



## SYLABUS PRZEDMIOTU NR 35 NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	<b>Organizacja i ekonomika przedsiębiorstw żywnościowych/ The organization and economics of food businesses</b>		<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Paweł Kobis			
Status przedmiotu:	Przedmiot kierunkowy	Rok 3 semestr 5	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Zapoznanie studentów z pojęciem i formami organizacyjno – prawnymi przedsiębiorstw żywnościowych. Zapoznanie studentów z typami i formami organizacji produkcji przedsiębiorstw żywnościowych. Zapoznanie studentów z podstawowymi wiadomościami związanymi z zagadnieniami ekonomiki przedsiębiorstw przemysłu żywnościowego. Zapoznanie studentów z podstawowymi miarami efektywności gospodarowania.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 18 Ćwiczenia; liczba godzin 18			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja, dyskusja, ćwiczenia (klasyczne), zadania projektowe, rozwiązywanie problemu, analiza przypadku, konsultacje, praca indywidualna			
Pełny opis przedmiotu:	<p>Wykład: Rola produktów żywnościowych na rynku dóbr i usług konsumpcyjnych w Polsce. Przemysł spożywczy jako główny odbiorca produktów pochodzenia rolniczego. Istota przedsiębiorstw branży żywnościowej i ich działalność. Systemy zaopatrzenia surowcowego przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Główne metody zapłaty za surowce w branżach przemysłu spożywczego. Strategie oraz planowanie działalności podmiotów gospodarczych branży żywnościowej (wizja, misja, zarządzanie strategiczne, metody i narzędzia planowania procesów). Cele i funkcje zarządzania działalnością gospodarczą przedsiębiorstw żywnościowych. Przywództwo w organizacjach (źródła władzy i wpływów, zakres i obszary organizacyjnego przywództwa, mechanizm oraz środki motywowania do pracy, w tym wynagradzania; sytuacyjne teorie przywództwa, modele podejmowania decyzji, pojęcie i rodzaje stylów kierowania). Gospodarka finansowa przedsiębiorstw żywnościowych. Techniki wdrażania innowacji w przedsiębiorstwach przemysłu żywnościowego.</p> <p>Ćwiczenia: Organizowanie i koordynowanie funkcjonowania podmiotów branży żywnościowej (formy organizacyjno – prawne przedsiębiorstw, struktury organizacyjne – rodzaje, formalizacja, tworzenie i usprawnianie; organizacje formalne i nieformalne). Analiza pracy i planowanie zatrudnienia (samoocena możliwości zawodowych, planowanie zasobów ludzkich, opis stanowisk pracy w przedsiębiorstwach żywnościowych i ich wykorzystanie). Allokacja zasobów ludzkich organizacji (rekrutacja, selekcja). Ekonomika gospodarowania zasobami pracy (zatrudnienie, wydajność pracy i płace). Rozwiązywanie problemów organizacyjnych w nowoczesnych przedsiębiorstwach (zachowanie człowieka w organizacji, konflikty, negocjacje, mobbing). Przywództwo w organizacjach (badanie efektywności stylu kierowania testem J.W. Reddina). Ekonomika majątku trwałego i obrotowego przedsiębiorstw żywnościowych; badanie zdolności produkcyjnej. Koszty w wybranych branżach przemysłu spożywczego i w gastronomii (rachunek kosztów, rozliczenie i kalkulacja kosztów produkcji podstawowej, przydatność kosztów – ich analiza w zarządzaniu przedsiębiorstwem). Ekonomika i organizacja handlu żywnością. Badanie ekonomicznej efektywności przedsiębiorstw rozwojowych w branży spożywczej i gastronomicznej.</p>			
Przedmioty wprowadzające:	Podstawy ekonomii			
Efekty kształcenia:	<p>01W – potrafi scharakteryzować podstawowe formy organizacyjno – prawne przedsiębiorstw branży żywnościowej</p> <p>02W – potrafi zaprojektować strukturę organizacyjną dla przedsiębiorstwa branży żywnościowej, potrafi omówić typy i formy organizacji produkcji, wskazywać ich wady i zalety oraz ich praktyczną przydatność w różnych podmiotach</p> <p>03W – potrafi wyjaśnić pojęcie zarządzania, scharakteryzować poszczególne funkcje zarządzania i ich wykorzystanie praktyczne w zarządzaniu przedsiębiorstwem, wskazać wady i zalety poszczególnych stylów kierowania (ze szczególnym uwzględnieniem przedsiębiorstw żywnościowych)</p>	<p>04U – potrafi dokonać ekonomicznej interpretacji poszczególnych pozycji aktywów, pasywów, przychodów, kosztów</p> <p>05U – potrafi posługiwać się narzędziami służącymi do określania oceny efektywności działań przedsiębiorstw w zakresie wybranych nurtów działalności</p> <p>06K – pracuje w zespole i potrafi wymienić i opisać. podstawowe zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwach</p> <p>07K – potrafi opisać kierunek rozwoju w przyszłości przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego</p>		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	<p>01W, 02W, 03W - Ocena wynikająca z obserwacji w trakcie ćwiczeń audytoryjnych (wykaz ocen z aktywności)</p> <p>02W, 04U - Kolokwium z ćwiczeń audytoryjnych</p> <p>03W, 05U, 07K - Kolokwium zaliczające wykład</p> <p>04U - Ocena rozwiązania zadań przez studenta (zadania/problemy zadane do samodzielnego rozwiązania w domu)</p> <p>05U - Zadanie projektowe na zdefiniowany temat (przygotowanie pracy na piśmie, przygotowanie się studenta do wystąpienia na ćwiczeniach audytoryjnych 2-3 min; przygotowanie prezentacji wizualnej z danego tematu, notatka dla kolegów)</p> <p>06K - Przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu</p>			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	<p>Przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – treści zadań oraz protokoły grup z rozwiązaniami zadań na ćwiczeniach audytoryjnych i ich ocena.</p> <p>Kolokwium zaliczające wykład – treści pytań wraz z rozwiązaniami studentów i ich oceną, oraz kryteriami ocen.</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń audytoryjnych - treści pytań wraz z rozwiązaniami studentów i ich oceną, oraz kryteriami ocen.</p> <p>Wykaz ocen z aktywności.</p> <p>Zadanie projektowe na zdefiniowany temat – praca studenta na piśmie, przygotowanie wystąpienia (3-5 min) na ćwiczeniach audytoryjnych, prezentacja wizualna z danego tematu na płycie CD, treść notatki dla kolegów.</p> <p>Indywidualna praca studenta – treści zadań, ich rozwiązania przez studentów i ich ocena.</p>			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Ocena z zaliczenia wykładu – 20%</p> <p>Ocena z kolokwium nr 1 na ćwiczeniach audytoryjnych – 20%</p>			

	Ocena z kolokwium nr 2 na ćwiczeniach audytoryjnych – 20% Ocena z projektu – 20% Ocena z indywidualnej pracy studenta (pisemne prace domowe) – 10% Ocena z obserwacji studenta na zajęciach, pracy w grupach – 10%
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura podstawowa: 1. Juchniewicz M. (red. nauk), Funkcjonowanie przedsiębiorstw gospodarki żywnościowej w warunkach konkurencji, Agencja Marketingowa „APIS”, Olsztyn 2002. 2. Juchniewicz M., Zarządzanie przedsiębiorstwem w warunkach konkurencji. Determinanty konkurencyjności przedsiębiorstw cz. 1 i 2, Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego, Olsztyn 2006. 3. Król H., Ludwiczynski A. (red. nauk), Zarządzanie zasobami ludzkimi. Tworzenie kapitału ludzkiego w organizacji, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011. 4. Kowrygo B., Górska – Warsewicz H., Świątkowska M., Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń (skrypt), Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008. 5. Safin K. (red. nauk.), Zarządzanie małym i średnim przedsiębiorstwem, Akademia Ekonomiczna we Wrocławiu, Wrocław 2012. Literatura uzupełniająca: 1. Grontkowska A., Klepacki B., Ekonomia i organizacja w gastronomii, Format AB, Warszawa 2008. 2. Sierpińska M., Jachna T., Ocena przedsiębiorstwa według standardów światowych, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011. 3. Urban S., Ekonomia i organizacja handlu żywnością, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu, Wrocław 2000.
UWAGI:	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	
	Udział w wykładach/ćwiczeniach: liczba godzin - <b>36</b> Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - <b>30</b> Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - <b>22</b> Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - <b>25</b> Udział w konsultacjach: liczba godzin - <b>5</b> <b>118 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin - <b>41</b> <b>1,4 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin - <b>95</b> <b>3,2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	potrafi scharakteryzować podstawowe formy organizacyjno – prawne przedsiębiorstw branży żywnościowej.	W01
02W	potrafi zaprojektować strukturę organizacyjną dla przedsiębiorstwa branży żywnościowej, potrafi omówić typy i formy organizacji produkcji, wskazywać ich wady i zalety oraz ich praktyczną przydatność w różnych podmiotach.	W05
03W	potrafi wyjaśnić pojęcie zarządzania, scharakteryzować poszczególne funkcje zarządzania i ich wykorzystanie praktyczne w zarządzaniu przedsiębiorstwem, wskazać wady i zalety poszczególnych stylów kierowania (ze szczególnym uwzględnieniem przedsiębiorstw żywnościowych).	W04
04U	potrafi dokonać ekonomicznej interpretacji poszczególnych pozycji aktywów, pasywów, przychodów, kosztów.	U01
05U	potrafi posługiwać się narzędziami służącymi do określania oceny efektywności działań przedsiębiorstw w zakresie wybranych nurtów działalności.	U01
06K	pracuje w zespole i potrafi wymienić i opisać podstawowe zasady organizacji pracy i zarządzania w przedsiębiorstwach.	K02
07K	potrafi opisać kierunek rozwoju w przyszłości przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego.	K03