

## SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/22-2025/26

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

### 1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	<b>Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język 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. aud.	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

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 <sup>1</sup>
EK_01	student zna i rozumie pojęcie ekonomiki i organizacji oraz wymienia czynniki determinujące funkcjonowanie i rozwój produkcji żywności	K_W04
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
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.

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

Ekonomika produkcji w przedsiębiorstwie – pojęcie i struktura oraz przygotowanie techniczne

## 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)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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

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	30/1,15
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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

\* 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.: Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa. Białystok 2004.
7. Gajdek G., Pawłowska-Mielech J.: Budowanie marki „Sokołów” na rynku żywnościowym. w: Gajdek G., Puchalski Cz. (red.) Technologicznoekonomiczne aspekty rolnictwa. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019,
8. Gajdek G., Lechowska J.: Rozwój dystrybucji i handlu hurtowego jako formy rynku zorganizowanego. w.: Gajdek G., Puchalski Cz. (red.) Technologicznoekonomiczne aspekty rolnictwa. Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, Rzeszów, 2019,

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej