

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020 / 2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Pracownia Polityki Regionalnej i Gospodarki Żywnościowej
Kierunek studiów	Technologia żywności i Żywnienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Grażyna Gajdek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Grażyna Gajdek

* -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
1	6	12							2

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)

ZALICZENIE

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawy ekonomii, prawa, statystyki i wiedzy branżowej

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z zagadnieniami teoretycznymi z zakresu ekonomiki i organizacji produkcji żywności
C2	Udoskonalenie umiejętności analizy branżowych danych statystycznych i uwarunkowań prawnych niezbędnych do prowadzenia działalności gospodarczej
C3	Przygotowanie studentów do samodzielnej i zespołowej pracy

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student zna i rozumie pojęcie ekonomiki i organizacji oraz zasady funkcjonowania rynku	K_Wo4
EK_02	Student wymienia i analizuje czynniki ekonomiczne determinujące rozwój branży przetwórczej	K_W13
EK_03	Student umie poszukiwać źródeł informacji ekonomicznej i redagować dokumenty oraz analizować najważniejsze parametry ekonomiczne charakteryzujące branżę żywnościową	K_U02, K_U10
EK_04	Student pracuje samodzielnie w zakresie pozyskiwania informacji i działa w sposób przedsiębiorczy	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Ekonomika i organizacja przemysłu spożywczego jako dyscyplina naukowa. Otoczenie instytucjonalne, społeczne i środowiskowe
Miejsce przemysłu spożywczego w gospodarce narodowej. Uwarunkowania rozwoju przemysłu spożywczego w gospodarce rynkowej
Rozwój i przekształcenia strukturalne w rolnictwie i przetwórstwie żywności. Wpływ globalizacji na modernizację sektora żywnościowego
Czynniki rozwoju sektora żywnościowego w aspekcie regionalnym
Instytucje pośredniczące i pomocowe w sektorze żywnościowym
Ekonomika gospodarowania zasobami materialnymi - cele zasady i funkcje tego gospodarowania. Rola czynnika ludzkiego jako zasobu.
Ekonomika produkcji w przedsiębiorstwie – pojęcie i struktura oraz przygotowanie techniczne

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Procesy decyzyjne w przedsiębiorstwie – istota i cechy decyzji, etapy w procesie podejmowania decyzji, uwarunkowania procesów decyzyjnych. Informacja i jej rola w procesach decyzyjnych
Charakterystyka ekonomiczna poszczególnych branż przedsiębiorstw żywnościowych w ostatniej dekadzie. Regionalizacja bazy surowcowej, wielkość produkcji, spożycia, wymiana międzynarodowa. Pozycja Polski na arenie UE i Świata. Strategie działania na przyszłość – ograniczanie ryzyka produkcji żywności.
Branżowa charakterystyka gospodarki mięsnej (wołowina, wieprzowina, drób, pozostałe)
Branżowa charakterystyka gospodarki mlecznej
Branżowa charakterystyka gospodarki olejarskiej
Branżowa charakterystyka gospodarki zbożowej, piekarnictwa i cukiernictwa
Branżowa charakterystyka gospodarki owocowo - warzywnej
Branżowa charakterystyka gospodarki zielarskiej i jej perspektywy
Branżowa charakterystyka produkcji cukru
Branżowa charakterystyka gospodarki: gorzelniczej, browarniczej, winiarskiej, tytoniowej

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach.

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	prezentacja, wypowiedź ustna	w, ćw
EK_02	prezentacja, wypowiedź ustna	w, ćw
EK_03	prezentacja, wypowiedź ustna	w, ćw
EK_04	prezentacja, wypowiedź ustna	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład i ćwiczenia: zaliczenie na podstawie przygotowanej prezentacji multimedialnej, prezentacji wyników na zajęciach.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Ocena-na podstawie przygotowanej prezentacji i uczestnictwa w dyskusji na zajęciach zgodnie z punktacją: 15-14pkt -5,0, 13-12pkt – 4,5, 11-10pkt-4,0, 9-8pkt-3,5, 7-6pkt-3,0 , poniżej 6 pkt 2.0.

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	18/0,72
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	31/1,24
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

** 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: 1. Dębski S.: Ekonomia i organizacja przedsiębiorstw. WSiP, cz. 1 i 2. 2010 2. Appenzeller D.: Analiza danych gospodarczych – metody i zastosowania. UE Poznań, 2011 3. Engelhardt J. (red Ekonomia przedsiębiorstw, CeDeWu, Warszawa 2011 4. Raporty IERiGŻ – Stan Polskiej Gospodarki Żywnościowej 5. Rocznik statystyczny GUS 6. Strony internetowe Ministerstwa Rolnictwa 7. strony internetowe Eurostat
Literatura uzupełniająca: 1. Bławat F. Podstawy analizy ekonomicznej : teorie, przykłady, zadania. CeDeWu, Warszawa 2016 2. Brzeziński M.: Organizacja produkcji w przedsiębiorstwie. Dyfin, Warszawa 2013 3. Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa, pod red. J. Duraja, wyd II zmienione, PWE, Warszawa 2004. 4. Kowalski A.: Analiza produkcyjno – ekonomiczna sytuacji rolnictwa i gospodarki żywnościowej. IERiGŻ W-wa 2009 5. Urban R.: Polski przemysł spożywczy – analiza makroekonomiczna. IERiGŻ 2000. 6. Kożuch A., Dyhadlewicz A. : Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa. Białystok 2004. 7. Gajdek G., Pawłowska-Mielech J., 2019. Budowanie marki „Sokołów” na rynku żywnościowym. Technologiczne –ekonomiczne aspekty rolnictwa, red. Gajdek G., Puchalski Cz., Rzeszów. Uniwersytet Rzeszowski, 59-77, ISBN: 978-83-7996-707-0.

8. Lechowska J., Gajdek G., Dec M., 2019. Ocena jakości jaj zakupionych w handlu detalicznym z różnych systemów utrzymania kur. Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy, red. Augustyńska-Prejsnar A., Puchalski Cz., Rzeszów. Uniwersytet Rzeszowski, 15-24, ISBN:978-83-7996-706-3.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej