

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2 019-2020/2022-2023

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	stacjonarne
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	10	20							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

C ₁	Zapoznanie studentów z zagadnieniami teoretycznymi z zakresu ekonomiki i organizacji produkcji żywności
C ₂	Udoskonalenie umiejętności analizy branżowych danych statystycznych i uwarunkowań prawnych niezbędnych do prowadzenia działalności gospodarczej
C ₃	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

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

Treści merytoryczne
Procesy decyzyjne w przedsiębiorstwie – istota i cechy decyzji, etapy w procesie

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

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	30/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5/0,2

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	15/0,6
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