

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw produkcji żywności PIBŻ.C21
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Economics and organization of food production companies
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	Prof. nadzw. Bogusław Ślusarczyk

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	stacjonarne - wykład 30 h, ćw. praktyczne 30 h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych % ECTS - obszar nauk społecznych
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Technologie informacyjne, Ekonomia, Zrównoważony rozwój, Finanse przedsiębiorstw, Podstawy przedsiębiorczości w gospodarce żywnościowej.

3. Bilans punktów ECTS

		Stacjonarne	Niestacjonarne
Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	4		
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Wykład Ćwiczenia praktyczne Konsultacje w sumie: ECTS	30 30 6 66 2,2	
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych Przygotowanie do kolokwium Przygotowanie do egzaminu W sumie: ECTS	15 15 24 54 1,8	
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Ćwiczenia praktyczne Przygotowanie do kolokwium Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych w sumie: ECTS	30 10 5 45 1,5	
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	% ECTS - obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych % ECTS - obszar nauk społecznych w sumie ECTS		4,0

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy i nabycie przez studentów umiejętności z zakresu podstawowych zagadnień dotyczących ekonomiki oraz organizacji przedsiębiorstw produkcji żywności.
Metody dydaktyczne:	wykład multimedialny, metoda studium przypadków, dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia praktyczne – rozwiązywanie zadań, prace-zadania problemowe.
Treści kształcenia:	Wykłady: 1. Istota i rodzaje działalności gospodarczej 2. Przedsiębiorstwo produkcji żywności i jego relacja z otoczeniem. 3. Funkcja produkcyjna przedsiębiorstwa. Formy organizacji przedsiębiorstwa i zakładu przetwórstwa spożywczego 4. Dokumentacja produkcyjna, technologiczna organizacyjna. Kontrola ilościowa oraz rozliczanie produkcji. 5. Kontrola i zapewnianie jakości w produkcji żywności. 6. Gospodarowanie majątkiem trwałym i obrotowym przedsiębiorstwa w zakładzie przetwórstwa spożywczego.

	<p>7. Ekonomia zasobów ludzkich.</p> <p>8. Koszty w zakładzie przetwórstwa spożywczego.</p> <p>9. Rodzaje cen i czynniki kształtujące ceny produktów żywnościowych.</p> <p>10. Kapitał własny i obcy w przedsiębiorstwie. Optymalizacja struktury kapitałowej.</p> <p>Ćwiczenia praktyczne</p> <p>1. Podział przedsiębiorstw ze względu na wielkość i współzależność (ustawa o SDG), analiza specyfiki małych i średnich przedsiębiorstw produkcji żywności, uwarunkowań rozwoju i przyczyn barier tego rozwoju.</p> <p>2. Produkcja, proces wytwórczy, charakterystyka typów organizacji produkcji w przedsiębiorstwach produkcji żywności.</p> <p>3. Analiza otoczenia. Analiza SWOT konkretnego przedsiębiorstwa produkcji żywności.</p> <p>4. Obliczanie zdolności produkcyjnej przedsiębiorstwa.</p> <p>5. Ekonomia gospodarowania środkami trwałymi.</p> <p>6. Zużycie materiałów w produkcji- materiałochłonność produkcji. Planowanie i realizacja zaopatrzenia materiałowego.</p> <p>7. Ekonomia zapasów materiałowych.</p> <p>8. Ekonomia gospodarowania zasobami ludzkimi: system, czas pracy, planowanie liczby zatrudnionych, wydajność pracy, system wynagradzania, planowanie płac.</p> <p>9. Podział kosztów wg głównych kryteriów.</p> <p>10. Metody ustalania cen w przedsiębiorstwach produkcji żywności.</p>
--	---

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PIBŻ.C21_K_W01 PIBŻ.C21_K_W02 PIBŻ.C21_K_W03	<p>w zakresie wiedzy:</p> <p>1. Wskazuje na relacje przedsiębiorstwa gospodarki żywnościowej z otoczeniem.</p> <p>2. Określa formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw sektora gospodarki żywnościowej.</p> <p>3. Opisuje zakres i funkcje kontroli oraz systemu zabezpieczenia jakości artykułów żywnościowych.</p>	K_W02 K_W07 K_W09	W	Egzamin pisemny ograniczony czasowo
PIBŻ.C21_K_U01 PIBŻ.C21_K_U02	<p>w zakresie umiejętności:</p> <p>1. Oblicza i interpretuje podstawowe parametry z zakresu ekonomiki i organizacji produkcji, kosztów, kształtowania cen w przedsiębiorstwach produkcji żywności.</p>	K_U01 K_U03 K_U05 K_U20	ćw. P	Kolokwium pisemne, praca zaliczeniowa (grupowa)

	2. Analizuje otoczenie makro- i mikro konkretnego przedsiębiorstwa produkcji żywności.			
PIBŻ.C21_K_K01 PIBŻ.C21_K_K02	w zakresie kompetencji społecznych: 1. Wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadania. 2. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K_K02 K_K06	W, ćw. P	zaangażowanie na ćwiczeniach na podstawie obserwacji prowadzonego zajęcia, systematyczność pracy, terminowość
6. Sposób obliczania oceny końcowej				
Średnia ważona z wszystkich uzyskanych pozytywnych ocen: - ocena z pisemnego egzaminu 60% - ocena z kolokwium, ocena z prac zaliczeniowych i aktywności 40%				
7. Zalecana literatura				
Literatura podstawowa:	1. Grudzewski W.M. (red.) <i>Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstwa = Economics and Organization of Enterprise</i> . Instytut Organizacji i Zarządzania w Przemśle "ORGMAZ" Warszawa, czasopismo 2. Sobczyk G. (red.). <i>Ekonomika małych i średnich przedsiębiorstw</i> . Wyd. Difin, Warszawa, 2004. 3. Nasalski Z. <i>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw</i> . Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Olsztyn 2006			
Literatura uzupełniająca:	1. Bednarski L., <i>Analiza finansowa w przedsiębiorstwie</i> . Wyd. PWE, Warszawa, 2002. 2. Lichtarski J. (red.), <i>Podstawy nauki o przedsiębiorstwie</i> . AE we Wrocławiu, Wrocław 2001 3. Duraj J., <i>Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa</i> . Wyd. PWE, Warszawa, 2000.			
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)				
Forma aktywności studenta		Obciążenie studenta [h]		
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem		66 h		
Samokształcenie		54 h		
Sumaryczne obciążenie pracą studenta		120 h		
Punkty ECTS za moduł/przedmiot		4		
9. Uwagi				

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisac semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**