

**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.С. Шибзухов

30.04.2026 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**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 – **6**

Форма обучения - **очная**

г. Нальчик 2026

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – высшего профессионального образования (далее ФГОСПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 16.08.24 г. №581 по специальности 35.02.20.Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Составитель рабочей программы:

Составитель:

М.А.Гашаева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
протокол от № 8 от 24.04.2026г.

зав.кафедрой, доцент



М.Б.Хоконова

Одобрено методической комиссией факультета «Агрономический»  
протокол от №5 от 28.04.2026г.

Председатель МК факультета «Агрономический»

Доцент



доц.Шибзухов З.-Г.С.

Согласовано: 22.04.2026 г

Директор научной библиотеки



Уянаев Б.Б.

## **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 оценка результатов освоения учебной практики

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности ПМ.02 Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства, МДК 02.02. Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства (ПК): ПК 2,1; ПК 2,2; ПК 2,5.

### **1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Целью учебной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства **Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства**, предусмотренного ФГОС СПО.

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

#### **иметь практический опыт:**

-Планирование, выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами

#### **уметь:**

-определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных;

-выбирать способы содержания сельскохозяйственных животных;

-определить потребность животных в основных питательных веществах, анализировать и составлять рационы кормления;

-производить и заготавливать корма; проводить зоотехнический анализ кормов и оценивать их качество и питательность;

-определять необходимое количество воды для поения животных;

-оценивать состояния окружающей среды и отдельных показателей микроклимата;

-выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства;

-составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего -72 часа.

## **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 «Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства», необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности:

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

ПК 2.2. Организовать 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Тематический план практики**

Коды формирования компетенции	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику
ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК-2.5	ПМ 02.Организация производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства МДК 02.02 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства	72 часа

### **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Тематический план практики**

Коды формируемых компетенции	Виды работ	Объем часов
1	2	3
ПК- 2.1 ПК- 2.2 ПК-2.5	Организация практики, и инструктаж по охране труда	8
	Проведение анализа качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	8
	Расчет и рецептура колбасных изделий Определение расхода сырья на мясных и колбасных изделий.	8
	Оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.	6
	Определение жирности молока.	6

	Изучение химического состава молока и мяса и продуктов его переработки.	16
	Изучение способы предварительной подготовки сырья;	8
	Технологический процесс производства продукции;	6
	Виды оборудования, приборов и реактивов на производстве;	5
	Использование вторичного животноводческого сырья	1

### 3.2.Содержание практики

№	Коды компетенции	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
1	ПК-2.1 ПК- 2.2 ПК-2.5	Проведение анализа молока и мяса при поступлении на предприятии	1.Контроль 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	8
		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	8

			(цвет, запах, консистенция) -ветеринарно-санитарная экспертиза туши	
		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	8
		Оценка качества животного сырья и продуктов его переработки	1.Расчет массы сырья необходимого для выпуска готовой продукции. 2.Расчет выхода мяса, полуфабрикатов, готовых мясных продуктов	6
		Изучение химического состава молока и мяса и продуктов его переработки.	1.Комплексный контроль -органолептические показатели(цвет,запах, консистенция. 2.Микробиологический и гистологический метод определения мяса	6
		Изучение способа предварительной подготовки сырья;	1.Правила использования лабораторных приборов для определения жирности молока -применение жиромера - применение экспресс анализаторы	16
		Технология производства и переработки молока .	1.Изучение основных показателей качества молока -определение плотности;	8

			-определение кислотности молока; -определение химического состава молока 1.Изучение основных показателей качества мяса и продуктов и его переработки: -определение минеральных веществ; -определение экстрактивных веществ;	
		Технология производства и переработки мяса .	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	6
		Виды оборудования, приборов и реактивов на производстве;	1.Первичная переработка (убой) -холодильная обработка - разделка - производство мясопродуктов -измельчение - термообработка 2.Производство колбасных изделий. 3.Изготовление консервов.	5
		Использование отходов производств в молочной и мясной промышленности	1.Основные виды технологического оборудование на молокопроизводстве -машины литейные;	1



			-станки; -прессованные механизмы; 2.Прибор для анализа молока: - молочный лактометр; -жиромер 3. Основные виды технологического оборудования на мясоперерабатывающем заводе: -разделки; -измельчения -формовка	
--	--	--	--	--

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

##### **4.1 Материально–техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета, Технологического оборудования хлебопекарного производства.Оборудование учебного кабинета: посадочных мест - 30, рабочее место преподавателя, мойка, шкафы для хранения наглядных пособий, стенды по тематике, комплект инструкционных карт; лабораторное оборудование:центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф, термостат, прибор дляопределения числа падения, прибор ИДК, прибор МОК, электронные весы, белизнамер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор дляопределения объема.

##### **Основная литература:**

1. Базарнова, Ю. Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие для вузов, обуч. по напр. "ТППСХП", "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Пищевая биотехнология" / Ю. Г. Базарнова, Т. Е. Бурова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.
2. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки "Зоотехния" и "Продукты питания животного происхождения" / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 624 с.
3. Теммеев, М.И. Технология хранения и переработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. Высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению "ТППСХП" / М.И. Теммеев, Ф.Х. Нагудова, Ю.М. Шогенов. - Нальчик : Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет, 2013. - 121 с.

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс].- Москва: Лань", 2016. - 621 с.: табл., ил. - Режим доступа:[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=71771](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771). - Библиогр.: с. 609-612. – ISBN 978-5-8114-1306-5

5. 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.

6. 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.

#### **Дополнительная литература**

7. Гребнев, Л.С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебные программы для вузов, по спец. "ТПСХП". - Введ. с 20.12.2001г. Мин. Обр.РФ Утв. рук. Деп. обр. прогр. Л.С. Гребневым. - М. :Мин.обр. РФ, 2001.

8. Крусъ, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник. / Г. Н. Крусъ, А. М. Шалыгина, Э. В. Волокитина. - М. :КолосС, 2002. - 367 с.

9 .Шувариков, А. С. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства [Текст]: учебник / А. С. Шувариков, А. А. Лисенков. - М.: Центр оперативной полиграфии РГАУ - МСХА имени К. А. Тимирязева, 2009. - 606 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 (SCIENCEINDEX) 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 обеспечение**

AutoDeskAutoCad 2012 EducationProductStandaloneб/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security длябизнеса- СтандартныйRussian Edition №

лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от

#### **4.2Организация практики**

Учебная практика проводится в соответствии с планом учебного процесса в сроки, установленные календарным графиком. Базой учебной практики является учебная аудитория, обеспеченная компьютерами, программным обеспечением АРМ Технологическими заданиями для работы в режиме программы с условными данными. Формой проведения является практическое занятие. Учебная практика проводится концентрированно после изучения МДК01.02 «Хранения, транспортировка и реализации продукции животноводства». При организации учебной практики предполагается деление группы на подгруппы.

Студенты во время прохождения практики обязаны:

-соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего 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 в соответствии с учетом видов работ, указанных в рабочей программе.

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.

#### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### Основные показатели оценки результата

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
- 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 мяса с учетом определения 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



