

**Приложение 2.21 к ОП СПО  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

УТВЕРЖДЕНО  
педагогическим советом  
от 10.06.2024 года № 7

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора  
И.А.Штенгауэр

РАССМОТРЕНО  
цикловой методической комиссией  
Протокол от 29.05.2024 г № 10

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП. 03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**РАБОЧЕГО МЕСТА»**

Разработчик: Горохова К.В.,  
мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Область применения программы

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 4 ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13	У 1- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; У 2- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; У 3- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	З 1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; З 2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; З 3- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; З 4 -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; З 5- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	<p>Составить план действия.          Определять необходимые ресурсы.          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Реализовать составленный план.          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач.          Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации          Определять необходимые источники информации          Планировать процесс поиска          Структурировать получаемую информацию          Выделять наиболее значимое в перечне информации          Оценивать практическую значимость результатов поиска          Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности          Приемы структурирования информации          Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности          Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации          Современная научная и профессиональная терминология          Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды          Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива          Психология личности          Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке          Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста          Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии          Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции          Общечеловеческие ценности          Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности          Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности          Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности          Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства</p>	<p>Современные средства и устройства</p>

	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося-108 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –108 часов;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>в форме практической подготовке</b>	
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные работы	-
практические занятия	44
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>44</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<p><b><i>Теоретического обучения</i></b></p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	4	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<p><b><i>Теоретического обучения</i></b></p> <p><b>1.</b> Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p><b>2.</b> Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p><b>3.</b> Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p><b>4.</b> Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p><b>5.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p><b>6.</b> Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p><b>7.</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p>	22	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>

	<p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	18	
	<p>Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p>Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</p>		
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>58</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Теоретического обучения</b>	14	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>

<b>Механическое оборудование</b>	<p>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p>		<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 4</b> <b>ЛР 7,</b> <b>ЛР 10</b> <b>ЛР 13</b>
	<b>Практическое занятие</b>	12	
	Практическое занятие № 4 Изучение правил работы на весоизмерительном оборудовании		
	Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).</p>		
<b>Тема 2.2</b>	<b>Теоретического обучения</b>	12	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>



<b>Тепловое оборудование</b>	<p>1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		<p><b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ЛР 4</b>  <b>ЛР 7,</b>  <b>ЛР 10</b>  <b>ЛР 13</b></p>
	<b>Практическое занятие</b>	8	
	Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	Практическое занятие № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b>Теоретического обучения</b>	6	<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b></p>
	<p>1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p>		
	<b>Практическое занятие</b>	6	<p><b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ЛР 4</b></p>
	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		<b>ЛР 7, ЛР 10 ЛР 13</b>
Экзамен		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»  
учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);  
техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);  
наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

**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. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>            З 1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;            З 2- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;            З 3- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;            З 4 -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;            З 5- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Полнота устных и письменных ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  <b>Текущий контроль при проведении:</b>            наблюдение и оценка на практическом занятии; устный опрос; решение ситуационных задач            - письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов самостоятельной работы  <b>Итоговый контроль:</b>            - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
<p><b>Умение:</b>            У 1- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;            У 2- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;            У 3- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям            -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.            -Точность оценки            -Соответствие</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            - защита отчетов по практическим занятиям;            - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b>            - экспертная оценка выполнения</p>

санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	практических заданий на зачете/экзамене
--	--	---

## **5. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Предполагаются специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 12.07.2007 № 03-1563 "Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья" предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с нарушенным слухом нуждаются в большей степени в использовании разнообразного наглядного материала в процессе обучения. Сложные для понимания темы должны быть снабжены как можно большим количеством схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций, другим наглядным материалом. Звуковую информацию нужно дублировать зрительной, для лучшего усвоения необходимо каждый раз писать на доске используемые термины. Предъявляемая видеoinформация может сопровождаться текстовой бегущей строкой или сурдологическим переводом.

Слабовидящим следует предоставить возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры во время занятий. При лекционной форме занятий обучающемуся с плохим зрением следует разрешить пользоваться диктофоном. Все записанное на доске должно быть озвучено. Медиа материалы также следует использовать и адаптировать с учетом индивидуальных особенностей обучения лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.