БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 33.010 КОНДИТЕР

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОГЛАСОВАНО
ООО «Управление социальных объектов»
Начальник отдела общественного питания
_____ Н.Б. Баканова
подпись И.О Ф
26.06.2021 г.
МП

Форма обучения очная
Курс 2
Семестр 4

Когалым, 2021

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического объединения социально – экономического профиля

Протокол № 1
от «28» июня 2021г.
Руководитель МО
_____ Омарова Ф.З.
Подпись/ И.О Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора колледжа по учебно-производственной работе

«02» сентября 2021г.
_____ И.В. Головань
Подпись

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016. №1569 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Методических рекомендаций по организации и проведению практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. Приказом директора БУ «Когалымский политехнический колледж» от 22.09.2020 № 276/2;

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Составители: Балахнина Радмила Владмировна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж»

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения рабочей программы практической подготовки (производственная практика)

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и составлена на основе опроса работодателей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.011 «Кондитер» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2 Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения практической подготовки (производственная практика)

должен:

иметь практический опыт:

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- подготовке, уборке рабочего места кондитера;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места кондитера, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

1.3 Количество часов на освоение программы практической подготовки (производственная практика)

ПМ.08. На освоение программы практики отведено 180 часов, из них:
практическая подготовка (производственная практика) – 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения программы практической подготовки (производственная практика) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

ВПД 8 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1 Структура и содержание рабочей программы практической подготовки (производственная практика)

Наименование разделов и тем программы	Наименование работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих 33.010 «Кондитер»		**108**	**3**
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Приготовление хлебобулочных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	3. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	5. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	6. Приготовление отделочных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	

	7. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	**3**
	8. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	9. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	10. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	11. Приготовление выпечных полуфабрикатов с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	12. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	13. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	14. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	15. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и	6	

	технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
	16. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	17. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	6	
	18. Дифференцированный зачет	6	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

4.1 Требования к условиям проведения практической подготовки (производственная практика)

Практическая подготовка (производственная практика) проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики для получения первичных профессиональных навыков, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики по профилю специальности или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требований программы практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Формой отчетности студентов по практике являются дневник и отчет, характеристика руководителя практикой от организации, учреждения, предприятия с рекомендуемой оценкой за практику.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1 Печатные издания:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник / И.Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2018. – 320 с. – Текст: непосредственный.
2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учеб. пособ. / И.Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2018. – 362 с. – Текст: непосредственный.
3. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ./ Н.Э. Харченко. – М.: Академия, 2016. – 512 с. – Текст: непосредственный.

4.2.2 Электронные издания:

1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1179530 (дата обращения: 27.01.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093233 (дата обращения: 27.01.2021). – Режим доступа: по подписке.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций; направление деятельности которым соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательным учреждением создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление,	- Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; - рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; - оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (производственная практика); - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; - оптимальное использование различных технологий; - точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами.	- экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (производственная практика)

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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по практической подготовке (производственная

	- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практика); - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по практической подготовке (производственная практика)
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	