

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo w produkcji żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego
7. Kod zajęć	K 24
8. Poziom/kategoria zajęć	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok II, Semestr IV
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	dr inż. Marek Zadernowski
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	dr inż. Marek Zadernowski

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele przedmiotu

- C1 - Zapoznanie studentów z metodami zarządzania 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 wiedzę z zakresu przedsiębiorczości. Zna procesy technologiczne i ich rolę w produkcji żywności.

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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 (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

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

Projekt		
P1	Opracowanie wytycznych koniecznych do wyboru najlepszej formy działalności gospodarczej, opracowanie struktury organizacyjnej.	3
P2	Opracowanie zakresów obowiązków na poszczególnych szczeblach organizacyjnych. Opracowanie celów zarządczych i map procesów.	3
P3	Opracowanie koncepcji nowego produktu wraz z analiza kosztów jego wdrożenia i produkcji	3
P4	Analiza działań koniecznych do podjęcia w toku wdrażania nowego produktu.	3
P5	Analizy decyzji zarządczych koniecznych do podjęcia w toku wdrażania nowego produktu	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia w pracowni komputerowej

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczające wykład na ocenę
F2	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę
F3	Ocena zaangażowania i współpracy w trakcie projektu w grupach – efekty społeczne

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie oceny z F1
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej arytmetycznej z ocen F2 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych F3

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia się	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 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 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, Warszawa 1995.
5. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1. Przemysł Spożywczy, nr 2, str. 40-44.
6. Trafiałek J., D. Kołożyn – Krajewska (2005). HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach spożywczych. Część 1.

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W02	C1, C2	W_1-4	N1	F1
W_02	BPŻ_W02 BPŻ_W08	C1, C2	W_1-4	N1	F1
U_01	BPŻ_U10	C1, C2, C3	L 1-5	N2	F2
U_02	BPŻ_U10 BPŻ_U11	C1, C2, C3	L 1-5	N2	F2
K_01	BPŻ_K02	C1, C2, C3	L 1-5	N1-N2	F3
K_02	BPŻ_K04	C1, C2, C3	L 1-5	N1-N2	F3

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	15
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	5
Suma godzin kontaktowych	30
Samodzielne studiowanie treści wykładów	2
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształujących umiejętności praktyczne	5
Przygotowanie do konsultacji	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	12
Suma godzin pracy własnej studenta	20
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2

Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	26
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.

