KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego
7. Kod przedmiotu	B-25
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ ~~fakultatywny~~
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok II, Semestr IV
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Marek Zadernowski

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C1 Zapoznanie studentów z metodami zarzadzania przedsiębiorstwem spożywczym
C2 Zapoznanie studentów z metodami i narzędziami zarządczymi stosowanymi na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchu żywnościowym.
C3 Zapoznanie studentów z praktyczną wiedzą o sposobie podejmowania decyzji i użycia odpowiednich narzędzi w trakcie zarządzania przedsiębiorstwem w toku realizacji jego działań w łańcuchu żywnościowym.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Student posiada podstawową wiedze z zakresu przedsiębiorczości. Zna procesy technologiczne i ich rolę w produkcji żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	*Opis efektów kształcenia dla przedmiotu*	*Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia*
W_01	Zna i charakteryzuje rodzaje przedsiębiorstw zgodnie z wymaganiami prawnymi, zna ich strukturę właścicielską i odpowiedzialność na rynku.	BPŻ_W02
W_02	Zna i charakteryzuje metody zarządzania stosowane na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchy żywnościowym	BPŻ_W02 BPŻ_W08
U_01	Umie scharakteryzować rodzaje przedsiębiorstw zgodnie z wymaganiami prawnymi, zna ich strukturę właścicielską i odpowiedzialność na rynku	BPŻ_U10
U_02	Umie wykorzystać praktycznie metody zarządzania stosowane na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchy żywnościowym	BPŻ_U10 BPŻ_U11
K_01	Wykazuje zdolność do pracy w zespole przyjmując w nim różne role. Wskazuje zdolności do organizacji pracy zespołu odpowiedzialnego za bezpieczeństwo żywności.	BPŻ_K02
K_02	Ocenia ryzyko i skutki podejmowanej działalności w zakresie produkcji żywności, ma świadomość konsekwencji swoich działań dla zdrowia konsumentów.	BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Wprowadzenie do przedmiotu, omówienie pojęć związanych z zarządzaniem	2
W2	Omówienie rodzajów przedsiębiorstw zgodnie z wymaganiami prawnymi obowiązującymi w Polsce i UE.	3
W3	Omówienie metody zarządzania stosowanych na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchy żywnościowym (w tym. zarządzanie przez: procesy, cele, motywowanie, delegowanie uprawnień, wyjątki	3
W4	Omówienie metody statystycznych stosowanych na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchy żywnościowym.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Opracowanie wytycznych koniecznych do wyboru najlepszej formy	3

	działalności gospodarczej, opracowanie struktury organizacyjnej.	
L2	Opracowanie zakresów obowiązków na poszczególnych szczeblach organizacyjnych. Opracowanie celów zarżadczych i map procesów.	3
L3	Opracowanie koncepcji nowego produktu wraz z analiza kosztów jego wdrożenia i produkcji	3
L4	Analiza działań koniecznych do podjęcia w toku wdrażania nowego produktu.	3
L5	Analizy decyzji zarządczych koniecznych do podjęcia w toku wdrażania nowego produktu	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
U_01			X			X	
U_02			X			X	
K_01						X	X
K_02						X	X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W4	Wykład z prezentacją multimedialną	**L1-L5**	Zajęcia laboratoryjne w sali wykładowej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczające wykład na ocenę lub zaliczenie
F2	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie oceny z F1
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej arytmetycznej z ocen z F2 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych.

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego

	51-60% ogólnej liczby punktów	61-70% ogólnej liczby punktów	71-80% ogólnej liczby punktów	81-90% ogólnej liczby punktów	91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02;	Potrafi zdefiniować narzędzia i metody zarządcze.	Potrafi zdefiniować narzędzia i metody zarządcze oraz posiada, w ograniczonej formie, umiejętność podejmowania decyzji zarządczych i korzystania z narzędzi zarządczych.	Potrafi zdefiniować narzędzia i metody zarządcze oraz posiada, umiejętność podejmowania decyzji zarządczych i korzystania z narzędzi zarządczych.	Potrafi zdefiniować narzędzia i metody zarządcze oraz posiada, swobodną umiejętność podejmowania decyzji zarządczych i korzystania z narzędzi zarządczych.	Potrafi zdefiniować narzędzia i metody zarządcze, potrafi modyfikować je i używać w różnych optymalnych konfiguracjach. oraz posiada, swobodną umiejętność podejmowania decyzji zarządczych i korzystania z narzędzi zarządczych.
K_01 K_02	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję surowców wysokiej jakości.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Szwabowski J.: Elementy technicznego przygotowania produkcji, Wyd. Politechniki Szczecińskiej, Szczecin 2003.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Codex Alimentarius Commission .2003. Recommended international code of practice general principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).
2. Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J. 1999. Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności. Studio 108, Olsztyn. .
3. Miracki W.: Koszty przygotowania produkcji, PWE, Warszawa 1989
4. Muhlemann A.P., Oakland J.S., Lockyer K.G.: Zarządzanie. Produkcja i usługi, PWN,
5. Warszawa 1995.
6. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1. Przemysł Spożywczy, nr 2, str. 40-44.
7. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zde-finiowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W02	C 1, C 2	W_1-4	Wykład	Kolokwium,
W_02	BPŻ_W02 BPŻ_W08	C 1, C 2	W_1-4	Wykład	Kolokwium
U_01	BPŻ_U10	C 1, C 2, C 3	L 1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Sprawozdanie

U_02	BPŻ_U10 BPŻ_U11	C 1, C 2, C 3	L 1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C 1, C 2, C 3	L 1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja
K_02	BPŻ_K04	C 1, C 2, C 3	L 1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	**Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności**
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	1
Suma godzin kontaktowych	**26**
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	5
Suma godzin pracy własnej studenta	**26**
Sumaryczne obciążenie studenta	**51**
Liczba punktów ECTS za przedmiot	**2**
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	**30h**
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	**1,2**

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot: **Dyrektor Instytutu:**

Przemyśl, dnia 30.09.2017