

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	ZARZĄDZANIE PRZEDSIĘBIORSTWEM
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO - SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR; dr inż. Renata Stanisławczyk

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
6	15	30							4

1.2. Sposób realizacji zajęć

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3. Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

WYKŁAD: EGZAMIN

ĆWICZENIA AUDYTORYJNE: ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Zakres treści z przedmiotu: Mikro- i makroekonomia, Systemy zarządzania w produkcji żywności

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1. Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z problematyką organizacji i zarządzania.
C ₂	Zapoznanie studentów z rolą zasobów i związków pomiędzy procesami zachodzącymi w organizacji.
C ₃	Wykształcenie umiejętności analizy zjawisk i procesów zachodzących w przedsiębiorstwie.

3.2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	definiuje istotę zarządzania i zna zasady prawidłowego funkcjonowania organizacji	K_Wo3
EK_02	charakteryzuje struktury organizacyjne oraz warunkowania funkcjonowania przedsiębiorstw	K_Wo3
EK_03	definiuje modele i efekty organizacyjne w odniesieniu do przedsiębiorstwa	K_Wo9 K_W10
EK_04	projektuje strukturę organizacyjną z zastosowaniem podstawowych metod diagnostyki organizacyjnej, adaptuje modele teoretyczne struktur do warunków rzeczywistych funkcjonowania przedsiębiorstwa	K_Uo2 K_Uo3
EK_05	określa obszary zarządzania strategicznego i operacyjnego, identyfikuje system planowania przedsiębiorstwa	K_Uo6
EK_06	tworzy modele analizy sytuacji przedsiębiorstwa w oparciu o podstawowe narzędzia analityczne	K_Uo2 K_Uo4
EK_07	jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów z logistyki oraz podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego	K_Ko2 K_Ko3

3.3. Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Omówienie podstawowych pojęć - zarządzanie, kierowanie, organizacja, struktura organizacyjna, proces zarządzania, synergia w organizacji. Zarządzanie jako zestaw działań skierowanych na zasoby organizacji wykonywanych z zamiarem osiągnięcia celów w sposób sprawny i skuteczny.

Organizacja w otoczeniu jako obiekt zarządzania. Cele i efektywność organizacji. Model łańcucha wartości, organizacja sieciowa.
Podział struktur organizacyjnych. Komórka organizacyjna i jej atrybuty. Formalizacja struktury poprzez schemat organizacyjny, zakresy zadań, odpowiedzialności i uprawnień decyzyjnych komórek organizacyjnych oraz instrukcje regulujące postępowanie uczestników organizacji. Model cyklu życia organizacji Adizesa, kryzysowa koncepcja przekształceń organizacyjnych Greinera. Koncepcja organizacji wirtualnej.
Diagnostyczne podejście do usprawnienia organizacji. Ewolucyjne podejście do zmian organizacji. Prognostyczne podejście usprawnienia organizacji oparte o koncepcję systemu Nadlera. Benchmarking i outsourcing jako metody poprawy efektywności organizacji.
Model procesu zarządzania. Kierownik jako osoba odpowiedzialna za realizację procesu zarządzania. Planowanie i podejmowanie decyzji, organizowanie, przewodzenie ludziom, kontrolowanie zasobów ludzkich, finansowych, rzeczowych i informacyjnych.
Cele planowania strategicznego i operacyjnego. Przegląd metod planowania. Zarządzanie strategiczne, modele normatywne strategii przedsiębiorstwa.
Role interpersonalne informacyjne i decyzyjne kierownika. Autokratyczny, demokratyczny i partnerski styl kierowania, techniczne interpersonalne i koncepcyjne umiejętności kierownicze. Predyspozycje diagnostyczne, decyzyjne, komunikowania się i gospodarowania czasem. Proces interakcji w otoczeniu.
Istota zmian w pracy kierowniczej i efektywności przywództwa w warunkach rosnącej dynamiki i globalizacji otoczenia organizacji, przegląd współczesnych metod i koncepcji zarządzania.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
Istota efektu synergicznego procesu zarządzania- funkcje procesu zarządzania, planowanie, organizowanie, motywowanie i kontrola. Próg rentowności, podaż i popyt w zarządzaniu. Metoda przypadków.
Diagnostyka struktur organizacyjnych i ich projektowanie. Metoda przypadków.
Wpływ otoczenia na przedsiębiorstwo, podstawowe analizy otoczenia, charakterystyka planu działania, model strategii normatywnych. Metoda przypadków.
Cele, wartości i klienci firmy.
Zarządzanie w przedsiębiorstwie. Metoda przypadków.
Projekt własnej działalności gospodarczej.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: dyskusja moderowana, analiza studium przypadku, gra decyzyjna, praca w grupach, projekt

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w., ćw., ...)
EK_01	egzamin pisemny	w.
EK_02	egzamin pisemny	w.
EK_03	egzamin pisemny	w.
EK_04	projekt, kolokwium	ćw. aud.
EK_05	projekt, kolokwium	ćw. aud.
EK_06	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. aud.
EK_07	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. aud.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: egzamin pisemny.

Ćwiczenia audytoryjne: zaliczenie z oceną, ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen z projektu, kolokwium i aktywności na zajęciach.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70 %, db 71-80%, db plus 81-90 %, bdb 91-100%.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄgniĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	4
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	55
SUMA GODZIN	104
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa: Gierszewska G., Romanowska M. 2009 .Analiza strategiczna przedsiębiorstwa. PWE, Warszawa. Zimniewicz K. 2008. Współczesne koncepcje i metody zarządzania. PWE, Warszawa. Zarządzanie strategiczne w teorii i praktyce firmy. 2007. PWE, Warszawa. Stoner J.A.F., Freeman R.E., Gilbert D.R. 2008. Kierowanie. PWE, Warszawa.
Literatura uzupełniająca: Steinmann H., Schreyögg G. 2001. Zarządzanie. Podstawy kierowania przedsiębiorstwem. Koncepcje, funkcje, przykłady. Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej, Wrocław. Stanisławczyk R. 2023. Otoczenie przedsiębiorstwa. [w:] Monografia. Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności - wybrane zagadnienia. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego: 47-62. ISBN 978-83-962853-1-7. Rudy M., Gil M., Duma-Kocan P., Mroczek K. 2023. Cele, wartość i klienci firmy jako istotne elementy zarządzania przedsiębiorstwem. [w:] Monografia. Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności – wybrane zagadnienia. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego: 13-24. ISBN 978-83-962853-1-7. Rudy M., Gil M., Duma-Kocan P., Mroczek K. 2023. Organizowanie działalności przedsiębiorstwa. [w:] Monografia. Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności – wybrane zagadnienia. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego: 25-36. ISBN 978-83-962853-1-7. Duma-Kocan P., Rudy M., Gil M. 2023. Nowoczesne metody zarządzania przedsiębiorstwem. [w:] Monografia. Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności – wybrane zagadnienia. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego: 37-46. ISBN 978-83-962853-1-7.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej