

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

Факультет «Агрономический»

Кафедра

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декан факультета

Доцент  **З.-Г.С. Шибзухов**
30 апреля 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПДП.01. Производственная практика (преддипломная)**

по специальности среднего профессионального образования
35.02.20 «Технология производства первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – **технолог**

Программа подготовки на базе – **среднее общее образование**

Курс обучения – **3**

Семестр – **6**

Форма обучения - **очная**

г. Нальчик 2026

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минпросвещения России от 16.08. 2024г. № 581

Составитель рабочей программы

Составитель:



М.А.Гашаева

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 производственной практики (преддипломная)	4
2. Результаты освоения программы производственной практики (преддипломная)	6
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы	10
5. Контроль и оценка результатов	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(преддипломная)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломная) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.20 Технология производства первичной переработки и сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) ПДП.01. входит в профессиональный цикл ОПОП и учебного плана специальности 35.02.20 «Технология производства первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»

1.3 Цели и задачи производственной практики (преддипломная) и требования к результатам производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (преддипломная) должен: иметь практический опыт:

- подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе;
- определять способы и методы хранения;
- подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации;
- анализировать условия хранения продукции растениеводства;
- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении

уметь:

- определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических культур в целях их реализации;
- контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения;
- организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку;
- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства

знать:

- осуществлять реализацию продукции растениеводства;
- проведение обработки и анализ результатов, полученных в ходе хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства;
- основы стандартизации и подтверждения качества продукции
- условия транспортировки, хранения и реализации продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к оформлению документов.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломная) всего 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломная)

Результатом производственной практики (преддипломная) является овладение видом профессиональной деятельности в части освоения профессиональных и общих компетенций.

Коды	Наименование результата обучения
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ПК – 1.4	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК – 1.5	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.
ПК – 2.1	Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
ПК – 2.2	Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломная)

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (час, недель)
ОК-1 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	МДК 01.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства МДК 01.02 Хранение, транспортировка и реализация МДК 01.03 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства МДК 02.01 Производство и первичная обработка продукции животноводства МДК 02.02 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства МДК 02.03 Управление работами по производству и переработке продукции животноводства	144ч 4 недели

3.2 Содержание практики (преддипломная)

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ОК-1 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	1. Общие методы хранения продукции растениеводства	Введение в технологии хранения продукции растениеводства: задачи, цели, значение. Классификация хранилищ и складских сооружений для растениеводческой продукции. Физико-биологические свойства зерна и других видов растениеводческой продукции при хранении. Влияние внешней среды на качество хранящейся продукции. Типы и устройство стационарных и мобильных хранилищ. Основные параметры микроклимата в хранилищах и их регулирование.	36
	2. Транспортировка продукции растениеводства к месту хранения и реализация готовой продукции	Введение в технологии транспортировки продукции растениеводства: задачи, значение, особенности. Классификация транспортных средств для перевозки сельскохозяйственной продукции. Физико-механические свойства продукции при транспортировке: влияние на качество. Основные виды транспорта: наземный, железнодорожный, водный, воздушный — их роль в агропромышленном комплексе. Требования к упаковке и таре при транспортировке растениеводческой продукции.	36
ОК-1 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	3. Хранения и реализация сельского хозяйственной продукции	Физико-механические свойства продукции при транспортировке: влияние на качество. Основные задачи и принципы хранения с/х продукции. Физико-биологические свойства продукции при хранении: влажность, дыхание, температура. Потери продукции при хранении и меры их предупреждения.	36
ОК-1 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	4. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства	Нормирование качества животноводческой продукции. Хранение, транспортировка, маркировка и порядок реализации молока и молочных продуктов. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных и птицы. Первичная переработка, хранение и транспортировка мяса, подготовка к реализации. Хранение и переработка субпродуктов и другого сырья.	36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломная)

3.1 Материально-техническое обеспечение

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория №406 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), текущего контроля и промежуточной аттестации.	Оснащенность: Учебная мебель на 48 посадочных мест, интерактивная панель INTELLECTIV IP75GT-C 75, рабочее место преподавателя, мультимедиапроектор, компьютер, акустический комплект, принтер, справочные материалы (словари; справочные материалы), учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного программного обеспечения
3.	Практическая подготовка	Лаборатория предприятия; Цех подготовки сырья; Склад основного и дополнительного сырья ООО «ТД Нальчик-сладость» по адресу 360019, КБР, г. Нальчик, ул. Кирова, д.316 Договор по практической подготовке №375 от 29 апреля 2026	Лаборатория предприятия: весы, холодильное и морозильное оборудование, оборудование для подготовки проб, приборы для физико-химического анализа: влагомер, рефрактометр, pH-метр, анализатор прочности студней, сушильный шкаф с терморегулятором, Цех подготовки сырья: стеллажи, паллеты, полки, поддоны; Склад основного и дополнительного сырья: стеллажи, паллеты, полки, поддоны
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория №310 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: комплект учебной мебели - 42 посадочных места. мультимедиапроектор, компьютер, акустический комплект, принтер, справочные материалы (словари; справочные материалы), учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного	Оснащен комплект учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 84 посадочных места. Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

		программного обеспечения. Основное оборудование: компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет»: компьютер Intel Core i5-3330 CPU@3.00 GHz / 4 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Windows 7 – 1 шт., монитор LG – 1 шт., проектор Projector-10 Nec M3W – 1 шт., экран настенный – 1 шт.	
		Помещение для самостоятельной работы обучающихся: аудитория № 202 Электронный читальный зал «Медиа зал»	Оснащен комплектом учебной мебели, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно - образовательную среду КБГАУ. Комплект учебной мебели на 29 посадочных мест. Компьютерная техника (9 компьютеров) обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда КБГАУ обеспечивают доступ (удаленный доступ) обучающимся, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.
4	Воспитательная работа	Музей КБГАУ (аудитория №306) Комплект учебной мебели - 16 посадочных мест. Аудитория № 110	Компьютерная техника обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Комплект учебной мебели - 30 посадочных мест, 3 компьютера, с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

3.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. Учебник Издательство: Троицкий мост 2020г. ISBN: 978-5-904406-07-3
2. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с. ISBN 978-5-7695-9043-6
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-0070-44.
4. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства.: Учеб.пособие /Под ред. В.И.Фисинина, Н.Г.Макарцева.- М.: Изд-во МГТУ, им. Н.Э.Баумана, 2021

5. Технология производства и переработки животноводческой продукции: Учебник /под ред. Н.Г.Макарцева.- Калуга: Манускрипт, 2022 6. Оценка качества продуктов животноводства: учеб. пособ. /Н.П.Симонова; Краснояр. гос. аграр. ун-т.- Красноярск, 2020

Дополнительная литература

1. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства/ В.И. Филатов, Г.И. Баздырев, М.Г. Объедков и др.; под ред. проф. В.И. Филатова. - М.: Колос, 2022. – 624с.
2. Современные технологии и средства механизации обработки почвы, посева, посадки, внесения удобрений и защиты растений / Кондратов А.Ф., Логин А.Д, Лобачевский В.А. и др./- Новосибирск: Изд-во Нов. аграрн. ун- та. – 2021 -250с
4. Федотова Н. В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе/ Учебник. М.: Академия, 2016. ISBN 978-5-4468-1049-9.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год

<http://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 «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

• **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://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

<http://elibrary.ru>

• **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

• **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 ОБТС-231023-104431-690-455, договор №594/А от 20.10.2023 г. ООО «Альфа» сроком на 1 год.

3.3 Организация практики

Производственная практика (**преддипломная**) проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика (**преддипломная**) проводится концентрированно.

Руководитель практики от филиала:

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль над организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной

документации;

- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

Руководитель практики от организации

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами - практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

Студент при прохождении (преддипломная) практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (**преддипломная**), фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;
- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от Филиала;
- представить руководителю практики от Филиала письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

3.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (**преддипломная**)

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от

Филиала и от организации.

Руководителями практики от учебного заведения 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломная)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломная) является зачет.

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (преддипломная) являются:

- дневник
- отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.
- производственная характеристика
- аттестационный лист

Отчет по производственной практике (преддипломная) позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить 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
ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства	- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала; - определять качество семян; - определять биологический урожай и анализировать его структуру, -выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. - основные технологии производства растениеводческой продукции; - основы селекции и семеноводства сельскохозяйственных культур;

ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	- осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства. - требования действующих стандартов к продукции растениеводства; - способы транспортировки и хранения различных видов продукции растениеводства;
ПК 2.1 Планировать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.	- технологии содержания, кормления, ухода за сельскохозяйственными животными, их воспроизводства; - зоогигиенические требования и ветеринарно-санитарные правила в животноводстве; - нормы кормления и принципы составления рационов для разных видов животных; - методы оценки качества и питательности кормов; - стандарты на корма; - методы профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных; - виды продуктивности и способы их учета, технологии производства и первичной обработки продукции животноводства, в том числе молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства;
ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами	- определять площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных. - принципы формирования производственных групп сельскохозяйственных животных для управления стадом; - биологические особенности различных видов сельскохозяйственных животных, определяющие их воспроизводство; - факторы, влияющие на наступление половой зрелости сельскохозяйственных животных; - механизмы формирования племенных и продуктивных качеств сельскохозяйственных животных;
ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению	- оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям; - оценивать эффективность разработанных технологических решений по содержанию и воспроизводству сельскохозяйственных животных; - принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений, реализуемых технологических процессов содержания.