

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров
Профессия 17353 Продавец продовольственных товаров

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров разработана с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, развития и социальную адаптацию указанных лиц (Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ) - комплекс нормативно методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с учетом требований рынка труда по профессии: 17353 Продавец продовольственных товаров

Разработчик:

Харитоновна Оксана Евгеньевна - преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от « 12 » июня 2023 г.
Председатель ЦК Е.Б. Гусева /Е.Б. Гусева/

Утверждаю:
зам. директора по УПР ГАПОУ ТО
«Ишимский многопрофильный техникум»
Н.В. Осипенко /Н.В. Осипенко/
« 12 » 06 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена профессий: 17353 Основы товароведения продовольственных товаров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программа ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров:

Учебная дисциплина ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров входит в блок общепрофессиональных дисциплин вариативной части профессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров:

В результате освоения дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся **должен уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов
- определять качество сырья и готовой продукции
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов
- пользоваться нормативными документами.

В результате освоения дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся **должен знать:**

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров обучающийся осваивает элементы компетенций:

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения групп социально-профессиональной адаптации, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения групп социально-профессиональной адаптации должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности по направлениям подготовки:

17353 Продавец продовольственных товаров

ВПД 1. Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 1.8. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчётные операции с покупателями.

ПК 1.9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 1.10. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 1.11. Оформлять документы по кассовым операциям.

РПК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
теоретических занятий	30
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения	Количество часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала			ОК 1, ОК 3, ОК 4
	1.Предмет и задачи дисциплины. 2.Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 3.Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	2	
	1. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров 2. Основы стандартизации и сертификации.	2	2	
	Практические занятия: Практическое занятие 1. Определение энергетической ценности продовольственных товаров.	3	2	ОК 3, ОК 6,
	Практическое занятие 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	3	2	ОК 5, ОК 6,
	Практическое занятие 3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов.	3	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4
Тема 1.2. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала			ОК 3, ОК 2, ОК 4, ОК 5
	1. Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. 2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты.	2	2	
	1. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 2. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.	2	2	
	Практические занятия: Практическое занятие 4. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом.	3	2	ОК 3, ОК 2, ОК 4, ОК 5
	Практическое занятие 5. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий.	3	2	ОК 1, ОК 3, ОК 4
Тема 1.3 Фруктоовощные продукты	Содержание учебного материала			ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5
	1. Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	2	
	Практические занятия:			

	Практическое занятие 6. Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	3	2	ОК 2, ОК 5
Тема 1.4 Молочные продукты	Содержание учебного материала			ОК 2, ОК 3, ОК 5
	1. Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование.	2	2	
	2. Кулинарное использование молочных продуктов.	2	2	ОК 2, ОК 3
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 7,8. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	3	4	ОК 05, ОК 07, ОК 08
Тема 1.5 Рыбные продукты	Содержание учебного материала			
	1. Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5
	2. Кулинарное использование рыбного сырья.			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 9,10. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	3	4	ОК 1, ОК 4
Тема 1.6. Мясные продукты	Содержание учебного материала			
	1. Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2	ОК 1, ОК 4
	2. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 11,12. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	3	4	ОК 5
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала			
	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты.	2	2	ОК 05, ОК 06
	2. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 13. Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	3	2	ОК 3, ОК 5
Тема 1.8. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала			
	1. Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования.	2	2	ОК 2, ОК 3
	2. Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 5
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 14. Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	3	2	ОК 3, ОК 5, ОК 4

Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала			
	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве	2	2	ОК 5, ОК 6
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 15. Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2	2	ОК 3, ОК 5, ОК 4
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала			
	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	2	ОК 2, ОК 5, ОК 4
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 16. Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	3	2	ОК 1, ОК 4
Тема 1.11. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала			
	1. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов.	2	2	ОК 2, ОК 5,
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 17. Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	3	2	ОК 3, ОК 5,
	Дифференцированный зачет			
Итого			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета основы товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.03 Основы товароведения продовольственных товаров, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. 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>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. 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.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/241

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2019. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2019. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2018

4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2019. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш.учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2020. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2021. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, заслушивания докладов, рефератов, выполнения индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полно отвечает, точно формулирует, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов соответствует применяет профессиональную терминологию	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильно выполняет задания, точно формулирует понятия, рассчитывает показатели в соответствии с требованиями Адекватно, оптимально выбирает способы действий, методы, техники, последовательностей действий и т.д. Точно оценивает Соответствие требованиям инструкций, регламентов	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности и развития общих и профессиональных, региональных компетенций в соответствии с ФГОС.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Владеет информацией о профессиональной области, о профессии и основных видах деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор способов (технологий) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами обоснованность и адекватность применения методов и способов решения профессиональных задач	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Наблюдается положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы. Своевременно и качественно выполняет задания.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Производит эффективный поиск необходимой информации; Анализирует инновации в области профессиональной деятельности, производит тематический обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в процессе обучения; Осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: - соблюдает нормы деловой культуры. Соблюдает этические нормы.	Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.
ОК 7. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Эффективно разрабатывает бизнес – идею и внедряет предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1-1.11	проводит органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивает условия и организует хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформляет учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Опросы, практические работы, тестирование; индивидуальные консультации, Наблюдение за выполнением практических работ. Проведение устной беседы. Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.