

ШКОЛА ФЕРМЕРА

Программа профессиональной переподготовки

«ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ КРЕСТЬЯНСКИХ (ФЕРМЕРСКИХ) ХОЗЯЙСТВ»

Квалификация: **Фермер-технолог производства и переработки молочной продукции**

Форма обучения: очно-заочная с элементами дистанционных образовательных технологий

№ п/п	Дисциплина/разделы дисциплины	Ведущий преподаватель	Трудоемкость, часов						Аттестация, часов, в т.ч. ДЮТ	
			Общ. ая	лекции		практические занятия		самостоятельная работа	зачет	ЭКЗ
				всего	в т.ч. ДЮТ	всего	в т.ч. ДЮТ			
1	Организация крестьянского (фермерского) хозяйства		36	12	6	12	6	12	2	-
1.1	Организационно-правовые предпринимательства в АПК. КФХ как субъект предпринимательской деятельности. Официальные процедуры: государственная регистрация, открытие банковского счета, лицензирование, сертификация	АО «Россельхозбанк», ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	-	-
1.2	Правовое обеспечение деятельности КФХ. Юридическая ответственность. Особенности трудовых и договорных отношений Учредительные документы КФХ. Оценка земельных участков и оформление договоров аренды земли	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору, саморегулируемая организация оценщиков. ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	-	-
1.3	Основы сельскохозяйственной кооперации. Порядок создания потребительского кооператива	Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной	12	4	2	4	2	4	-	-

		кооперации и поддержки фермеров Кировской области (далее – Центр компетенций), ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ																	
2.	Экономика и управление фермерским хозяйством																		
2.1	Экономические основы организации фермерских хозяйств. Организация и оплата труда в фермерском хозяйстве	ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ,	12	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	-	-			
2.2	Системы налогообложения. Особенности налогообложения КФХ, налоговая оптимизация. Организация бухгалтерского учета и отчетности в фермерском хозяйстве.	Управление Федеральной налоговой службы по Кировской области, ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	-	-			
2.3	Финансовая грамотность: страхование рисков, кредитные продукты, лизинговые программы.	АО «Россельхоз-банк», Акционерное общество «страховая компания» «РСХБ – страхование», ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	14	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	-	-			
3.	Государственное регулирование и меры поддержки малых форм хозяйствования		14	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	-	-		
3.1	Формы, программы и условия получения государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в АПК	Центр компетенций	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-	-			

3.2	Порядок оформления пакета документов для получения мер государственной поддержки	Центр компетенций	8	4	-	2	-	2	-	-
4.	Предпринимательство и бизнес-планирование малых форм хозяйствования		36	12	6	12	6	12	2	-
4.1	Структура бизнес-плана и критерии его эффективности	Центр компетенций, ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	-	-
4.2	Маркетинговые исследования и анализ потенциальных и действующих рынков сбыта фермерской продукции. Логистика сельскохозяйственной продукции.	ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	-	-
4.3	Разработка оптимального продуктового предложения для монетизации спроса. Методы эффективных продаж. Поиск каналов реализации фермерской продукции. Особенности работы с федеральными торговыми сетями. Брендинг и продвижение на рынке. Интернет продажи.	АО «Россельхоз-банк», ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	12	4	2	4	2	4	-	-
5	Сыроделье в фермерском хозяйстве		88	22	22	46	46	20	-	-
5.1	Требования к молоку-сырью для сыроделия. Методы оценки сыропригодных свойств молока. Составные части молока. Требования к молоку-сырью для сыроделия. Оценка сыропригодности молока.	ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	14	4	4	6	6	4	-	-
5.2	Бактериальные закваски и концентраты, молокоосвертывающие ферментные препараты для сыроделия. Классификация и характеристика бактериальных заквасок и концентратов. Классификация и характеристика бактериальных молокоосвертывающих ферментных препаратов	ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ	8	4	4	-	-	4	-	-

<p>5.3</p> <p>Технология и организация производства сыра. Классификация сыров. Подготовка молока к свертыванию. Сычужное свертывание молока. Формование сырной массы. Прессование сыра. Посолка сыра. Созревание сыра и уход за сыром во время созревания.</p>	<p>ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ</p>	<p>8</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>5.4</p> <p>Технология и организация производства сыра.</p> <p>Особенности технологии полутвердых сыров с высокой температурой второго нагревания.</p> <p>Особенности технологии полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания.</p> <p>Особенности технологии мягких сыров.</p> <p>Особенности технологии рассольных сыров.</p> <p>Особенности технологии плавленых сыров.</p> <p>Выполнения основных технологических расчетов при производстве сыров</p>	<p>ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ</p>	<p>46</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>36</p>	<p>36</p>	<p>8</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>5.5</p> <p>Контроль производства сыра.</p> <p>Формирование органолептических показателей сыров, оценка качества сыров.</p> <p>Причины возникновения и меры предотвращения пороков сыров.</p> <p>Контроль производства сыра.</p>	<p>ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ</p>	<p>12</p>	<p>6</p>	<p>6</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>-</p>
<p>6.</p> <p>Практика на производстве (предприятие по производству сыров)</p>	<p>ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ АО «Россельхоз-Банк», ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ, Министерство</p>	<p>24</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>10</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>-</p>
<p>7.</p> <p>Итоговая аттестация, часов (0,5 ч*1 слушателя, 3 члена комиссии)</p>	<p>Итого, часов</p>	<p>253</p>	<p>64</p>	<p>42</p>	<p>96</p>	<p>66</p>	<p>56</p>	<p>10</p>	<p>-</p>

ДОТ – дистанционные образовательные технологии