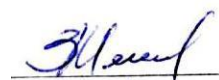


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Агрономический
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ

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



30 04 2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 02.01.**

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 – **среднее общее образование**

Курс обучения – **3**

Семестр – **5**

Форма обучения - **очная**

Нальчик 2026

Рабочая программа учебной 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.,  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	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	5
3.Структура и содержание учебной практики	5
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	7
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	11

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.20 Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции входит в профессиональный модуль ПМ.02 Организация производства, переработки и хранения продукции животноводства. Учебная практика направлена на приобретение обучающимися профессиональных компетенции (ПК): ОК-1, ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках 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, 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 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
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
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
ПК2.7.	Разрабатывать предложения по повышению эффективности животноводства

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику
1	2	3
ОК-1 ПК 2.1 ПК- 2.2 ПК- 2.3 ПК-2.4 ПК-2.5 ПК- 2.6 ПК- 2.7	ПМ 02. Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства МДК 02.01 Производство и первичная обработка продукции животноводства	108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды компетенций	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ОК-1 ПК 2.1.	Проведение анализа молока и мяса при поступлении на пред-	1.Контроль качества молока -правила отбор проб молока -физико-химические показатели молока;	9

	приятии	- предварительная обработка молока 2.Контроль качества мяса. -правила отбор проб мяса -физико-химические показатели мяса; -предварительная обработка мяса	
ОК-1 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	8
ПК 2.1.	Расчет и рецептура колбасных изделий	1.Изучение основных компонентов рецептур -технологический процесс мяса и продуктов его переработки 2.Изучение специй и добавок. 3.Изучение дополнительных ингредиентов	9
ОК-1 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	8
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	9
ПК 2.2.	Определение жирности молока.	1.Правила использования лабораторных приборов для определение жирности молока -применение жиромера - применение экспресс анализаторы	8
ОК-1 ПК 2.3.	Изучение химического состава молока и мяса и продуктов его переработки.	1.Изучение основных показателей качества молока -определение плотности; -определение кислотности молока; -определение химического состава молока 1.Изучение основных показателей качества мяса и продуктов и его переработки: -определение минеральных веществ; -определение экстрактивных веществ;	9
ПК 2.3.	Изучение способа предварительной подготовки сырья;	1.Основные этапы подготовки мяса к переработке: - мойка -зачистка и разделка -обработка поверхности 2.Основные этапы подготовки молока к переработке: -очистка молока от механических примесей -термическая обработка сырого молока -охлаждение	8
ОК-1 ПК 2.4.	Технология производства и переработ-	1.Технология производства и переработки молока включает получения сырья	8

	ки молока .	- дойка - охлаждение, его приемку на заводе; -Очистка, сепарирование, нормализация; гомогенизация, термообработка, пастеризация)	
ПК 2.4.	Технология производства и переработки мяса .	1.Первичная переработка (убой) -холодильная обработка - разделка - производство мясопродуктов -измельчение - термообработка 2.Производство колбасных изделий. 3.Изготовление консервов.	8
ОК-1 ПК 2.5.	Виды оборудования, приборов и реактивов на производстве;	1.Основные виды технологического оборудования на молокопроизводстве -машины литейные; -станки; -прессованные механизмы; 2.Прибор для анализа молока: - молочный лактометр; -жиромер 3. Основные виды технологического оборудования на мясоперерабатывающем заводе: -разделки; -измельчения -формовка	8
ОК-1 ПК 2.6.	Использование отходов производств в молочной и мясной промышленности	1.Основные направления использования 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;	9
ОК-1 ПК 2.7.	Использование вторичного животноводческого сырья	Основные направления использования вторичного сырья: -кормопроизводство -техническое производство; -легкая промышленность -пищевая промышленность	9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 № 401 занятий лекционного и семинарского типа (практических занятий), текущего	Оснащенность: учебная мебель на 48 посадочных мест, интерактивная панель INTELLECTIV IP75GT-C 75, рабочее место преподавателя,

		контроля и промежуточной аттестации.	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.
2.	Практическая подготовка	Учебная аудитория №05 – лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции, для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля.	Оснащенность: учебная мебель – рабочее место преподавателя, Комплект учебной мебели на 30 посадочных мест, доска меловая, кафедра, комплект специализированной мебели. Основное оборудование: Шприц для производства колбас Airhot SV-5. Сепаратор «Сатурн-2». Анализатор качества молока Лактан 1-4 М. Макет молокозавода. Баня водяная БВ-8. Макет цеха по переработке мяса. Весы СМП-84. Прибор для определения титруемой кислоты Титрион-Милк. Прибор для определения степени чистоты молока типа «Рекорд». Редуктажник ЛТР-24. Молокомер. Мутовки для фляг. Фляги для молока, ведра. Ковш творожный металлический. Меры сыродельные. Инвентарь для пластования и упаковки масла. Прибор Михаэлиса ММ 20. Хроматограф газовый САСН 21.03. Лабораторный прецизионный рН-метр Milwaukee MW101. Спектрофотометр «Спекол». Осмометр Пфедффера. Поляриметр СМ-3. Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800. Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000. Комплект специализированной мебели.
3.	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 документа-	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.

		ции, 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.	
		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

Основная литература

1. Федорова Е.Г. Молочное дело. Практикум: учебное пособие для СПО/е.г. Федорова. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 220 с. : ил. - Текст: непосредственный

2. Технология переработки мяса : учебное пособие для студ. напр. подг. "ТППСХП" / сост.: Т. Б. Жеруков, М. И. Теммюев. - 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 «Единая 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 ОБТС-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.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
- 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
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов молочных и мясных изделий	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии