

Vak: Instructeur koken

credits: 3

Vakcode	VDVH0KIK
Naam	Instructeur koken
Studiejaar	2022-2023
ECTS credits	3
Taal	Nederlands
Coördinator	A.A. Bandringa

Werkvormen	Opdracht Werkcollege
Toetsen	Instructeur koken - Professioneel product

Leeruitkomsten

1. De student organiseert een kookles voor een specifieke doelgroep met een bepaald thema, formuleert een passend programma en voert deze kookles in de praktijk uit (1.12).

De inhoud en uitvoering van deze les worden beoordeeld door de docent op professionaliteit.

Inhoud

Ervaring opdoen met het voorbereiden en geven van instructies bij praktische kooklessen.

In deze module wordt aandacht gegeven aan de volgende thema's:
Opstellen van een draaiboek voor een kookles;
Begeleiding van groepen bij praktische kooklessen (studenten van andere opleidingen); Voorbereiden van kooklessen;
Demonstreren van kooktechnieken;
Basistechnieken koken; Receptenleer.

Geeft voorlichting over:

- Gezonde Voeding
- Lezen van voedingsetiketten
- Inkoop van voeding
- Kosten van Voeding
- Bewaren van Voeding
- Etiquette (tafeldekken, servies, glazen, basistafelmanieren)

De studenten Voeding en Diëtetiek geven hun kookinstructie aan HG-studenten die de keuzemodule 'Basiskoken' doen. Dit betekent dat voor beide keuzemodules (VDVH0KBK en VDVH0KIK) een minimum inschrijving nodig is.

Professioneel product (kookles) Propedeuse moet zijn gevolgd.
Deelname via sollicitatieprocedure (docent)

Het minimum aantal deelnemers is 4. Bij te weinig deelnemers gaat de keuzemodule niet door.

Opgenomen in opleiding(en)

B Voeding en Diëtetiek

School(s)

Academie voor Gezondheidsstudies