het progressiesysteem op het gebied van primitief koken
- K: In staat zijn om leerdoelen van de instructie te benoemen, ook in relatie tot de spelvisie en spelmethode.

INHOUD

1. BASISNIVEAU
2. GEKWALIFICEERD NIVEAU

A: DIDACTISCH DEEL

KENNIS VAN SCOUTING
WERKVORMEN
PLANNING EN ORGANISATIE
BEGELEIDEN EN BEOORDELEN VAN DEELNEMERS
VEILIGHEID

B: EIGEN SPECIALISME

KENNIS EN VAARDIGHEID PRIMITIEF KOKEN

COMPETENTIE - WERKVORMEN

- In staat zijn instructie primitief koken te geven.

WERKVORMEN

- V: In staat zijn om verschillende presentatiemethoden en -technieken en hulpmiddelen te gebruiken om informatie op een duidelijke manier over te brengen (uitleggen, presenteren, voordoen, voorbeelden geven, vragen stellen).
- V: In staat zijn om verschillende werkvormen toe te passen en leervragen/-opdrachten te formuleren, waarbij ervarend leren (leren door doen) centraal staat.
- V: In staat zijn om werkvormen af te stemmen op de samenstelling, verwachting en leerstijl van de doelgroep (aantal, leeftijd, uitgangsniveau/ervaring en competentieniveau).
- V: In staat zijn om werkvormen af te stemmen op locatie en (wisselende) weersomstandigheden.

KWALIFICATIEKAART INSTRUCTEUR PRIMITIEF KOKEN (KENNIS (K) - HOUDING (H) - VAARDIGHEDEN (V))



A: DIDACTISCH DEEL (VERVOLG)

COMPETENTIES - PLANNING EN ORGANISATIE

- In staat zijn instructiebijeenkomsten te organiseren.
- In staat zijn de eigen instructiebijeenkomsten met de deelnemers te evalueren.

INSTRUCTIEBIJEENKOMST

- K: In staat zijn de praktische en inhoudelijke voorbereidingen te (laten) organiseren (materiaal, locatie, uitnodiging, eigen presentatie, werkvormen).
- V: In staat zijn om een haalbare tijdsplanning te maken voor een instructie, rekening houdend met de spanningsboog van de deelnemers.
- V: In staat zijn om structuur aan te brengen in een instructie (start, introductie, kern met afgebakende stappen, afronding).
- V: In staat zijn om in een instructie algemene uitgangspunten toe te passen (afwisselend, stimulerend, uitdagend, actie/rust, positief, orde).
- V: In staat zijn deelnemers te stimuleren om gemotiveerd aan de instructie deel te nemen.
- V: In staat zijn de inhoud van de instructie te koppelen aan (eigen) ervaringen, vragen van deelnemers en de Scoutingpraktijk.

EVALUEREN

- V: In staat zijn om een instructie of werkvorm na te bespreken aan de hand van de gestelde doelen, de uitvoering en de inhoud.
- V: Open staan voor feedback en in staat zijn om te kijken naar de eigen werkwijze.

COMPETENTIE - BEGELEIDEN EN BEOORDELEN VAN DEELNEMERS

- In staat zijn deelnemers te begeleiden tijdens een instructiebijeenkomst.

BEGELEIDEN

- H: Begrijpen dat mensen op verschillende manieren leren (bijvoorbeeld Kolb) en bereid zijn om iets op verschillende manieren uit te leggen.
- V: In staat zijn om individuele (leer)vragen te beantwoorden.
- V: In staat zijn om deelnemers inzicht te geven in wat zij geleerd hebben en dit te koppelen aan de Scoutingpraktijk.
- V: In staat zijn om de aandacht over deelnemers te verdelen, zodat iedereen tot z'n recht komt.

BEOORDELEN

- V: In staat zijn om te beoordelen of de leerdoelen van de instructie zijn behaald (bijvoorbeeld voor het behalen van een certificaat).

COMPETENTIE - VEILIGHEID

- In staat zijn veilig te werken.

VEILIGHEID

- V: In staat zijn om situaties te overzien op veiligheidsaspecten en risico's in te schatten en te voorkomen
- K: Kennis hebben en toe kunnen passen van brandveiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften van gebruikte materialen (voor zover van toepassing).
- V: Weten te handelen in geval van ongevallen die tijdens instructies kunnen voorkomen (voor zover van toepassing).
- V: In staat zijn om sociale veiligheid in een instructie te borgen door het vaststellen van omgangsregels en iedereen naar vermogen te laten bijdragen.

B: EIGEN SPECIALISME

COMPETENTIE - KENNIS EN VAARDIGHEID PRIMITIEF KOKEN

- In staat zijn om materialen en veelgebruikte technieken uit te leggen.
- In staat zijn om deelnemers uit te leggen waarop ze moeten letten om jeugdleden veilig en verantwoord te laten koken.

ALGEMEEN

- K: Kennis hebben van de beschikbare Scoutingmaterialen op het gebied van primitief koken.
- H: Bereid zijn om de kennis op het gebied van primitief koken op peil te houden.

KOOKTOESTELLEN EN BRANDSTOFFEN

- V: In staat zijn om de eigenschappen van verschillende soorten brandstoffen uit te leggen:
 - vast (hout, kaarsten) vloeibaar (spiritus, petroleum, benzine)
 - gas (butagas, aardgas)
- V: In staat zijn om deelnemers te begeleiden bij het bereiden van een maaltijd op verschillende warmtebronnen.
- V: In staat zijn om met verschillende typen lichtgewicht branders (benzine, gas, spiritus) een maaltijd te bereiden.
- K: In staat zijn klein onderhoud aan branders te verrichten en branders op een goede manier op te bergen.

**KWALIFICATIEKAART INSTRUCTEUR PRIMITIEF KOKEN
(KENNIS (K) - HOUDING (H) - VAARDIGHEDEN (V))****B: EIGEN SPECIALISME (VERVOLG)****ZELFBOUW BRANDERS**

- V: Beheersen van twee technieken naar keuze.
- K: Kennis hebben van alle technieken:
 - hobo stove
 - blikbrander (houtvergasser)
 - Lets vuur
 - rocket stove
 - spiritusbrander (colablikje)

KENNIS VAN VUUR

- V: In staat zijn om op een verantwoordelijke en veilige manier een vuurplaats in te richten, een kookvuur op te bouwen, aan te steken, te onderhouden en te blussen.

BRANDSTOFFEN

- V: In staat zijn om van verschillende houtsoorten aan te kunnen geven wat de eigenschappen van het hout zijn (voordelen, nadelen, gebruik).
- V: In staat zijn om te laten zien hoe je houtskool maakt.

KOOKVUREN

- V: Kennis hebben van verschillende soorten kookvuren, inclusief gebruik en voor- en nadelen:
 - jagersvuur
 - reflectorvuur
 - dakotavuur
 - stervuur
 - sleutelgatvuur
- V: In staat zijn om een kookvuur te bouwen zonder contact met de grond, inclusief gebruik en voor- en nadelen:
 - tafelvuur
 - kribvuur
 - vuurbak / stookton

BEREIDINGSWIJZE

- V: In staat zijn om de meerwaarde van koken op houtvuur uit te leggen.
- V: In staat zijn om instructie te geven hoe je een gerecht op de volgende wijze kunt bereiden, inclusief voor- en nadelen:
 - koken
 - roosteren
 - roken
 - bakken
 - stomen
 - poffen
 - braden
 - pochieren
 - frituren
 - en papilote (in papier)

POSITIE TEN OPZICHTE VAN VUUR

- V: Kennis hebben van het effect van de positie van het vuur ten opzichte van het te bereiden gerecht, inclusief gebruik en voor- en nadelen:
 - boven het vuur
 - in een oven (vuur onder)
 - gebruik hooikist
 - in de kolen
 - hete stenen
 - in pizza-oven (2 zijden vuur)
 - Dutch Oven
 - buitenlandse modellen (maori, hangi, tandoori)

KOKEN ZONDER PANNEN

- V: In staat zijn om te koken:
 - zonder pannen
 - zonder aluminiumfolie
 - in klei of zout

RECEPTEN

- V: In staat zijn recepten aan te passen voor koken op houtvuur en houtoven.

KOKEN UIT DE NATUUR

- V: In staat zijn om 25 planten te herkennen en hier gerechten mee kunnen maken.
- K: Kennis hebben van eetbare insecten: welke soorten zijn geschikt, hoe zijn ze te bereiden en hoe zijn ze toe te passen in een gerecht.
- V: In staat zijn om een vis schoon te maken en vis op verschillende manieren kunnen bereiden (stomen, bakken, in bladeren, roken, op stok).
- V: In staat zijn een kip te vellen.
- K: Op de hoogte zijn van de actuele wet- en regelgeving ten aanzien van koken uit de natuur.
- V: In staat zijn om de risico's van eten uit de natuur toe te lichten.

VEILIGHEID EN MILIEU

- V: In staat zijn om een vuurplaats te evacueren.
- K: Kennis hebben van de belangrijkste regels van voedselveiligheid (bewaren van voedsel zonder koeling, hygiëne, kruisbesmetting).
- V: In staat zijn om aspecten rondom veiligheid en milieu toe te lichten (veenbrand, koffievuurtjeszwam, onbehandeld hout, onvolledige verbranding, afval verbranden vuur, keuze van vuurplaats, asresten).