

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП.14. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

профессиональный учебный цикл.

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2020

ОП.14. Основы предпринимательской деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.14.Основы предпринимательской деятельности относится к вариативной части профессионального учебного цикла.

3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: **Цель** дисциплины: формирование представлений, теоретических знаний,

практических умений и навыков по организации предпринимательской деятельности сельскохозяйственных предприятий разных организационно – правовых форм

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ организации сельскохозяйственного предпринимательства;
- раскрытие этапов предпринимательского процесса от формирования идеи до разработки бизнес – плана предпринимательской деятельности аграрного предприятия;
- приобретение практических навыков ведения эффективной предпринимательской деятельности в сельскохозяйственном производстве и определения уровней предпринимательского риска, и принятия обоснованных предпринимательских решений

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы рыночной экономики;
- основные положения предпринимательской деятельности;
- современное состояние и перспективы развития АПК;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные функции маркетинга, связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно - отчетную документацию.

4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 65 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 43 часа;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося- 12 часов;
консультации 10 час.

Форма аттестации – зачет.

5. Тематический план дисциплины

Раздел 1. Основные положения предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Сущность и значение предпринимательской деятельности. Цели и задачи. Тема 1.2. Организационно-правовые формы субъектов предпринимательской деятельности

Раздел 2. Причины возникновения рисков в предпринимательской деятельности, их классификация

Тема 2.1. Основные причины возникновения рисков , классификация

Тема 2.2. Определение уровней предпринимательского риска, и принятия обоснованных предпринимательских решений

Тема 2.3. Способы и методы уменьшения рисков

Тема 2.4. Причины возникновения банкротства. Риск - менеджмент

Раздел 3. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности технологий производства продуктов питания.

Тема 3.1. Виды бизнес- планов при построении бизнес - проекта предприятия по переработке мясной продукции.