

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Дагестанский государственный
аграрный
университет
имени М.М. Джамбулатова»**

Аграрно-экономический техникум



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМД 01. Управление работами по производству и переработке продукции
растениеводства(ООО «Саянский бройлер»)**

ПП 03. Управление структурным подразделением организации

**по специальности 35.01.26 Мастер
растениеводства**

**Форма обучения - очная
Срок обучения – 2 года 10 месяцев**

Махачкала 2023

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 35.01.26 «Мастер растениеводства».

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ



подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных, специальных дисциплин
20 «декабря» 2023 г., протокол № 4.

Председатель ПЦК



(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)



Эксперт-работодатель:

1. ПАСПОРТ РАЗРАБОТАННОЙ

ПРОГРАММЫ.ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Организация работы структурного подразделения,и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Участвовать в планировании основных показателей производства;
- 2.Планировать выполнение работ исполнителями;
- 3.Организовывать работу трудового коллектива;
- 4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- 5.Вести утвержденную отчетно-учетную документацию

Примерная программа профессионального модуля может быть использована при разработке программв дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

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

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

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
 - принятия управленческих решений;
- уметь:
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
 - вести табель учета рабочего времени работников;
 - рассчитывать заработную плату;
 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;
 - организовывать работу коллектива исполнителей;
 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- знать:
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
 - основные приемы организации работы исполнителей;
 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ОК 1	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 2	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 3	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 4	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 5	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности
ОК 7	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 9	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
Управление структурным подразделением организации		72
Раздел 1. Ознакомление с предприятием		15
Тема 1.1. Тип, класс, организационно - правовая форма, соответствие предприятия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».	Содержание учебного материала: ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания; ознакомиться с ГОСТом Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;	3

	ознакомление с ГОСТомР 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	
Тема 1.2 Анализ материально - технической базы предприятия	Содержание учебного материала:ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией; ознакомление и описание материально - технической базы предприятия питания	3
Тема 1.3 Ознакомление со структурой, характером, организацией, ассортиментом производства, формами обслуживания.	Содержание учебного материала:ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания; ознакомление с ассортиментом производства и формами обслуживание на предприятии питания.	3
Тема 1.4 Ознакомление с информацией об оказываемых услугах (перечень, условия оказания, цены, условия оплаты и т.д.)	Содержание учебного материала:ознакомление с ГОСТомР 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	3
Раздел 2. Организация работы производственной задолженности, инструкции, требования.		25
Тема 2.1 Изучение системы материальной ответственности на предприятии (формы, договора, ответственность)	Содержание учебного материала:ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и	5

	<p>заключение договора о материальной ответственности;</p> <p>ознакомление с организацией контроля над сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба;</p>	
<p>Тема 2.2 Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством.</p>	<p>Содержание учебного материала: организация работы структурных подразделений предприятия питания, взаимосвязь структурных подразделений; организация рабочих мест в цехах; материально – техническое обеспечение рабочих мест; санитарно - гигиенические нормы при организации рабочих мест.</p>	5
<p>Тема 2.3 Ознакомление с нормативной и технологической документацией. Участие в разработке техникотехнологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p>	<p>Содержание учебного материала: оформление технологических и техникотехнологических карт на изготовленную продукцию; участие в разработке новых фирменных блюд; составление акта проработки; оформление технологических и техникотехнологических карт на фирменные блюда; разработка различных видов меню; проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов; обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения; оценка качества готовой продукции.</p>	5
<p>Тема 2.4 Ознакомление с порядком оперативного планирования работы</p>	<p>Содержание учебного материала: ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание;</p>	5

<p>производства. Участие в разработке производственной программы и её реализации</p>	<p>ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию; правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов; подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам; выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов; обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами; ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	
<p>Тема 2.5 Участие в работе инвентаризационной комиссии, анализ организации технологического процесса на предприятии</p>	<p>Содержание учебного материала: выявление фактического наличия имущества (как собственного, так и не принадлежащего организации, но числящегося в бухгалтерском учете) в целях обеспечения его сохранности, а также выявление неучтенных объектов; определение фактического количества материально-производственных ресурсов, использованных в процессе производства; сопоставление фактически полученных данных о наличии имущества в натуре с данными аналитического и синтетического учета (выявление излишков и</p>	<p>5</p>

	<p>недостач); проверка полноты и правильности 7 ч. 12 м. 10 отражения в учете оценки имущества и обязательств, а также возможность оценки товарно-материальных ресурсов с учетом их рыночной стоимости и фактического физического состояния; проверка соблюдения правил содержания и эксплуатации основных средств, использования нематериальных активов, а также правил и условий хранения материально-производственных запасов, ценных бумаг, денежных средств; участие в проведении инвентаризации на производстве</p>	
Раздел 3. Организация обслуживания потребителей.		23
Тема 3.1 Ознакомления с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии и организация материальной ответственности работников торговой группы на предприятии	<p>Содержание учебного материала: ознакомление со штатным расписанием, должностными инструкциями, изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира, изучение Трудового кодекса РФ: Глава 39. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности. Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85</p>	11
Тема 3.2 Ознакомление с режимом труда и	Содержание учебного материала: ознакомление со	12

отдыха работников торговой группы, работников зала. Ознакомление с торговыми помещениями и процессом обслуживания потребителей в торговом зале.	структурой помещений для потребителей, организация работы помещений для потребителей на предприятиях питаниях, их взаимосвязь; организация рабочих мест в цехах; материально – техническое обеспечение рабочих мест; санитарно - гигиенические нормы при организации обслуживания потребителей, организация обслуживания,	
Раздел 4. Организация управления. Стажировка в качестве стажёра руководителя предприятия.		12
Тема 4.1 Ознакомление со структурой штата предприятия, формы оплаты труда и поощрения.	Содержание учебного материала: составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля; участие в составлении табеля учета рабочего времени; участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы; изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности; участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу; участие в расчете	3

	<p>удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам; ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость; ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию.</p>	
<p>Тема 4.2 Изучение и оценка стиля руководства, деловых личных качеств руководителя, изучение работы руководителя по созданию работоспособного коллектива, анализ рабочего дня руководителя.</p>	<p>Содержание учебного материала: анализ основных функций управления структурным подразделением; составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением, распределение обязанностей, прав и ответственности работников; разработка системы мотивации персонала структурного подразделения; разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей; анализ методов управления структурным подразделением; анализ видов информации, используемой в управлении структурным подразделением; анализ управленческих решений, принимаемых руководителем структурного подразделения; составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; оценка качеств и анализ требований к менеджеру структурного подразделения; анализ стилей управления, применяемых руководителем структурного подразделения; анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного</p>	3

	подразделения.	
Тема 4.3 Изучение порядка доведения принятых решений до исполнения, участие в составлении документации, в проведении производственных совещаниях.	Содержание учебного материала: ознакомиться с ролью и местом управленческих решений в процессах управления предприятия питания; особенности управленческих решений; признаки управленческого решения, структура и требования, предъявляемые к управленческим решениям; порядок из доведения до исполнителя.	3
Тема 4.4 Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц. Ознакомление и анализ рекламной деятельности предприятия.	Содержание учебного материала: планирование исходных данных для обоснования производственной программы структурного подразделения; планирование производственной программы предприятия питания в целом и на уровне структурного подразделения; планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом; планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации по отдельным статьям; планирование себестоимости продукции; планирование валового дохода; планирование прибыли и рентабельности продаж; разработка бизнес-плана; разработка рекламной концепции предприятия.	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин, Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
 - рабочее место для преподавателя;
 - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

технологическое оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- пароконвектомат;
- фритюрница;
- электрогриль;
- электроплиты;
- слайсер;
- куттер, блендер;
- взбивальная машина;

оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- рабочий стол; -весы настольные; -разделочные доски; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер. закон: принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
4. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации 20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - <http://www.consultant.ru/popular/buch/>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. Российская Федерация. Министерство финансов. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 29 июля 1998 г. № 34н [в ред. приказа Минфина РФ от 25 окт. 2010 г.]. – <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=111058>
7. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
8. Российская Федерация. Министерство финансов. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению [Электронный ресурс]: приказ Минфина РФ от 31 окт. 2000 г. № 94н [в ред. Приказа Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н]. - <http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=107972>
9. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с.
11. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2008.- III, 10 с. 14
12. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009.- III, 11 с.
13. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета

отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 10 с.

14. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с.

15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 "Дополнения № 1"]. - http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758

16. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

Дополнительные источники

1. Амосова В.В. Экономическая теория: учебник для высш. учеб.заведений / В.В. Амосова, Г.М. Гукасян, Г.А. Маховикова. – М.: Эксмо, 2008. – 608 с.
2. Борисов Е.Ф. Экономическая теория: учебник для высш. учеб.заведений / Е.Ф. Борисов. – 4-е изд. – М.: Высшее образование, 2008. – 391 с.
3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса. Учебное пособие. – М.; Форум, 2011
4. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"
5. Ефимова О.П., Ефимова Н.А., Оллеффиренко Т.А. Экономика гостиниц и ресторанов. Учебное пособие. Минск: Новое знание, 2008
6. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие. – Москва, «Кнорус», 2008
7. Подольский В.И. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник для сред.проф. учеб. заведений / В.И.Подольский, О.М.Бурдюгова. - М.: Академия, 2004. – 304 с
8. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб.пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова. – М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.
9. «Финансовая газета с приложениями», «Экономическая газета»

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать	-участие в работе	

сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>научностуденческих обществ;</p> <p>-выступления на научнопрактических конференциях;</p> <p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>-демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторнопрактических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>-Анализ профессиональных ситуаций;</p> <p>-Решение стандартных и нестандартных задач</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных	<p>-Эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического</p>	

задач, профессионального и личностного развития	материала и прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие: -с обучающимися при телями, мастерами в ходе обучения; -проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении	

повышение квалификации	различных этапов производственной практики	
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий	-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	