



Вмілість

Куховарення – I проба

Рівень

1 проба

Дата початку здачі

Дата завершення

Прізвище, Ім'я

Вимоги до здобувача вмілості

<input type="checkbox"/>	Запланувати меню для дводенної курінної (20-40 осіб) або гурткової (5-10 осіб) прогульки. Зробити список потрібних харчів. Пояснити, які харчі є потрібні для меню, щоб задовільнити головні дієтичні потреби.	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	Збудувати три головні польові кухні, в одній з них правильно розпалити вогнище мокрими і сухими дровами. Знати де й коли їх застосовують.	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	Пояснити та показати: як дотримуватись чистоти в кухні; що робити з відпадками; як підготувати миття посуду та монашок; як переховувати харчі (магазинування), кухонне приладдя й посуд.	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	Успішно виконувати під час одного дня обов'язки кухаря на таборі або прогульці, в разі чого продемонструвати, як варити: чай, кашу, компот, картоплю, ярину, суп та як спекти на польовому вогнищі м'ясо.	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	Зробити для вжитку на кухні з природних матеріалів три приладдя, наприклад:	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	— гачки на кастролі;	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	— щипці до вогню;	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	— забезпечення проти поширення вогню;	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	— пеньок або колоду для рубання.	Місце для дати та підпису інструктора
<input type="checkbox"/>	Придбати дрова для одноденного таборування, забезпечити їх проти дощу.	Місце для дати та підпису інструктора