

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
Приготовление супов и соусов

2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского
м.Свобода

Разработчики:

Коледова З.Д. преподаватель спецдисциплин

Боева Н.М. – мастер производственного обучения

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения
Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от _____
20...

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

Программа данного профессионального модуля может быть использована в образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

Опыт работы: не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **197** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **181** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **31** час;

самостоятельной работы обучающегося – **16** часов;

учебной практики – **48** часа

производственной практики – **102** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление супов и соусов, а также соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<i>Код</i>	<i>Наименование результатов обучения</i>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК.08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			обязательная аудиторная учебная нагрузка об-ся		самостоятельная работа об-ся, часов	учебная, часов	производственная, часов	
			всего часов	в т.ч. лабораторно-практических часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1	Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров	19	9	6?	4	6		
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление простых супов	19	9	6	4	18		
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	12	2	-	4	6		
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов	21	11	6	4	18		
ПП	Производственная практика	102					102	
Всего:		197	31	18	16	48	102	
	Консультации	6						

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров		19	
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов		47	
Тема 1.1. Технология приготовления бульонов и отваров	Содержание	3	2
	<p>1. Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров.</p> <p>2. Правила приготовления бульонов (костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного бульона, грибного отвара). Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>		
Практические занятия Приготовление бульонов: костного, мясокостного, рыбного и грибного отвара		6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		4	

Темы внеаудиторной самостоятельной работы			
Изучение ассортимента бульонов в базовых предприятиях			3
Расчет сырья по Сборнику рецептов для приготовления бульонов на лабораторно-практических занятиях			3
Учебная практика Виды работ -Подготовка продуктов костей пищевых, мяса, птицы, рыбы и рыбных отходов, сушеных грибов, лука, кореньев. -Приготовление бульонов: костного, мясокостного, рыбного, грибного отвара.		6	
Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов		19	
Тема 2.1 Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей)	Содержание	1	2
	1. Ассортимент щей, борщей. Технология приготовления, оформления основных супов. Требования к качеству готовых блюд, правила хранения, подача		
Тема 2.2 Технология приготовления супов картофельных, молочных, сладких	Содержание	2	2
	1. Ассортимент, технология приготовления, оформления, правила проведения бракеража, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд, виды технологического оборудования и производственного инвентаря		

	Практические занятия	6	3
	1. Приготовление щей из свежей капусты, борща украинского, супов картофельных с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями; супов молочных с крупой, макаронными изделиями, сладких супов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			
Темы внеаудиторной самостоятельной работы			
	Изучение ассортимента картофельных супов в базовых предприятиях	2	3
	Расчёт сырья по сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях	2	3
Учебная практика		6	
Виды работ			
-Подготовка продуктов для супов.			
-Приготовление борщей			
-Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми и макаронными изделиями			
-Приготовление супов молочных с крупами и макаронными изделиями			
-Приготовление сладких супов			
Раздел ПМ 3. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		12	
Тема 3.1 Технология	Содержание	2	2

приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов и соусных полуфабрикатов	1. Пищевая ценность, классификация, приготовление мучных пассеровок, бульонов для соусов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		4	3
Изучение вида мучных пассировок, бульонов в базовых предприятиях. Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях			
Учебная практика		6	
Виды работ			
-Приготовление бульонов: коричневого, мясокостного, костного, рыбного			
-Приготовление мучных пассировок			
-Приготовление соусов с мукой: красного основного на мясном и рыбном бульоне, белого основного			
- Приготовление соусов молочного, сметанного			
Раздел ПМ 4. Приготовление простых холодных и горячих соусов		21	
Тема 4.1 Приготовление соусов с мукой красных, белых	Содержание	2	2
	1. Последовательность приготовления соусов, ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов, правила бракеража, правила хранения и требования к качеству соусов. Производные соусов. Особенности подачи.		
Тема 4.2 Приготовление соусов молочных, сметанных, сладких	Содержание	2	2
	1. Ассортимент, технологические операции при приготовлении соусов молочных, сметанных, сладких. Особенности приготовления мучных пассировок к соусам. Производные соусов. Подача в зависимости от консистенции соусов.		

	Требования к качеству, хранение.		
Тема 4.3 Приготовление холодных соусов, соусов яично-масляных, масляных смесей	Содержание	1	2
	1. Ассортимент, технологические операции по приготовлению соусов, подготовка сливочного масла для соуса польского, соуса сухарного, масло зеленое, масло селедочное. Особенности приготовления соуса майонез, заправки для салатов, маринада овощного с томатом. Требования к качеству, подача.		
	Практические занятия Приготовление соусов: соус красный основной, соус молочный, соус сметанный (натуральный), соус польский, соус сухарный, заправка для салатов, маринад овощной с томатом	6	3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.	Изучение ассортимента соусов на базовых предприятиях	2	3
	Расчет сырья по Сборнику рецептур для приготовления блюд на лабораторно-практических занятиях	2	3
Учебная практика Виды работ - Приготовление соуса польского, сухарного - Приготовление соусов холодных - Приготовление заправок для салатов - Приготовление масляных смесей, соусов на растительном масле		6	

Виды работ

- Приготовление щей, борщей, рассольников.
- Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями.
- Приготовление пюреобразных, холодных и сладких супов.
- Приготовление красного основного, белого основного соусов и их производных.
- Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных.
- Приготовление холодных соусов и яично-масляных смесей.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебный кулинарный цех;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы; механическое, тепловое, холодильное оборудование; комплекты производственных ножей; необходимый инвентарь и посуда.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

микробиологии, санитарии и гигиены – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты; плакаты, рисунки, учебники и учебные пособия

товароведения продовольственных товаров – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи образцов недоброкачественного сырья, сертификаты качества; плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;

технического оснащения и организации рабочего места – учебная мебель, тепловое оборудование, плакаты, схемы, учебники и учебные пособия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, механическое, тепловое, холодильное оборудование муляжи блюд, натуральные образцы, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2005. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М., МП «Вика», 1992
- 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., Экономика, 1981
- 6.Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988
- 7.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
- 8.ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 9.ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Учебная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2009 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2010 г.
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2008 г.
5. Радченко Л.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебник. – М.: изд-во ИЦ «Академия», 2007 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение МДК ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (раздел «Личная гигиена повара. Производственная санитария»), ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (раздел «Пищевые вещества и их значение», «Крупы, яйца, творог»), ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места (раздел «Механическое оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по отработке продуктов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в горячем и холодном цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое)**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера:

с квалификацией по профессии не ниже «повар 4-6 разрядов», образование высшее профессиональное или среднее профессиональное.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> – Проверка органолептическим способом качества сырья; – выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования; – организации рабочего места; – соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов и отваров; – расчет количества сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - Анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - Оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - Оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 3.2. Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – соблюдение правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования и санитарно-гигиенических норм; – организации рабочего места; – соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых супов; - выбор способов сервировки и вариантов оформления; - температура подачи супов - бракераж готового блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - Анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - Оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - Оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – организация рабочего места по приготовлению отдельных компонентов для соусов – соблюдение правил безопасного использо- 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - Анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях;

	<p>вания производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций по приготовлению отдельных компонентов для соусов – подготовка полуфабрикатов к охлаждению и хранению 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - Оценка выполнения самостоятельной работы
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования; – организация рабочего места; – соблюдения правил безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов – последовательность выполнения технологических операций по приготовлению простых холодных и горячих соусов; правила отпуска соусов, температура подачи – бракераж готовых соусов 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка выполнения тестового задания; - Анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - Оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - Оценка выполнения самостоятельной работы

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – Быстрая адаптация к производственным условиям труда; -участие в работе предметных кружков, олимпиадах профессионального мастерства; -проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике - на занятиях предметных кружков
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	<ul style="list-style-type: none"> – Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления основных полуфабрикатов и простых супов и соусов – Организация рабочего места; – Выбор способов сервировки и вариантов 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной

руководителем	оформления, соблюдения температуры подачи блюд;	практики;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – Ответственность за результаты своей деятельности; – проверка органолептическим способом качества сырья; – выбор способов сервировки и вариантов оформления; – бракераж готового блюда 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики;
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – Расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; – выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с технологическими условиями . 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; -оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – Поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; – работа с различными прикладными программами 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; -оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; – взаимопомощь и четкое разделение функциональных обязанностей между членами команды; – нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его	-соблюдение правил безопасного использования и санитарно- гигиенических требований к производственному инвентарю и технологическому оборудованию;	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной

санитарное состояние	-соблюдение санитарно- гигиенических требований к производственному помещению в процессе работы	практики
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> – активность гражданской позиции будущего военнослужащего; – прохождение военных сборов 	Наблюдение и оценка во время прохождения военных сборов