

### 23.01.03 АВТОМЕХАНИК

**Наименование квалификаций (профессий по ОК 016-94):** слесарь по ремонту автомобилей, водитель автомобиля, оператор заправочной станции.

#### Область профессиональной деятельности

техническое обслуживание, ремонт и управление автомобильным транспортом; заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами.

#### Объекты профессиональной деятельности

- автотранспортные средства;
- технологическое оборудование, инструмент и приспособления для технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств;
- оборудование заправочных станций и топливно-смазочные материалы;
- техническая и отчетная документация.

#### Основные виды работ

Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта.

Транспортировка грузов и перевозка пассажиров.

Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами.

#### Средства труда

автомеханик использует в своей работе специальное оборудование, специальный инструмент, приборы, оборудование.

#### Знания, умения, навыки, необходимые для осуществления деятельности, компетенции/профиль компетенций

##### **Знать:**

основные методы обработки автомобильных деталей;  
устройство и конструктивные особенности обслуживаемых автомобилей;  
назначение и взаимодействие основных узлов ремонтируемых автомобилей;  
технические условия на регулировку и испытание отдельных механизмов

##### **Уметь:**

выбирать и пользоваться инструментами и приспособлениями для слесарных работ;  
снимать и устанавливать агрегаты и узлы автомобиля;  
определять неисправности и объем работ по их устранению и ремонту;  
определять способы и средства ремонта;  
применять диагностические приборы и оборудование;  
использовать специальный инструмент, приборы, оборудование;  
выполнять контрольный осмотр транспортных средств перед выездом и при выполнении поездки;

заправлять транспортные средства горюче-смазочными материалами и специальными жидкостями с соблюдением экологических требований;

устранять возникшие во время эксплуатации транспортных средств мелкие неисправности, не требующие разборки узлов и агрегатов;

##### **Иметь практические навыки:**

выполнения ремонта деталей автомобиля;  
снятия и установки агрегатов и узлов автомобиля;  
использования диагностических приборов и технического оборудования;  
выполнения регламентных работ по техническому обслуживанию автомобилей;

##### **Компетенции/профиль компетенций:**

для выполнения работ по профессии «Автомеханик» работник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

1. Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта:
    - диагностировать автомобиль, его агрегаты и системы;
    - выполнять работы по различным видам технического обслуживания;
    - разбирать, собирать узлы и агрегаты автомобиля и устранять неисправности;
    - оформлять отчетную документацию по техническому обслуживанию.
  2. Транспортировка грузов и перевозка пассажиров:
    - управлять автомобилями категорий "В" и "С";
    - выполнять работы по транспортировке грузов и перевозке пассажиров;
    - осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования;
    - устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств;
    - работать с документацией установленной формы;
    - проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.
  3. Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами:
    - производить заправку горючими и смазочными материалами транспортных средств на заправочных станциях;
    - проводить технический осмотр и ремонт оборудования заправочных станций;
- вести и оформлять учетно-отчетную и планирующую документацию.

### **35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства**

Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства самостоятельно работает на тракторах основных марок и сельскохозяйственных машинах, агрегируемых с этими тракторами, на зерноуборочных, специальных комбайнах и других сельскохозяйственных машинах. Профессиональные знания и навыки тракториста-машиниста позволяют ему выявлять и устранять неисправности в работе тракторов, комбайнов и сельскохозяйственных машин, производить текущий ремонт и участвовать во всех видах ремонта обслуживаемых тракторов, комбайнов и сельскохозяйственных машин.

Нужны знания в области физики, биологии, геометрии теории машин и механизмов, металловедения, агротехники и др. Необходимы знания назначения и навык использования слесарных инструментов, умение собирать и разбирать электроприборы.

#### **Общая характеристика профессии**

Умеет управлять различными видами тракторов, уборочными комбайнами, грузовыми машинами. Следит за их технической исправностью и осуществляет несложный ремонт техники. Выполняет вспашку, посев, уборку, транспортировку урожая и т.п. В ходе работы наблюдает за показаниями приборов, прислушивается к работе



двигателя, следит за состоянием машины. В период посевной и уборочной компании рабочий день не нормирован.



### **Требования к индивидуальным особенностям специалиста**

Необходимы физическая сила и выносливость, достаточная острота слуха, хороший объемный глазомер, точная сенсомоторная реакция, устойчивый интерес к работе с техникой, техническая наблюдательность и смекалка.

### **Медицинские противопоказания**

Работа не рекомендуется людям с сердечно-сосудистыми заболеваниями, болезнями опорно-двигательного аппарата (радикулит, артрит и т.п.), выраженными дефектами органов зрения и слуха, нервно-психическими расстройствами.

### **Требования к профессиональной подготовке**



Нужны знания в области физики, биологии, геометрии теории машин и механизмов, металловедения, агротехники и др. Необходимы знание назначения и навыки использования слесарных инструментов, умение собирать и разбирать электроприборы.

## 19.01.07 ПОВАР, КОНДИТЕР

### Область профессиональной деятельности

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### Объекты профессиональной деятельности

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### Основные виды работ

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### Средства труда

Современные повара применяют в своей работе различные машины (автоматы и полуавтоматы), предназначенные для обработки муки и приготовления теста, для чистки и нарезки овощей, а также всевозможные смесители, миксеры, дозировщики, и т.д.

В своей работе кондитер использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.

### Знания, умения, навыки, необходимые для осуществления деятельности, компетенции/профиль компетенций

#### **Знать:**

основы кулинарии; требования к приготовлению различных блюд и обработке продуктов; принципы приготовления диетических блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; рецепты приготовления и оформления блюд и т.д. рецептуру кондитерских изделий; методы обработки исходного сырья; ассортимент выпускаемых изделий; санитарно - эпидемиологические нормы и правила производства; устройство и правила использования специального оборудования и т.п.

#### **Уметь:**

работать с кухонной утварью;  
приготавливать блюда в соответствии с рецептами;  
готовить и оформлять блюда и гарниры;  
обрабатывать различные продукты и т.п. производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами;  
приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий;  
работать с кондитерским оборудованием и т.п.

#### **Иметь практические навыки:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;  
подготовки гастрономических продуктов;

обработки сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  
приготовления основных супов и соусов;  
обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**Компетенции/профиль компетенций:**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом начального профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2010 г. № 516 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер» для выполнения работ по профессии «Повар» работник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
- готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

- готовить бульоны и отвары;
- готовить простые супы;
- готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
- готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

- производить обработку рыбы с костным скелетом;
- производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
- готовить и оформлять салаты;
- готовить и оформлять простые холодные закуски;
- готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

- готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

- готовить простые горячие напитки;
  - готовить и оформлять простые холодные напитки.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
  - готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;
  - готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки;
  - готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;
  - готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;
  - готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.



# Механизация сельского хозяйства

Квалификация:

**Техник-механик**



Общая характеристика специальности:

Выполняет работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту тракторов, автомобилей, сельскохозяйственной и мелиоративной техники.



Медицинские противопоказания:

- пониженное зрение и слух;
- заболевания сердечно-сосудистой системы;
- заболевания опорно-двигательного аппарата.

Требования к профессиональной подготовке:

## Знать:

- устройство и принцип работы тракторов;
- устройство и принцип работы автомобилей;
- устройство и принцип работы сельскохозяйственной техники.

## Уметь:

подготавливать машины и оборудование к работе;  
выполнять техническое обслуживание и ремонт сельскохозяйственных машин;  
осуществлять поиск информации, используя современные информационные технологии;  
организовывать и выполнять работы по обеспечению функционирования машин, механизмов, приспособлений и другого оборудования сельскохозяйственного



оборудования.

Кем может работать:

**Техник по ремонту, эксплуатации  
сельскохозяйственной техники**



•