

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

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 Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska Pracownia Polityki Regionalnej i Gospodarki Żywnościowej
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	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): zaliczenie z oceną****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Podstawy ekonomii i prawa.

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.
----	--

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 wymienia czynniki determinujące funkcjonowanie i rozwój produkcji żywności	K_Wo4
EK_02	student wykazuje umiejętność wyszukiwania, analizy i twórczego wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w zakresie produkcji żywności	K_W13
EK_03	student samodzielnie dokonuje wielostronnej analizy najważniejszych problemów wpływających na produkcję żywności i zdrowie konsumentów	K_U02, K_U10
EK_04	student jest gotów do samodzielnego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, a także pracy w zespole	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 podejmowania decyzji, uwarunkowania procesów decyzyjnych. Informacja i jej rola w procesach decyzyjnych

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

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, analiza ekonomiczna wybranych branż żywnościowych, 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)	2/0,08

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	30/1,2
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, cz. 1 i 2. WSiP 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. Duraj J. (red.). Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa, wyd II zmienione. PWE, Warszawa 2004.
4. Kowalski A. Analiza produkcyjno – ekonomiczna sytuacji rolnictwa i gospodarki żywnościowej. IERiGŻ, Warszawa 2009
5. Urban R. Polski przemysł spożywczy - analiza makroekonomiczna. IERiGŻ, Warszawa 2000.
6. Kożuch A., Dyhdalewicz A. Ekonomia i organizacja przedsiębiorstwa. Wyd. Wyższej Szkoły Ekonomicznej, Białystok 2004.
7. Gajdek G., Pawłowska-Mielech J. Budowanie marki „Sokołów” na rynku żywnościowym. W: Gajdek G., Puchalski Cz. (red.) Technologiczno-ekonomiczne aspekty rolnictwa. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019, 59-77, ISBN: 978-83-7996-707-0.
8. Lechowska J., Gajdek G., Dec M. Ocena jakości jaj zakupionych w handlu detalicznym z różnych systemów utrzymania kur. W: Augustyńska-Prejsnar A., Puchalski Cz. (red.) Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019, 15-24, ISBN: 978-83-7996-706-3.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej