Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И. Ляшок
«01» сентября 2026 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2026г.

Согласовано:
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «28» августа2026 г.
/ О.С. Маслакова/

Согласовано:
заведующий филиалом
/Семакова Ю.И./
«28» августа2026 г.

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом.

(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**7**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартомпо профессии16675 Повар. Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии«Повар». Значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности,

нарушения зрения, соматические заболевания). Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
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. 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).	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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задачпрофессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поискаинформации. Определять необходимые источники Информации. Планировать процесс поиска Структурировать получаемую Информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и Команды. Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии.	Сущность гражданско-патриотической позиции

	Презентовать структуру профессиональной деятельности попрофессии.	Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	-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); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	-Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**54**
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	-
практические занятия	44
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Порядковый номер	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Домашнее задание
1.	2.	3.	4.	5.	6.
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания			**34**		
	Тема 1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
1.		Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы, классы предприятий общественного питания.	2		Повторить записи в тетради по теме: Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы, классы предприятий общественного питания.
2.		Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	2		Повторить записи в тетради по теме: Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
3.		Специализация предприятий индустрии питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.	2		Повторить записи в тетради по теме: Специализация предприятий индустрии питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.
		Практическое занятие	-		
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	**4**		
4.		**Практическое занятие № 1** Характеристика,назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства	2		Оформить отчет по практическому занятию № 1 Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.
5.		**Практическое занятие № 2** Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 2 Производственная структура, ее характеристика. Общие требования к организации рабочих мест повара.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 3. Организация складского хозяйства	**Содержание учебного материала**	**4**		
6.		**Практическое занятие № 3** Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 3 Организация работы складских помещений. Правила приемки сырья.

7.	предприятий общественного питания	**Практическое занятие № 4** Правила хранения и отпуска сырья. Организация товарного хозяйства.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 4 Правила хранения и отпуска сырья. Организация товарного хозяйства.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 4. Основные организации производства	**Содержание учебного материала**	**16**		
8.		**Практическое занятие № 5** Организация работы овощного цеха.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 5 Организация работы овощного цеха.
9.		**Практическое занятие № 6** Организация работы мясного цеха, птицегольевого цеха.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 6 Организация работы мясного цеха, птицегольевого цеха.
10.		**Практическое занятие № 7** Организация работы рыбного цеха	2		Оформить отчет по практическому занятию № 7 Организация работы рыбного цеха
11.		**Практическое занятие № 8** Характеристика организации рабочих мест повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов в мясно-рыбном цехе.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 8 Характеристика организации рабочих мест повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов в мясно-рыбном цехе.
12.		**Практическое занятие № 9** Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 9 Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.
13.		**Практическое занятие № 10** Организация работы горячего и холодного цеха.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 10 Организация работы горячего и холодного цеха.
14.		**Практическое занятие № 11** Организация работы в моечной кухонной посуды	2		Оформить отчет по практическому занятию № 11 Организация работы в моечной кухонной посуды
15.		**Практическое занятие № 12** Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном, кондитерском, мучном цехах.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 12 Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном, кондитерском, мучном цехах.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
16.		**Практическое занятие № 13** Организация работы раздач, общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 13 Организация работы раздач, общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.
17.		**Практическое занятие № 14** Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 14 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия			**18**		
	Тема 6.	**Содержание учебного материала**	**4**		

18.	Механическое оборудование	**Практическое занятие № 15** Общие сведения о машинах, универсальные кухонные машины, машины для обработки овощей и картофеля, машины для измельчения мяса и рыбы.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 15 Общие сведения о машинах, универсальные кухонные машины, машины для обработки овощей и картофеля, машины для измельчения мяса и рыбы.
19.		**Практическое занятие № 16** Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, кондитерского цеха.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 16 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, кондитерского цеха.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 7. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01-07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	
20.		**Практическое занятие № 17** Общие сведения о тепловом оборудовании, варочное оборудование.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 17 Общие сведения о тепловом оборудовании, варочное оборудование.
21.		**Практическое занятие № 18** Жарочно- пекарное оборудование.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 18 Жарочно- пекарное оборудование
22.		**Практическое занятие № 19** Варочно-жарочное оборудование.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 19 варочно-жарочное оборудование.
23.		**Практическое занятие № 20** Водогрейное оборудование.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 20 Водогрейное оборудование.
24.		**Практическое занятие № 21** Оборудование для раздачи пищи.	2		Оформить отчет по практическому занятию № 21 Оборудование для раздачи пищи.
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 8. Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**	**4**		
25.		**Практическое занятие № 22** Классификация холодильного оборудования	2		Оформить отчет по практическому занятию № 22 Классификация холодильного оборудования
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение ««Инновационное оборудование для предприятий общественного питания»	2		
26.	**Промежуточная аттестация**		**2**		
Всего:			**54**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет«Технологии кулинарного и кондитерского производства»,оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места:

Технологическое оборудование:
универсальный привод;
процессор кухонный;
набор ножей для овощерезки;
рыбочистка;
мясорубка;
блендер;
миксер;
слайсер;
мангал;
льдогенератор;
дефростер;
рыхлитель для мяса;
оборудование для вакуумирования продуктов;
шкаф шоковой заморозки;
холодильник;
жарочный шкаф;
пароконвектомат;
электроплита;
опалочный шкаф;
электрофритюрница;
рабочий стол;
весы настольные электронные;
расстоечный шкаф;
тестомесильная машина;
пекарский шкаф.

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 548 с
2. ПушинаН. В.,ЛунгуИ. Н Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум. Учебное пособие длясреднего профессионального образования / Издательство ЛАНЬ,2025.- 105 с

3.2.2. Интернет-источники:

http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования.
www.restoracia.ru Группа ресторацй.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знания: 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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и	*На* **диф.зачете** студенты получают оценки: Оценка 5(отлично): Студент должен глубоко и четко владеть учебным материалом по заданным темам. Составить по излагаемому вопросу, четкий ответ, ответить на вопросы. Оценка 4(хорошо): Ставится в том случае, если обучающийся полно освоил учебный материал, по форме и изложения ответа имеют отдельные неточности, некоторые подотчеты и замечания. Оценка 3 (удовлетворительно): Ставится если, обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его не полностью, не последовательно, не отвечает на дополнительные вопросы. Оценка 2(неудовлетворительно): Ставится, если обучающийся имеет разрозненные бессистемные знания, искажает смысл основных понятий, неверно отвечает на вопросы. **Тестирование:** Оценка 5(отлично): 100-80% правильных ответов Оценка 4(хорошо): 79-69%% правильных ответов	Дифференци-рованный зачет

культурного контекста. Правила оформления документов. Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. **Умения:** 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. 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). 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. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории	Оценка 3 (удовлетворительно): 68-50%% правильных ответов Оценка 2(неудовлетворительно): менее 50 % правильных ответов **Практическая и лабораторная работа:** **Оценка «5»**ставится,если работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиесяработают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполненаобучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется обучающимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу обучающимся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные обучающимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.	Тестирование Практическая работа

профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и Команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Описывать значимость своей Профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.		

Для осуществления мероприятий промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.