

**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**

ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

профессионального модуля

ПМ.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства

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

Квалификация выпускника – специалист среднего звена «технолог»

Программа подготовки на базе – среднее общее образование

Курс обучения – 2

Семестр – 4

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

к.с.х.-н., доцент  Ф. Х. Тхазеплова

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 (по профилю специальности) _____	4
2.Результаты освоения программы производственной практики	
(по профилю специальности) _____	5
3. Структура и содержание производственной практики _____	5
4 Условия реализации программы _____	7
5. Контроль и оценка результатов _____	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

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

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Производственная практика ПП.01.01 является составляющей профессионального модуля ПМ 01.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства предназначена ОПОП специальности 35.02.20 «Технология производства первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»

1.3 Цели и задачи производственной практики и требования к результатам производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) 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 транспортировки

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 с/х
- требования к оформлению документов.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) всего 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

Коды	Наименование результата обучения
ПК -1.1	Планировать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ
ПК – 1.2	Организовывать работу растениеводческих бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.
ПК – 1.3	Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.
ПК – 1.4	Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК – 1.5	Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.
ПК –1.6	Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том числе в электронном виде.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (час, недель)
ПК 1.1 ПК 1. 2 ПК 1.3 ПК 1. 4 ПК 1.5 ПК 1. 6	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	216ч 6 недели

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6	1. Общие методы хранения продукции растениеводства	Введение в технологии хранения продукции растениеводства: задачи, цели, значение. Классификация хранилищ 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.	96
	2. Транспортировка продукции растениеводства к месту хранения	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.	96
	3. Реализация готовой продукции	Физико-механические свойства продукции при транспортировке: влияние на качество. Основные задачи и принципы хранения продукции растениеводства. Физико-биологические свойства продукции при хранении: влажность, дыхание, температура. Потери продукции при хранении и меры их предупреждения.	96

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1 Материально-техническое обеспечение

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория №403 для проведения занятий лекционного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Оснащенность: Учебная мебель – рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся: столы – 29шт., стулья – 40шт., 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, рН-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),	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

		учебно-наглядные пособия, информационные пособия (электронные ресурсы системы Интернет), комплект учебно-методической документации, комплект лицензионного 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.	информационным справочным системам.
		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

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. [Манжесов, В. И.](#) Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. - [Б. м.] : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0
2. [Медведева, З. М.](#) Технология хранения и переработки продукции растениеводства / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : НГАУ, 2015. - 340 с
3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

3.2.2 Дополнительные источники:

4. Князев, Б. М. Основы технологии переработки зерна : учебное пособие для внутривузовского пользования. Ч. 1 / Б. М. Князев, М. А. Дугужев, Ю. М. Шогенов. - Нальчик : КБГАУ им. В.М. Кокова, 2014. - 116 с.
5. Филатов, В. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебник / ред. В. И. Филатов. - М. : КОЛОС, 1999. - 724 с.
6. Князев, Б. М. Основы стандартизации, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие для студентов напр. подг. "Агрономия" / сост.: Б. М. Князев, Ю. М. Шогенов . - Нальчик : КБГАУ, 2017. - 123 с. эл. опт. диск (CD-ROM).
7. ГОСТ Р 53049-2008. Рожь. Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2009. – 6 с.
8. ГОСТ Р 52554-2006. Пшеница. Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2006. –10 с.
9. ГОСТ Р 52647-2006. Свекла сахарная. Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2007. – 6 с.

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 (SCIENCEINDEX)

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;

KasperskyEndpointSecurity 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

Производственная практика проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика 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 за 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 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 (по профилю специальности), 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.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности):

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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является зачет.

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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

Результаты (освоенные профессиональ	Основные показатели оценки результата
ПК -1.1 Планировать ра- боту растениеводчес- ких бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ	- устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий - требования к условиям проведения технологических операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая; - оптимальные сроки проведения технологических операций по возделыванию.
ПК 1.2. Организовывать работу растениеводчес- ких бригад (звеньев, работников) по выполнению полевых работ.	- определять виды и объемы работ для растениеводческих бригад (звеньев, работников) на смену и выдавать задания бригадам, (звеньям, работникам); - готовить материалы для инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий с учетом специфики заданий и конкретных условий их выполнения; - сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы; - технологии возделывания сельскохозяйственных культур с учетом погодных и почвенных условий; - приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий;

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков	- выбирать и применять методы контроля качества выполнения технологических операций; - выявлять дефекты и недостатки в проведении технологических операций; - определять пути их устранения; - организовывать работы по устранению дефектов и недостатков - требования к проведению технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций; - классификация и характеристика методов контроля качества, выполнения технологических операций; - требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами и регламентами, в том числе иностранными; - способы выявления дефектов и недостатков технологических операций.
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; - виды семян сельскохозяйственных культур, их посевные и сортовые качества, сортосмену,
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 хранение различных видов продукции растениеводства; - приемы первичной переработки различных видов продукции.
ПК 1.6. Формировать первичную отчетность по результатам выполнения работ, в том	- анализировать информацию для составления первичной отчетности; - представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами. - требования к составлению первичной отчетности; - источники сбора информации; - правила обработки (анализа) информации.

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