

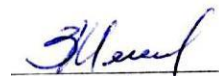
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Агрономический**

**Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декан факультета  
доцент Шибзухов З.Г.



30 04 2026 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УП.02.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**профессионального модуля**

**ПМ 02. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции  
животноводства**

**специальности 35.02.20 «Технология производства, первичной переработки и  
хранения сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника – технолог

Программа подготовки на базе – среднего общего образования

Курс обучения – 3

Семестр – 5

Форма обучения - очная

**Нальчик 2026**

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минпросвещения России от 16.08. 2024г. № 581

Составитель рабочей программы

к.с.х.н.,

  
Программа

А.Ч. Кагермазова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры  
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол № 8 от 24.04.2026 г.

Зав.кафедрой



М.Б. Хоконова

Одобрено методической комиссией агрономического факультета  
Протокол № 5 от 28.04.2026г.

Председатель



З.С. Шибзухов

Согласовано 22.04.2026г.

Руководитель центра - директор научной библиотеки



Б.Б. Уянаев

## **Содержание**

1. Паспорт рабочей программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Структура и содержание учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

### **1. Паспорт рабочей программы учебной практики**

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Производство животноводческой продукции и соответствующих профессиональных компетенции (ПК):

ПК 2.1.- Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.2.- Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

ПК 2.3.- Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.

ПК 2.4.- Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков

ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

---

ПК 2.6.- Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде.

ПК 2.7.- Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рам-

ках модулей ОПОП СПО(ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задача учебной практики: сформировать у обучающихся умения и первоначальные практические навыки в рамках модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности **Организация производства,первичной переработки и хранения продукции животноводства.**

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен иметь практический опыт:

- освоение области технологии обработки молока и мяса ,
- знать технологию переработки и хранения животноводческой продукции.
- контроль за качеством производимой продукции при ее хранении и реализации;
- установление соответствия качества основного сырья требованиям технических условий и государственных стандартов;
- расчет норм расхода сырья и материалов в соответствующих производствах, технологические расчеты;
- организация технологической системы предприятия и проведение контроля качества получаемой продукции;
- адаптация оптимальных схем обработки, переработки и хранения животноводческой продукции;
- проведение стадий фасовки, розлива и первичной обработки животноводческой продукции и закладки ее на хранение;
- реализация технологий повышающих качество переработанной продукции;
- органолептическая и физико-химические показатели качества животноводческой продукции

**уметь:**

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
- сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции;
- выявлять своевременно, устранять недостатки при проведении технологических процессов при производстве мяса и молока;
- внедрять индустриальные и безотходные технологии при производстве молока и мяса;
- подбирать вид матрицы для заданных условий

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего -108 часов.

#### **2. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом учебной практики является сформированность у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности 02 «Организация

производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.2.	Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК 2.3.	Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.
ПК2.4.	Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков
ПК 2.5.	Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.
ПК 2.6.	Формировать первичную отчетность по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных, учету продукции животноводства, в том числе в электронном виде
ПК2.7.	Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК 2.1-2.7	Организация практики, и инструктаж по охране труда	9
	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	9
	Расчет и рецептура колбасных изделий	9
	Определение расхода сырья на мясных и колбасных изделий.	9
	Оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.	9
	Определение жирности молока.	9
	Изучение химического состава молока и мяса и продуктов его переработки.	9
	Изучение способы предварительной подготовки сырья;	9
	Технологический процесс производства продукции;	9
	Виды оборудования, приборов и реактивов на производстве;	9

	Использование отходов производств.	<b>9</b>
	Использование вторичного животноводческого сырья	<b>9</b>
	Итого:	<b>108</b>

### 3.2. Содержание практики

<b>Коды компетенций</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Объем часов</b>
ПК 2.1.	Проведение анализа молока и мяса при поступлении на предприятии	1.Котнроль качества молока -правила отбор проб молока -физико-химические показатели молока; - предварительная обработка молока 2.Контроль качества мяса. -правила отбор проб мяса -физико-химические показатели мяса; -предварительная обработка мяса	<b>9</b>
ПК 2.1	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	1.Исследование молока -определение цвета и консистенции молока - определение плотности молока -определение жирности молока 2. Исследование мяса -определение качество по внешнему виду (цвет, запах, консистенция) -ветеринарно-санитарная экспертиза туши	<b>8</b>
ПК 2.1.	Расчет и рецептура колбасных изделий	1.Изучение основных компонентов рецептур -технологический процесс мяса и продуктов его переработки 2.Изучение специи и добавок. 3.Изучение дополнительных ингредиентов	<b>9</b>
ПК 2.2.	Определение расхода сырья на мясных и колбасных изделий.	1.Расчет массы сырья необходимого для выпуска готовой продукции. 2.Расчет выхода мяса, полуфабрикатов, готовых мясных продуктов	<b>8</b>
ПК 2.2.	Оценка качества животного сырья и продуктов его переработки	1.Комплексный контроль -органолептические показатели(цвет, запах, консистенция. 2.Микробиологический и гистологический метод определения мяса	<b>9</b>
ПК 2.2.	Определение жирности молока.	1.Правила использования лабораторных приборов для определение жирности молока -применение жиромера - применение экспресс анализаторы	<b>8</b>
ПК 2.3.	Изучение химического	1.Изучение основных показателей качества молока	<b>9</b>

	состава молока и мяса и продуктов его переработки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение плотности;</li> <li>-определение кислотности молока;</li> <li>-определение химического состава молока</li> </ul> <p>1.Изучение основных показателей качества мяса и продуктов и его переработки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определение минеральных веществ;</li> <li>-определение экстрактивных веществ;</li> </ul>	
ПК 2.3.	Изучение способа предварительной подготовки сырья;	<p>1.Основные этапы подготовки мяса к переработке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мойка</li> <li>-зачистка и разделка</li> <li>-обработка поверхности</li> </ul> <p>2.Основные этапы подготовки молока к переработке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-очистка молока от механических примесей</li> <li>-термическая обработка сырого молока</li> <li>-охлаждение</li> </ul>	<b>8</b>
ПК 2.4.	Технология производства и переработки молока .	<p>1.Технология производства и переработки молока включает получения сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дойка</li> <li>- охлаждение, его приемку на заводе;</li> </ul> <p>-Очистка, сепарирование, нормализация; гомогенизация, термообработка, пастеризация)</p>	<b>8</b>
ПК 2.4.	Технология производства и переработки мяса .	<p>1.Первичная переработка (убой)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-холодильная обработка</li> <li>- разделка</li> <li>- производство мясопродуктов</li> <li>-измельчение</li> <li>- термообработка</li> </ul> <p>2.Производство колбасных изделий. 3.Изготовление консервов.</p>	<b>8</b>
ПК 2.5.	Виды оборудования, приборов и реактивов на производстве;	<p>1.Основные виды технологического оборудование на молокопроизводстве</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-машины литейные;</li> <li>-станки;</li> <li>-прессованные механизмы;</li> </ul> <p>2.Прибор для анализа молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молочный лактометр;</li> <li>-жиромер</li> </ul> <p>3. Основные виды технологического оборудование на мясоперерабатывающем заводе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разделки;</li> <li>-измельчения</li> <li>-формовка</li> </ul>	<b>8</b>
ПК 2.6.	Использование от-	1.Основные направления использова-	<b>9</b>

	ходов производств в молочной и мясной промышленности	ния отходов в молочной промышленности: -переработка молочной сыворотки -кормовые цели -техническое применение 2. Основные направления использования отходов в молочной промышленности: -биологические отходы; - побочное сырье; -технологические отходы;	
ПК 2.7.	Использование вторичного животноводческого сырья	Основные направления использования вторичного сырья: -кормопроизводство -техническое производство; -легкая промышленность -пищевая промышленность	<b>9</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

##### **4.1 Материально - техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования животноводческой продукции»

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование: центрифуга, жиромер, гомогенизатор, анализатор молока, микроскоп.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- колонки;
- мультимедиапроектор

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft XP; Microsoft Word, Excel, Power Point.

##### **4.2 Информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература**

1. Федорова Е.Г. Молочное дело. Практикум: учебное пособие для СПО/е.г.Федорова. - СанктПетербург: Лань, 2025. - 220с. : ил. - Текст: непосредственный
2. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ. напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммиев. - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 354 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (в кор.) : ~Б. ц.
3. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине "Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "Экономика" / сост.: М. И. Теммиев, Т. Б. Жеруков. -



Нальчик : КБГАУ, 2016. - 94 с. эл. опт. диск (CD-ROM). - (Труды ученых КБГАУ). - (в кор.) : ~Б. ц.

### **Дополнительная литература**

1.Методические указания к лабораторным занятиям по курсу "Технология производства мясомолочных консервов": учебно-методический документ для студ. обуч. по спец. "ТППСХП" / сост.: М. И. Теммиев, А. Ч. Кагермазова. - Нальчик: КБГАУ им. В.М.Кокова, 2014. - 40 с..

2.Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине "Технология переработки молока": учебно-методический документ для студ. напр. подготовки "ТППСХП" / сост.: А. Ч. Кагермазова, М. И. Теммиев. - Нальчик: ФГБОУ ВПО КБГАУ им. В.М.Кокова, 2015. - 51 с..

### **Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

**ЭБС «Издательства Лань»**  
**Коллекция «ФПУ.10-11 кл.»**  
**Издательство «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**  
**ООО «ЭБС Лань».**  
Договор №153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год  
<https://e.lanbook.com/>

**ЭБС «ЮРАЙТ». Пакет СПО**  
**ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»**  
Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год.  
<https://urait.ru/>

**ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «Едина профессиональная база знаний для аграрных вузов»**  
**ООО «Издательства Лань».**  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г. сроком на 1 год.  
<https://e.lanbook.com/>

**Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС Лань».**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<https://e.lanbook.com/>  
<https://seb.e.lanbook.com/>

**ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г. сроком на 1 год.  
<http://biblioclub.ru/>

**Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<https://elibrary.ru/>

**Антиплагиат. ВУЗ 5.0 Модуль поиска « Объединенная коллекция 2020» АО « Антиплагиат»** Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год.

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

Антиплагиат лицензионный договор № 8438 от 16.05.2024 года сроком на 1 год;

**Kaspersky Endpoint Security** для бизнеса – Стандартный Russian Edition № лицензии О6ТС-231023-104431-690-455, договор №594/А от 20.10.2023 г. ООО «Альфа» сроком на 1 год

### **4.3. Организация практики**

Учебная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком.

Формой проведения является практическое занятие.

Учебная практика проводится концентрированно после изучения

#### **УП.02.01. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства**

При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы. Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда, техники безопасности при работе с компьютером, пожарной безопасности.

За время практики студенту необходимо выполнить задания, предусмотренные программой практики, которые формируются с учетом видов работ, указанных в рабочей программе.

В период прохождения учебной практики студент ведет дневник в котором описывает выполненную за день работу и представляет его совместно с материалами проделанной работы преподавателю для проверки и оценки.

Формой отчетности студента по учебной практике является отчет о выполнении по видам работ.

В последний день учебной практики рабочим планом предусматривается время для защиты отчета и оценки результатов практики.

### **4.3 Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой:

Руководителями практики назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

Формой контроля и оценки результатов учебной практики являются:

- дневник;
- отчет;
- аттестационный лист.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;	Правильный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований молока и мяса, добавок в соответствии с заданной ситуацией; Точность определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов; Степень точности определения технологических параметров приготовления полуфабрикатов готовых изделий по различным технологическим схемам в
-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	Обоснованность составления рекомендаций по оптимизации технологического процесса по результатам контроля сырья; Обоснованное ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными требованиями;
-отбор молока и и мяса с учетом определение качества молока и мяса и ассортимента выпускаемой продукции;	Правильность выбора типа замеса в зависимости от заданной влажности теста и температуры воды.
- оформлять производственную и технологическую документацию;	Правильность оформления производственной и технологической документации
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;	Точность определения расхода сырья для производства мясных и молочных продуктов. Умение расчета рецептур .
- подбирать технологию производства молока и мяса с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типы оборудования;	Правильность подбора технологии переработки с учетом ассортимента выпускаемой продукции .
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;	Точность расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий
подбирать вид матрицы для заданных условий;	Применение знаний для подбора вида матриц для заданных условий
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства молочной и мясной продукции	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве молочных и мясных изделий
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов молочных и мясных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства молочных и мясных изделий

<p>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов молочных и мясных изделий</p>	<p>Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
--	--

