


**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.декана факультета**

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП 01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ
ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

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

Квалификация выпускника – **технолог**

Программа подготовки на базе – **среднего общего образования**

Курс обучения – **2**

Семестр – **4**

Форма обучения – **очная**

Нальчик 2026

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерством просвещения Российской Федерации от 16.08.2024г № 581 по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Составитель рабочей программы

к.т.н., старший преподаватель  О.К.Цагоева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Протокол от « 24 » апрель 2026г. № 8

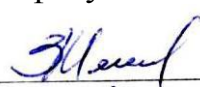
Заведующий кафедрой

профессор  М. Б. Хоконова


Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»

Протокол от « 28 » апрель 2026 г. №5

Председатель МК факультета «Агрономический»

к.с.х.- н., доцент  З.-Г. С. Шибзухов

Согласовано:

Директор центра образования и культуры  Б.Б. Уянаев
« 22 » апрель 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ(по профилю специальности)
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)
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 основной 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

Рабочая программа профессионального модуля УП 01.01 предназначена для специальности 35.02.20 «Технология производства первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции»

1.3 Цели и задачи учебной практики и требования к результатам 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.

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

- изучение технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур;
- проведение анализа метеорологических условий с целью определения оптимальных сроков;
- проведения технологических операций при возделывании сельскохозяйственных культур;
- разработка планов-графиков проведения технологических операций
- разработка заданий для растениеводческих бригад на основании технологических карт и планов-графиков проведения технологических операций;
- корректировка заданий с учетом конкретных погодных условий;
- распределение заданий между растениеводческими бригадами;
- выдача заданий;
- проведение инструктажа работников растениеводческих бригад по выполнению производственных заданий;
- обоснование выполнения производственных заданий в оптимальные сроки и с высоким качеством;
- контролирование качества проведения технологических операций по обработке почвы, посеву сельскохозяйственных культур, уходу за ними, уборке урожая в конкретных условиях;
- организация устранения нарушений требований технологических карт, выявленных в ходе контроля качества проведения работ по возделыванию сельскохозяйственных культур;

- выбора технологии первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства;
- организация первичной переработки и хранения различных видов продукции растениеводства;
- сбор информации для составления первичной отчетности;
- обработка и оформление информации для составления первичной отчетности.

уметь:

- устанавливать последовательность и календарные сроки проведения технологических операций, в том числе с учетом фактических погодных условий;
- 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;
- анализировать особенности и уровень профессиональной подготовки работников, для которых проводится инструктаж;
- проводить инструктаж с учетом особенностей и уровня профессиональной подготовки работников и степени сложности задач;
- осуществлять обратную связь для оценки понимания работниками содержания инструктажа;
- выбирать приемы, методы, подходы, алгоритмы выполнения производственных заданий с учетом технологий возделывания сельскохозяйственных культур;
- 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;
- выбирать и оценивать районированные сорта семенного и посадочного материала;
- определять качество семян;
- определять биологический урожай и анализировать его структуру;
- осуществлять приемы первичной переработки (сушка, сортировка, калибровка, ферментация и др.) и хранения продукции с соблюдением правил безопасности;
- анализировать информацию для составления первичной отчетности;
- представлять информацию для составления первичной отчетности в соответствии с правилами

знать:

- требования к условиям проведения технологических операций по обработке почвы, посеву, уходу за растениями, уборке урожая;
- сменные нормы выработки на сельскохозяйственные механизированные и ручные работы;
- технологии возделывания сельскохозяйственных культур с учетом погодных и почвенных условий;

- требования к проведению технологических операций по возделыванию сельскохозяйственных культур;
- основные технологии производства растениеводческой продукции;
- требования действующих стандартов к продукции растениеводства;
- требования к составлению первичной отчетности;

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики (по профилю специальности):

Всего - 144 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом учебной практики является овладение у обучающихся умений и первоначальных практических навыков в рамках профессионального модуля ОПОП СПО (ППССЗ) по основному виду профессиональной деятельности, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности:

Код	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 УЧЕБНОЙ 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 1.1-1.6	МДК 01.01 Производство и первичная обработка продукции растениеводства МДК 01.02 Хранение, транспортировка и реализация продукции растениеводства МДК 01.03 Процессы и аппараты по производству и переработке продукции растениеводства	144ч 4 недели

3.2 Содержание практики

Коды компетенци	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 1.1-1.6	Установочная лекция	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики	2
ОК 01 ПК 1.1-1.6	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности	2
ПК 1.1-1.6	Знакомствос почвенно-климатическими условиями и экономическим состоянием предприятия АПК, хозяйства	Название предприятия, хозяйства, его расположение. Почвенно-климатические условия - тип почвы, механический состав почв, реакция (рН), обеспеченность элементами питания, рельеф. Мероприятия, проводимые на предприятии, в хозяйстве по охране земли. Метеорологические данные - среднегодовая сумма температур, среднегодовая сумма осадков, продолжительность вегетационного периода, время последних весенних заморозков, количество и характер выпадающих осадков в весенне-летний период	14

ПК 1.1-1.6	Ботаника	<p>Определение растений по морфологическим признакам и определителю, их принадлежность к определенным ботаническим семействам;</p> <p>Работа с определителем растений, освоение правил сбора растений и оформление гербария.</p> <p>Определение и морфологический анализ растений, определение споровых растений, охрана редких растений леса.</p> <p>Определение культурных растений и сбор сорняков. Работа на коллекционном опытном поле (участке)</p> <p>Ознакомление с растениями парков, газонов, скверов и цветников.</p>	20
ПК 1.1-1.6	Почвоведение и агрохимия	<p>Закладка контрольного разреза и его описание.</p> <p>Взятие почвенного монолита, отбор образцов почвы из различных генетических горизонтов.</p> <p>Описание профиля почвы. Техника взятия почвенных монолитов.</p> <p>Отбор образцов на определение плотности почвы. Определение полевой влажности. Определение плотности почвы с помощью бура цилиндра. Изучение структуры почвенного покрова.</p> <p>Расчет норм внесения удобрения на планируемую урожайность с учетом рекомендаций агрохимлаборатории при составлении системы удобрения, составление заявок на удобрения.</p> <p>Заготовка, приготовление и хранение органических удобрений и подготовка их к внесению в почву.</p> <p>Вывоз удобрений. Внесение в почву удобрений различными способами; подготовка агрегатов к работе и работа на них.</p> <p>Определение потребности растений в подкормках, проведение подкормок</p>	24

ПК 1.1-1.6	Технология посева сельскохозяйственных культур	Распознавание полевых культур по семенам и всходам. Подготовка семян (посадочного материала) к посеву (посадке), расчет нормы высева, установка сеялки на норму высева, посев, уход за посевами. Определение биологического урожая полевых культур. Уборка урожая, оценка качества, послеуборочная обработка и закладка на хранение продукции	26
ПК 1.1-1.6	Технология ухода за сельскохозяйственными культурами	Разработка агротехнических, организационно-экономических основ технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур зоны; Хранение и внесение минеральных и органических удобрений; Основная обработка почвы; Предпосевная обработка почвы; Подготовка семян (посадочного материала) и прогрессивные способы посева (посадки); Уборка сельскохозяйственных культур; Послеуборочная обработка и хранение сельскохозяйственной продукции; Анализ разработанной технологии возделывания сельскохозяйственных культур по периодам работ	28
ПК 1.1-1.6	Определение растений по морфологическим признакам и определителю, их принадлежность к определенным ботаническим семействам.	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики	18
ПК 1.1-1.6	Оформление отчета по практике, сдать его в печатном виде на проверку руководителю,	Оформления доклада	6

ПК 1.1-1.6	Защита отчета на кафедре.	Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике и зачет с оценкой.	4
------------	---------------------------	--	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции», «Технологическое оборудование для производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции».

Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; оборудование.

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. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. СПб.: Лань, 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник. М.: Академия, 2017г
- 3 Шнейдер Т.И. Технохимический контроль макаронного производства. -М.: Дели плюс, 2013.-101с.

Дополнительная литература:

4. Ратокова С. Макароны от Анели до Яичных. -Ростов/Д.: «Феникс», 2014г. 204с.
5. Журнал «Хлебопечение России»
6. Журнал «Хлебопродукты»

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 002/2024-44ФЗ от 22.05.24 г сроком на 1 год

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

- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».

Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 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 № 106-04/2024 от 22.05.2024 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru/>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2024 от 17.04.2024 сроком на 1 год

<https://elibrary.ru/>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- Гарант

ООО «Гарант - КБР»

Договор № 267-2024 г. от 01.01.2024 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 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 МДК 01.01 «производство и первичная обработка продукции растениеводства».

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.

4.4 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 муки, 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;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки 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 макаронных изделий. Умение расчета рецептур .
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки;	Правильность подбора режимов сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;	Правильность определения плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки

- 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	Оценка степени знаний по эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;	Правильность проекта и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Умелость соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии