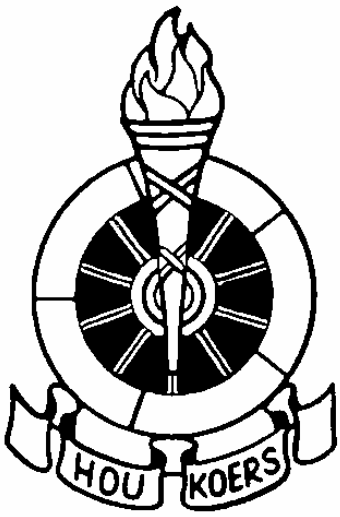
Die Voortrekkers



VOORTREKKER SPYSENIERINGSKURSUS

(Maart 2009)

SPESIFIEKE DOELWITTE EN STANDAARDE

Aktiwiteit 1: Groepdinamiese Proses
Om die kursusganger in te lig oor die lesdoelwitte en manier van kursus aanbieding.
Standaard

a. Dat die kursusganger die doel van die kursus begryp.
b. Dat die kursusgangers en kursusleier mekaar leer ken.

Aktiwiteit 2: Begronding (Gesindheid)
Om die regte gesindheid ten opsigte van 'voedselvoorsiening' aan die menslike liggaam in te skerp.
Standaard

a. Dat die kursusganger die verantwoordelikheid rondom voedselvoorsiening in terme van aspekte van dankbaarheid, liefde en Christenskap duidelik besef.
b. Dat die kursusgangers sal kennis neem van Skrifgedeeltes en Voortrekkerliteratuur wat van toepassing is

Aktiwiteit 3: Kombuisgees
Om die regte gesindheid ten opsigte van voedselvoorsiening tydens Voortrekkeraktiwiteite by die kursusganger in te skerp.
Standaard

a. Dat die kursusganger die belangrikheid van voorsiening van voedsame, genoegsame en smaaklike voedsel aan Voortrekkers besef.
b. Dat die kursusganger die waarde van 'n goeie gees tussen die kombuispersoneel en 'n goeie gesindheid sal begryp.

Aktiwiteit 4: Kommunikasie
Om die gesindheid van 'n goeie skakeling tussen die kombuis en reëlingskomitee tydens 'n kamp, toer of funksie by die kursusganger tuis te bring.
Standaard
Dat die kursusganger effektiewe kommunikasie kanale kan beplan en korrek kan gebruik.

Aktiwiteit 5: Gebalanseerde Maaltye
Om die basiese elemente van 'n goed gebalanseerde maaltyd oor te dra.
Standaard
Dat die kursusganger begrip en kennis van die noodsaaklike voedselstowwe in 'n gebalanseerde maaltyd sal ontwikkel.

Aktiwiteit 6: Verskeidenheid Disse
Om die kursusganger vaardighede aan te leer om disse vir verskillende maaltye te beplan.
Standaard
Dat die kursusganger die nodige kennis sal opdoen oor faktore wat spyskaart beplanning beïnvloed, sodat hy/sy logiese en sinvolle disse vir maaltye sal beplan wat sal aanpas by verskillende geleenthede en verskillende tye van die jaar.

Aktiwiteit 7: Spesiale Diëte
Om die kursusganger die kennis te laat opdoen oor siektes toestande en persone met mediese probleme wat spesiale diëte vereis.

Standaard

a. Dat die kursusganger die noodsaaklikheid van ’n spesiale spyskaart vir sekere siektes begryp.
b. Dat die kursusganger inligting oor en spyskaarte vir persone met allergieë, diabetes en ander mediese probleem bekom en verstaan.
c. Dat die kursusganger sal besef dat die kampleier geraadpleeg moet word om te bepaal of daar kampeerders met spesiale diëte is.

Aktiwiteit 8: Beplanningsboek

Om die kursusganger in te oefen in die samestelling van ’n beplanningsboek.

Standaard

a. Dat die kursusganger ’n boek begin waarin spyskaarte, resepte, aankooplyste, strokies, begrotings besonderhede, tydskedules, diensrooster, ens. beplan kan word vir spysenieringsgeleenthede.
b. Dat die kursusganger aan die einde van ’n spysenieringsgeleentheid ’n evaluering kan doen oor die geslaagde of knelpunte wat daar was; gunsteling disse; maklike, praktiese, goedkoop resepte, voorraad wat te min of te veel was, ens. (Die kursusganger kan ook ’n rekenaar hiervoor gebruik.)

Aktiwiteit 9: Spyskaart

Dat die kursusganger koste effektiewe spyskaarte vir die volgende geleenthede kan saamstel tot bevrediging van die kursusleier:

- Spankamp vir 1 dag en nag vir 7 kinders
- Kamp van ongeveer 88 persone vir 2 dae en 5 dae (gewone naweek en langnaweek)
- Staptoer van 3 dae vir 14 persone
- Fietstoer van 3 dae vir 8 persone
- Aandfunksies vir 135 gaste tydens ’n beeldbou geleentheid
- Dinee vir 30 gaste waar die hoofleier een van die eregaste is
- Buitegroep, by byvoorbeeld ’n veldkamp, wat 5 dae in die veld is
- ’n Oggendtee vir 110 mense

Aktiwiteit 10: Spysenieringsbeplanning

Om die kursusganger te leer om detail beplanning te doen vir die uitvoering van ’n spysenieringsgeleentheid.

Standaard

a. Dat kursusganger sy rol as lid van ’n beplanningspan verstaan.
b. Dat kursusganger alle aspekte rondom spyseniering verstaan en die beplanning en uitvoering van spysenieringsgeleentheid byvoorbeeld aandfunksie, dinee of oggendtee kan doen.
c. Dat die kursusganger ’n spysenieringsgeleentheid rondom ’n bepaalde tema kan beplan
d. Dat die kursusganger op ’n kreatiewe manier dinge wat in sy omgewing beskikbaar is, kan gebruik (pasop vir gevaarlike goed).

Aktiwiteit 11: Hoeveelhede

Om die kursusganger die nodige kennis en vaardighede aan te leer hoe om voedselhoeveelhede vir ’n bepaalde spyskaart/groep uit te werk.

Standaard

a. Dat die kursusgangers die hoeveelheid voedsel vir bogenoemde spyskaarte kan uitwerk.
b. Dat die kursusganger ’n voedselbegroting vir enige van die bogenoemde spyskaarte aan die hand van hoeveelhede kan saamstel
c. Dat die kursusganger die nodige aanpassing aan die spyskaart kan doen in geval van verandering van terrein (kombuisgeriewe), besnoeiing, getalle, ens.

Aktiwiteit 12: Begroting en Aankooplys

Om die kursusganger se vaardighede te ontwikkel om ’n aankooplys saam te stel wat binne die vasgestelde begroting val.

Standaard

Dat die kursusganger ’n aankooplys saamstel aan die hand van die hoeveelheidslys, kombuistoerusting en benodighede vir kamphigiëne wat binne ’n gestelde begroting val.

Aktiwiteit 13: Voedselhantering

Om die kursusganger geleentheid te bied om kennis en vaardighede in die aankoop, verkoop, aflewering en berging van kombuistoerusting en voedselvoorrade op te doen.

Standaard

a. Dat die kursusganger ’n tydskedule vir die aankoop, verkoop en aflewering van voedselvoorrade (en kombuistoerusting waar nodig) kan opstel.
b. Dat die kursusganger die berging van bederfbare en nie-bederfbare voedselvoorrade kan beplan en kontroleer.

Aktiwiteit 14: Kombuisuitleg

Om die kursusganger in te lig oor faktore van belang in kombuisuitleg.

Standaard

a. Dat die kursusganger kennis dra van die basiese uitleg van ’n kombuis en verskillende kombuise kan evalueer.
b. Dat die kursusganger op ’n gegewe terrein ’n kombuis kan beplan met ’n voorraadkamer, afvalhoop/-gat, opwasplek en werksplek.

Aktiwiteit 15: Kombuistoerusting

Om die kursusganger die nodige kennis te laat opdoen oor kombuistoerusting.

Standaard

a. Dat die kursusganger ’n goeie waardering van verskillende kombuise en toerusting kan maak.
b. Dat die kursusganger die effektiewe werking van die toerusting verstaan.
c. Dat die kursusganger hoeveelhede en inhoudsmate van kooktoerusting ken.
d. Dat die kursusganger kennis opdoen oor waar en hoe om ekstra toerusting te bekom.
e. Dat die kursusganger kennis dra van die basiese versorging van kombuistoerusting.

Aktiwiteit 16: Kombuishigiëne

Om die basiese higiëne maatreëls wat in ’n kombuis van toepassing is by die kursusganger tuis te bring.

Standaard

a. Dat die kursusganger higiëniese metodes vir die voorbereiding, berging en bediening van voedsel ken.
b. Dat die kursusganger die kennis dra van maatreëls om skadelike insekte te bekamp.

c. Dat die kursusganger die belangrikheid van ’n skoon kombuis en kombuistoerusting besef, verseker en aanleer.
d. Dat die kursusganger die belangrikheid van veilige drinkwater begryp en voorsiening maak vir die beskikbaarheid daarvan.
e. Dat die kursusganger kennis dra van siektes wat deur voedsel veroorsaak kan word en maatreëls kan tref om voedselvergiftiging te voorkom.

Aktiwiteit 17: Noodhulp
Om die basiese element van noodhulp wat op die kombuis van toepassing is by die kursusganger in te skerp.
Standaard
Dat die kursusganger weet hoe om brandwonde, voedselvergiftiging, allergiese reaksies, steek- en snywonde en elektrisiteitskokke wat in die kombuis mag ontstaan, te hanteer.

Aktiwiteit 18: Noodtoestande
Om by die kursusganger basiese riglyne tuis te bring hoe om noodtoestande wat in die kombuis mag ontstaan die hoof te bied.
Standaard
a. Dat kursusganger kennis dra van gevare in die kombuis en veiligheidsmaatreëls kan tref om ongelukke te voorkom.
b. Dat kursusgangers die volgende situasie vol kan hanteer:
   - Brand in die kombuis
   - Kamp skielik met een dag verleng
   - Beplande voedsel wat nie afgelewer word nie

Aktiwiteit 19: Tydskedule
Om die kursusganger die nodige kennis in die opstel van ’n tydskedule vir die kombuis te laat doen.
Standaard
a. Dat die kursusganger ’n tydsindeling vir die voorbereiding en bediening van voedsel kan opstel.
b. Dat die kursusganger ’n rooster vir kombuisdiens kan opstel.
c. Dat die kursusganger begryp watter integrale deel die kombuis se tydrooster van ’n ordelike kampprogram vorm.

Aktiwiteit 20: Diensspanne
Om die kursusganger kennis te laat opdoen in die gebruik van diensspanne.
Standaard
Dat die kursusganger die rol van diensspanne in getalverhouding tot kampeerders vir voorbereiding, opwas, opskep en opruim kan uitwerk.

Aktiwiteit 21: Algemene wenke
Om die kursusganger geleentheid te bied om algemene wenke en kombuisreëls ten opsigte van kampspysenering bymekaar te maak.
Standaard
Dat die kursusgangers reëls en wenke ten opsigte van kampspyseniering tydens die kursus versamel en aanstip.

Aktiwiteit 22: Etiket

Om die kursusganger die nodige kennis te laat opdoen oor etiket tydens spysenierings geleenthede.

Standaard

a. Dat kursusgangers kennis opdoen en vaardighede ontwikkel met betrekking tot etiket reëls vir spesiale gaste tydens verskillende spysenierings geleenthede.
b. Dat kursusgangers kennis sal dra van die korrekte wyse om die tafel vir verskillende geleenthede voor te berei.
c. Dat kursusganger sal weet hoe om gaste aan tafel te bedien.

Aktiwiteit 23: Beeldbou

Om die kursusganger bewus te maak daarvan dat 'n spyseniers-geleentheid ook gebruik kan word om 'n positiewe Voortrekkerbeeld na buite uit te dra.

Standaard

a. Dat die kursusganger wenke en idees kan bymekaar maak om die Voortrekkerbeeld tydens spysenierings geleenthede te bevorder.
b. Dat die kursusganger vooraf kan beplan om 'n spesifieke aspek van Voortrekker-wees as beeldboutema te gebruik tydens 'n spysenieringsgeleentheid.

Aktiwiteit 24: Veldkook

Om die kursusganger in staat te stel om leiding te gee in alle aspekte van kook waarby jeuglede aktief betrokke is:

- stywe pak
- krummelpap
- potjiekos
- braaivleis
- brood in 'n oond bak
- roosterkoek
- pannekoek
- stokbrood
- groentegereg/te
- spek en eier
- franse roosterbrood
- ander waar van toepassing

c. Dat die kursusganger 3 geregte sonder kombuisgereedskap kan voorberei:

- stokbrood
- askoek
- worsbraai
- veldvleipastei
- ander waar van toepassing
- lemoenpampoen en eier
- groenmielies
- malvalekker en piesang
- aartappels, patat en lemoenpampoentjies

Aktiwiteit 25: Entrepreneurskap

Om die kursusgangers daarvan bewus te maak dat hy/sy hierdie kennis en vaardighede later kan gebruik as fondsinsamelings projek vir die Voortrekkers of tot voordeel van die kursusganger self.

Standaard

a. Dat die kursusganger hierna spysenering kan doen om daardeur fondse vir die Voortrekkers te in.
b. Dat die kursusganger spyseniering kan doen tot sy/haar eie finansiële voordeel.
c. Dat die kursusganger leiding aan die jeuglede kan gee om hulle spyseniersvaardighede te benut om vir hulle 'n inkomste te genereer.

Aktiwiteit 26: Prakties

Om die kursusganger geleentheid te bied om die teorie prakties uit te voer (Na die kursus op die kamp of tuis)

Standaard

a. Dat die kursusganger vir ’n bepaalde aktiwiteit ’n spyskaart op sy/haar eie kan opstel, hoeveelhede uitwerk, aankooplys en tydskedule opstel en kostes kan bereken.
b. Dat die kursusganger tydens ’n kamp genoeg geleentheid gebied word om aspekte van voorbereiding van voedsel prakties uit te voer.

Aktiwiteit 27: Literatuurlys
Om die kursusganger bewus te maak van bestaande lektuur oor grootmaat spysenering.
Standaard
a. Dat die kursusganger inligting bekom oor sulke publikasies wat beskikbaar is wat sy/haar taak kan vergemaklik in die beplanning van spysenieringsgeleenthede.
b. Dat inligting oor nuwe publikasie gereeld bekom en met ander kursusgangers gedeel word.

Aktiwiteit 28: Evaluering
Om die kursusganger die geleentheid te bied om die kursus te evalueer.
Standaard
a. Dat die kursusganger die kursus op die voorgeskrewe vorm evalueer.
b. Dat die kursus op ’n gepaste wyse afgesluit word.
c. Dat die kursusganger geleentheid kry om ’n evaluering te doen oor sy/haar nuutverworwe kennis oor spysenierig.