

Haver til Maver

Skolehaveformidleren





© Haver til Maver 2019
Krogerupvej 3C
3050 Humlebæk

2. udgave. Marts 2019
Tekst: Haver til Maver
Foto: Haver til Maver fotoarkiv
Layout: Haver til Maver

Haver til Maver

Formidleren i skolehaven

Her beskrives de fagfaglige og pædagogiske kompetencer for en skolehaveformidler, der skal varetage undervisning og drift af en kulinarisk skolehave. Beskrivelsen er også med til at danne forståelse af, hvilken rolle og hvilke opgaver der er forbundet med at være ansvarlig for skolehavens undervisning og aktiviteter.

Denne viden kan bruges konkret i forbindelse med forskellige opgaver fx:

- Stillingsopslag
- Udpegning af faglokaleansvarlig på skolen
- Styrke formidlerens faglige selvforståelse
- Udvikling af uddannelsesforløb/efteruddannelse/opkvalificering

Når faglokalet, den kulinariske skolehave, skal tages i brug er det vigtigt at bemanningen omkring er på plads på samme måde, som man har for alle andre faglokaler. Der er brug for en fordeling af både de praktiske, strategiske, pædagogiske og økonomiske opgaver. Det kan være én person der varetager alle opgaver, men ofte er det en fordel, hvis det er fordelt på flere, som har hver deres spidskompetencer.

Fagfaglige kompetencer

- Basal forståelse for dyrkning af grøntsager og andre spiselige urter: Vækstbetingelser (jord, vand, sæson mm.), såmetoder, vedligeholdelse af en køkkenhave, økologiske dyrkningsmetoder, kompostering, havens kredsløb.
- Basal forståelse for naturen i og omkring skolehaven: I stand til at skelne mellem vilde og dyrkede planter, kendskab til nytte- og skadedyr, kendskab til de mest almindelige dyr og insektsektorer omkring skolehaven.

- Basale kulinariske kompetencer: Råvarekendskab (kende til de mest gængse grøntsager, deres opbevaring mm.), køkkenhygiejne, mestring af forskellige madlavningsteknikker (stege, koge, bage mm.), kendskab til smagslære og tilsmagning, kendskab til vegetarisk madlavning, og måltidsforståelse (måltider som nydelse, socialt og kulturelt samvær mm.).

Pædagogiske kompetencer

- Udøve praksisnær undervisning.
- Udvikle og planlægge praksisnær undervisning, som er relateret til kredsløbet i den kulinariske skolehave.
- Engagerende, anerkendende og inkluderende pædagogisk praksis.
- Organisere dynamiske undervisningssituationer.
- Fleksibel og i stand til at improvisere.

Personlige kompetencer

- Interesse i børn.
- Trives med at være udenfor i al slags vejr.
- Kan holde overblik over faglige sammenhænge (dyrkning, natur, madlavning).
- Organisatorisk sans.
- Praktiske færdigheder.
- Rummelighed (ift. især persontyper og uventede hændelser).
- Gode evner til at samarbejde.
- I god fysisk form.



