



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО

Факультет технологии пищевых производств

Декан Храмова В.Н.

г.

## Производственная практика: Научно-исследовательская работа

### рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Закреплена за кафедрой **Технология пищевых производств**

Учебный план **Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль **Технология молока и молочных продуктов**

Квалификация **бакалавр**

Срок обучения **4 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Виды контроля в семестрах: **зачеты с оценкой 6, 7, 8**

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	<b>6(3.2)</b>		<b>7(4.1)</b>		<b>8(4.2)</b>		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	1.8	1.8
Сам. работа	35.4	35.4	71.4	71.4	107.4	107.4	214.2	214.2
Часы на контроль	0	0	0	0	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	36	36	72	72	108	108	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Л.Ф. Григорян кбн

профессор В.Н. Храмова дбн

ст. преподаватель А.Г. Золотарева

Рецензент(ы):  
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

**Производственная практика: Научно-исследовательская работа**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока и молочных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС

Протокол заседания НМС от  
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>
Основной целью производственной практики (тип – научно-исследовательская работа) является разработка новых видов продуктов питания животного происхождения, отвечающих требованиям современного рынка.
Задачи:
1) формирование навыков использования методов и инструментов, необходимых для проведения научного исследования и анализа его результатов;
2) приобретение навыка осуществления научно-исследовательской деятельности в рамках собственных научных задач и задач кафедры:
- планировать выполнение научно-исследовательских работ на кафедре;
- вести научные разработки и оформлять полученные результаты;
- представлять результаты собственной научной деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций и проч.;
- формировать заявки на ресурсное обеспечение процессов проведения исследований из различных источников, в том числе грантов;
- осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом в рамках совместной работы по научным проектам;
- составлять и оформлять научный отчет.
3) подготовка отчетов и публикаций, отражающих основные результаты научного исследования.
Обучающиеся должны уделить внимание вопросам научного подхода к оценке качества готового продукта, рациональному использованию сырья, энергоресурсосберегающим технологиям.

<b>ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>
Вид практики: Производственная Тип практики: Научно-исследовательская работа Способ проведения практики: стационарная Формы отчётности по практике: отчет  Форма проведения практики: непрерывно

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Органолептический анализ молока и молочных продуктов
2.1.2	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.1.3	Технологии продуктов питания нового поколения
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

<b>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>
<i>УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач</i>
Результаты обучения: знает стандарты, методические и нормативные материалы для решения поставленных задач
<i>УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению</i>
Результаты обучения: умеет оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией
<i>УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач</i>
Результаты обучения: владеет практическими навыками логичного и последовательного изложения информации
<b>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b>
<i>УК-3.1: Знает принципы формирования команды и распределения ролей для достижения поставленной цели, установленные технологиями межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, с учетом понятий и методов конфликтологии</i>
Результаты обучения: знает основы психологии личности, особенности профессиональной деятельности

<i>УК-3.2: Умеет устанавливать и поддерживать контакты для обеспечения успешной работы в команде, эффективно взаимодействуя с членами команды в части обмена информацией, знаниями, опытом, обсуждения и презентации результатов работы команды, с учетом особенностей поведения различных категорий групп людей</i>
Результаты обучения: умеет управлять работой коллектива и работать в команде; формулировать задачи и цели отрасли, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения
<i>УК-3.3: Владеет методами планирования и приемами координации работы команды, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды</i>
Результаты обучения: владеет навыками организационной и исследовательской работы
<b>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</b>
<i>УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)</i>
Результаты обучения: знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
<i>УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия</i>
Результаты обучения: студент умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: студент владеет навыками организационной работы; навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
<b>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b>
<i>УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач</i>
Результаты обучения: знает приёмы саморазвития для успешного выполнения поставленных задач
<i>УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения</i>
Результаты обучения: умеет контролировать время для совершенствования собственной деятельности
<i>УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</i>
Результаты обучения: владеет методами управления временем с учетом накопленного профессионального опыта
<b>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</b>
<i>ОПК-1.1: Знает виды современных информационных технологий, методы и приемы их использования для решения задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: студент знает современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов
<i>ОПК-1.2: Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: студент умеет применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, способов планирования эксперимента
<i>ОПК-1.3: Владеет способностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач</i>
Результаты обучения: студент владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-производственных работ
<b>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b>
<i>ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: знает основные законы и методы исследования, сопровождающие процессы производства
<i>ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: умеет применять законы и методики для решения поставленных задач

<i>ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач</i>				
Результаты обучения: владеет навыками выполнения различных исследований и методов анализа для решения профессиональных задач				
<b>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</b>				
<i>ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>				
Результаты обучения: знает принципы технологических процессов производства продуктов питания				
<i>ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции</i>				
Результаты обучения: умеет применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса				
<i>ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения</i>				
Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации производственных процессов				
<b>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</b>				
<i>ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания</i>				
Результаты обучения: студент знает принципы контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				
<i>ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности</i>				
Результаты обучения: студент умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				
<i>ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения</i>				
Результаты обучения: владеет навыками контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				
<b>ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения</b>				
<i>ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов</i>				
Результаты обучения: студент знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
<i>ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов</i>				
Результаты обучения: студент умеет ориентироваться в организационной структуре и нормативно-правовой документации перерабатывающего предприятия, выпускающего пищевую продукцию из сырья животного происхождения				
<i>ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок</i>				
Результаты обучения: студент владеет нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе				
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>				
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Форма контроля
1	<b>Раздел 1. Обучение</b>			
1.1	Подготовительный раздел /Тема/	6	0	
1.1.1	ознакомительное занятие по практике /Ср/	6	2.4	3
1.2	Обучающий раздел /Тема/	6	0	
1.2.1	изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по заданию руководителя практики; /Ср/	6	3	3
1.2.2	постановка и выполнение экспериментов по заданной методике /Ср/	6	4	3
1.3	Аналитический раздел /Тема/	6	0	

1.3.1	анализ и обработка данных /Ср/	6	4	3
1.3.2	работа по выполнению индивидуального задания /Ср/	6	3	3
1.3.3	составление описания проводимых научных обзоров, исследований /Ср/	6	3	3
2	<b>Раздел 2. Отчет</b>			
2.1	Отчетный раздел /Тема/	6	0	
2.1.1	систематизация собранных данных /Ср/	6	4	3
2.1.2	составление отчета по выполненному заданию /Ср/	6	6	3
2.1.3	подготовка публикаций, отражающих основные результаты научного исследования /Ср/	6	4	3
2.1.4	участие во внедрении результатов исследований и разработок /Ср/	6	2	3
3	<b>Раздел 3. Аттестация</b>			
3.1	Зачет /Тема/	6	0	
3.1.1	дифференциальный зачет /КоПа/	6	0.6	3
4	<b>Раздел 4. Обучение</b>			
4.1	Подготовительный раздел /Тема/	7	0	
4.1.1	ознакомительное занятие по практике /Ср/	7	2.4	3
4.2	Обучающий раздел /Тема/	7	0	
4.2.1	изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по заданию руководителя практики /Ср/	7	8	3
4.2.2	постановка и выполнение экспериментов по заданной методике /Ср/	7	8	3
4.3	Аналитический раздел /Тема/	7	0	
4.3.1	анализ и обработка данных /Ср/	7	8	3
4.3.2	работа по выполнению индивидуального задания /Ср/	7	5	3
4.3.3	проведение экспериментов, разработка матмодели, анализ результатов /Ср/	7	12	3
4.4	Отчетный раздел /Тема/	7	0	
4.4.1	формлиение раздела отчета, содержащего информацию по конкретной научной или производственной проблематике /Ср/	7	8	3
4.4.2	подача заявок на объекты интеллектуальной собственности /Ср/	7	8	3
4.4.3	подготовка публикаций, отражающих основные результаты научного исследования /Ср/	7	12	3
5	<b>Раздел 5. Аттестация</b>			
5.1	Зачет /Тема/	7	0	
5.1.1	дифференциальный зачет /КоПа/	7	0.6	3
6	<b>Раздел 6. Обучение</b>			
6.1	Подготовительный раздел /Тема/	8	0	
6.1.1	ознакомительное занятие по практике /Ср/	8	2.4	3
6.2	Обучающий раздел /Тема/	8	0	
6.2.1	изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по заданию руководителя практики /Ср/	8	10	3
6.2.2	постановка и выполнение экспериментов по заданной методике /Ср/	8	18	3
6.3	Аналитический раздел /Тема/	8	0	
6.3.1	анализ и обработка данных /Ср/	8	10	3
6.3.2	работа по выполнению индивидуального задания /Ср/	8	10	3
6.3.3	составление описания проводимых научных обзоров, исследований /Ср/	8	20	3

6.4	Отчетный раздел /Тема/	8	0	
6.4.1	систематизация фактического и литературного материала /Ср/	8	8	3
6.4.2	обобщение полученных результатов /Ср/	8	10	3
6.4.3	использование информационно-аналитических и проектных компьютерных программ и технологий /Ср/	8	6	3
6.4.4	формулирование выводов и предложений по общей части программы практики и индивидуальному заданию /Ср/	8	8	3
6.4.5	представить результаты собственной научной деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций /Ср/	8	3	3
6.4.6	оформление отчета о практике /Ср/	8	2	3
7	<b>Раздел 7. Аттестация</b>			
7.1	Зачет /Тема/	8	0	
7.1.1	защита отчета о практике /КоРа/	8	0.6	3

Примечание. Формы контроля: Эк – экзамен, К- контрольная работа, Ко- контрольный опрос, Сз- семестровое задание, З-зачет, ОП- отчет по практике.

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства планируемых результатов обучения представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с локальным нормативным актом университета. ФОС может быть представлен в Приложении к рабочей программе.

ФОС представлен в Приложении

### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

#### 6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год.	Электронный адрес
Л.1	Касьянов Г. И., Ломачинский В. А., Самсонова А. Н.	Технология продуктов для детского питания	Ростов-на-Дону: Изд. центр "МарТ", 2001	
Л.2	Касьянов Г. И., Запорожский А. А., Юдина С. Б.	Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста: [учеб. пособие]	Ростов н/Дону: Изд. центр "МарТ", 2001	
Л.3	Тихомирова Н. А.	Технология продуктов функционального питания	М.: Франтэра, 2002	
Л.4	Горлов И. Ф., Короткова А. А., Мосолова Н. И., Храмова В. Н.	Формирование функциональных свойств молочных продуктов при использовании в рационах лактирующих животных органических форм йода и селена: монография	Волгоград: ВолгГТУ, 2013	

#### 6.3 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Office Word, Adobe Reader
<b>6.4 Перечень информационных справочных систем и электронных библиотечных систем (ЭБС)</b>	
6.3.2.1	Информационно-библиотечный центр ВолгГТУ <a href="http://library.vstu.ru/">http://library.vstu.ru/</a>
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система издательства «Лань», разделы: инженерно-технические науки, технологии пищевых производств <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
6.3.2.3	Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам <a href="http://www.fips.ru">http://www.fips.ru</a>
6.3.2.4	Единая база ГОСТов <a href="http://gostexpert.ru/">http://gostexpert.ru/</a>
6.3.2.5	Электронная информационно-образовательная среда университета, <a href="http://eos2.vstu.ru">http://eos2.vstu.ru</a>

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) /ОБОРУДОВАНИЕ

7.1	ГУК 416а аудитория для самостоятельной работы, консультаций рабочее место обучающегося с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета;
7.2	605 или 607б, учебный корпус No 4 (Б): аудитории для лекционных, практических занятий и групповых консультаций;
7.3	Лаборатория КЦ УНЦ.

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)**

Методические указания по освоению дисциплины:

Научно-исследовательская работа по направлению 19.03.03: методические материалы; сост. Григорян Л.Ф. Храмова В.Н., Мгебришвили И.В. ВолгГТУ. – Волгоград, 2017. – 16 с.

Организация образовательного процесса по данной дисциплине регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет дисциплины (переаттестации ее части), если она была освоена в процессе предшествующего обучения. Перезачёт (переаттестации ее части) освобождает обучающегося от необходимости повторного освоения дисциплины (полностью или частично).

Учебный процесс при преподавании курса основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и практическими занятиями.

Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий. Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в электронной информационной образовательной среде.

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов учебного плана. На первой лекции лектор информирует студентов о рекомендуемой литературе и электронных источниках информации по дисциплине, с указанием, какой учебник (учебное пособие) является базовым.

Практические занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают основные разделы дисциплины.

Основной формой проведения практических занятий является решение конкретных задач, аналогичные которым, будут выполнять студенты на лабораторных работах.

Лабораторные работы предполагают выполнение и отчет заданий по темам, рассмотренным на лекционных и закрепленных на практических занятиях. Каждому лабораторному занятию предшествует самостоятельная подготовка студента, включающая: ознакомление с содержанием лабораторной работы по методическим указаниям; проработку теоретической части по лекционному материалу и учебникам, рекомендованным в методических указаниях.

Самостоятельная работа студентов включает изучение законспектированного на лекционных занятиях материала, дополнение его с учетом рекомендованной по данной теме литературы, самостоятельную подготовку к лабораторным работам, самостоятельное выполнение и оформление заданий контрольной работы, аналогичных выполненным на занятиях.

В течение семестра для студентов проводятся групповые текущие консультации по учебной дисциплине, а также консультация перед зачетом.

Методические рекомендации по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ (утв. 8 апреля 2014 г. N АК-44/05вн), в курсе 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.