

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

BUDOWANIE OGNISKA I KUCHNIA OBOZOWA

Fire building & camp cookery



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2018 r.

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

BUDOWANIE OGNISKA I KUCHNIA OBOZOWA

Fire building & camp cookery



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2018 r.

Wymagania próby na sprawność

1. Ułożył co najmniej pięć rodzajów stosów ogniskowych oraz wyjaśnił zastosowanie każdego z nich. Dwa z ułożonych stosów były odpowiednie do gotowania.

Zaliczono: data, podpis

2. W bezpieczny sposób wykonał wióry lub „pierzasty patyk” na rozpałkę do ogniska.

Zaliczono: data, podpis

3. Omówił niezbędne elementy do rozpalenia ogniska oraz zademonstrował poprawne techniki układania i rozpalania ogniska.

Zaliczono: data, podpis

4. Rozpalił ognisko tylko jedną zapalką i podtrzymywał ogień przez co najmniej dziesięć minut.

Zaliczono: data, podpis

5. Poznał i stosuje w praktyce zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

Zaliczono: data, podpis

6. Zademonstrował jak bezpiecznie i prawidłowo należy ciąć i rąbać drewno na opał.

Zaliczono: data, podpis

7. Rozpalił ognisko podczas deszczowego dnia lub na śniegu.

Zaliczono: data, podpis

8. Zademonstrował następujące czynności wykonane na ognisku:
- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| a. duszenie, | e. pieczenie w folii aluminiowej, |
| b. smażenie, | f. pieczenie w piecyku reflektorowym. |
| c. gotowanie, | |
| d. pieczenie chleba na kiju, | |

Zaliczono: data, podpis

9. Poznał co najmniej jedną metodę przechowywania żywności w niskiej temperaturze podczas obozowania, która nie wymaga użycia lodu.

Zaliczono: data, podpis

10. Poznał sposoby zabezpieczania jedzenia oraz przyborów kuchennych (naczyń i sztućców) przed zwierzętami i owadami.

Zaliczono: data, podpis

11. Wyjaśnił dlaczego ważne jest utrzymywanie przyborów kuchennych do gotowania i jedzenia w czystości.

Zaliczono: data, podpis

12. Zademonstrował swoją znajomość właściwego żywienia i grup pokarmowych poprzez przygotowanie pełnego i zbilansowanego jadłospisu na sześć biwakowych posiłków. Uwzględnił w jadłospisie następujące punkty:

- a. Śniadanie, obiad lub kolacja (w zależności godziny rozpoczęcia wędrówki) odpowiednie na pieszą wyprawę, gdzie istotny jest lekki bagaż. Posiłek ten nie powinien wymagać gotowania, ale musi być pożywny.
- b. Pozostałe pięć posiłków może być przygotowane z dowolnego rodzaju produktów: puszkowanych, świeżych, mrożonych lub suszonych. Jedno z tych pięciu dań musi być daniem jednogarnkowym.

Zaliczono: data, podpis

13. Sporządził listę produktów i rzeczy potrzebnych do przygotowania sześciu posiłków biwakowych z pkt. 12.

Zaliczono: data, podpis

14. Dowiedział się jak właściwie oraz bezpiecznie obchodzić się z żywnością, co robić ze śmieciami i odpadkami oraz jak myć naczynia i sztućce.

Zaliczono: data, podpis

Wymagania próby na sprawność

1. Ułożył co najmniej pięć rodzajów stosów ogniskowych oraz wyjaśnił zastosowanie każdego z nich. Dwa z ułożonych stosów były odpowiednie do gotowania.

Zaliczono: data, podpis

2. W bezpieczny sposób wykonał wióry lub „pierzasty patyk” na rozpałkę do ogniska.

Zaliczono: data, podpis

3. Omówił niezbędne elementy do rozpalenia ogniska oraz zademonstrował poprawne techniki układania i rozpalania ogniska.

Zaliczono: data, podpis

4. Rozpalił ognisko tylko jedną zapalką i podtrzymywał ogień przez co najmniej dziesięć minut.

Zaliczono: data, podpis

5. Poznał i stosuje w praktyce zasady bezpieczeństwa przeciwpożarowego.

Zaliczono: data, podpis

6. Zademonstrował jak bezpiecznie i prawidłowo należy ciąć i rąbać drewno na opał.

Zaliczono: data, podpis

7. Rozpalił ognisko podczas deszczowego dnia lub na śniegu.

Zaliczono: data, podpis

8. Zademonstrował następujące czynności wykonane na ognisku:
- | | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| a. duszenie, | e. pieczenie w folii aluminiowej, |
| b. smażenie, | f. pieczenie w piecyku reflektorowym. |
| c. gotowanie, | |
| d. pieczenie chleba na kiju, | |

Zaliczono: data, podpis

9. Poznał co najmniej jedną metodę przechowywania żywności w niskiej temperaturze podczas obozowania, która nie wymaga użycia lodu.

Zaliczono: data, podpis

10. Poznał sposoby zabezpieczania jedzenia oraz przyborów kuchennych (naczyń i sztućców) przed zwierzętami i owadami.

Zaliczono: data, podpis

11. Wyjaśnił dlaczego ważne jest utrzymywanie przyborów kuchennych do gotowania i jedzenia w czystości.

Zaliczono: data, podpis

12. Zademonstrował swoją znajomość właściwego żywienia i grup pokarmowych poprzez przygotowanie pełnego i zbilansowanego jadłospisu na sześć biwakowych posiłków. Uwzględnił w jadłospisie następujące punkty:

- a. Śniadanie, obiad lub kolacja (w zależności godziny rozpoczęcia wędrówki) odpowiednie na pieszą wyprawę, gdzie istotny jest lekki bagaż. Posiłek ten nie powinien wymagać gotowania, ale musi być pożywny.
- b. Pozostałe pięć posiłków może być przygotowane z dowolnego rodzaju produktów: puszkowanych, świeżych, mrożonych lub suszonych. Jedno z tych pięciu dań musi być daniem jednogarnkowym.

Zaliczono: data, podpis

13. Sporządził listę produktów i rzeczy potrzebnych do przygotowania sześciu posiłków biwakowych z pkt. 12.

Zaliczono: data, podpis

14. Dowiedział się jak właściwie oraz bezpiecznie obchodzić się z żywnością, co robić ze śmieciami i odpadkami oraz jak myć naczynia i sztućce.

Zaliczono: data, podpis