

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023/24-2026/27
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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 Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienia człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. 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	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): 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

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	Zna i rozumie pojęcie ekonomiki i organizacji oraz wymienia czynniki determinujące funkcjonowanie i rozwój produkcji żywności	K_Wo4,
EK_02	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	Samodzielnie dokonuje wielostronnej analizy najważniejszych problemów wpływających na produkcję żywności i zdrowie konsumentów	K_U02, K_U10
EK_04	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
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

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, 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 z harmonogramu studiów	30/1,15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	20/0,77
SUMA GODZIN	52
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dębski S.: <i>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw</i>. WSiP, cz. 1 i 2. 2010 2. Appenzeller D.: <i>Analiza danych gospodarczych – metody i zastosowania</i>. UE Poznań, 2011 3. Engelhardt J. (red. <i>Ekonomika przedsiębiorstw</i>, CeDeWu, Warszawa 2011 4. Raporty IERiGŻ – Stan Polskiej Gospodarki Żywnościowej 5. Rocznik statystyczny GUS 6. Strony internetowe Ministerstwa Rolnictwa 7. strony internetowe Eurostat
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bławat F. <i>Podstawy analizy ekonomicznej: teorie, przykłady, zadania</i>. CeDeWu, Warszawa 2016 2. Brzeziński M.: <i>Organizacja produkcji w przedsiębiorstwie</i>. Dyfin, Warszawa 2013 3. <i>Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa</i>, pod red. J. Duraja, wyd II zmienione, PWE, Warszawa 2004. 4. Kowalski A.: <i>Analiza produkcyjno – ekonomiczna sytuacji rolnictwa i gospodarki żywnościowej</i>. IERiGŻ W-wa 2009 5. Urban R.: <i>Polski przemysł spożywczy – analiza makroekonomiczna</i>. IERiGŻ 2000.

6. Kozuch A., Dyhadlewicz A.: *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa*. Białystok 2004.
7. Gajdek G., Pawłowska-Mielech J.: *Budowanie marki „Sokołów” na rynku żywnościowym*. w: *Technologicznoekonomiczne aspekty rolnictwa*. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019,
8. Gajdek G., Lechowska J.: *Rozwój dystrybucji i handlu hurtowego jako formy rynku zorganizowanego*. w.: *Technologicznoekonomiczne aspekty rolnictwa*. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019,
9. Gajdek G., Szczygieł A., 2023: *Analiza opłacalności ekstensywnego chowu bydła opasowego w gospodarstwie indywidualnym- studium przypadku*. [w:] *Uwarunkowania produkcji żywności, część 4*, Wydawnictwo UR, s.116-138.
10. Łosiewicz W., Gajdek G., 2023: *Analiza procesu gospodarowania i praktyki ograniczania odpadów w wiodących koncernach przemysłu odzieżowego w Polsce i USA*. [w:] *Uwarunkowania produkcji żywności, część 4*, Wydawnictwo UR, s.116-138.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej