karta ZAJĘĆ (SYLABUS)

**I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *Jednostka prowadząca kierunek studiów* | Instytut Nauk Technicznych |
| 1. *Nazwa kierunku studiów* | Bezpieczeństwo w produkcji żywności |
| 1. *Forma prowadzenia studiów* | stacjonarne |
| 1. *Profil studiów* | praktyczny |
| 1. *Poziom kształcenia* | studia I stopnia |
| 1. *Nazwa zajęć* | Zarządzanie przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego |
| 1. *Kod zajęć* | K 24 |
| 1. *Poziom/kategoria zajęć* | przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk) |
| 1. *Status zajęć* | Obowiązkowy/ fakultatywny |
| 1. *Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć* | Rok II, Semestr IV |
| 1. *Język wykładowy* | polski |
| 1. *Liczba punktów ECTS* | 2 |
| 1. *Koordynator zajęć* | dr inż. Marek Zadernowski |
| 1. *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**

1. - Zapoznanie studentów z metodami zarzadzania przedsiębiorstwem spożywczym
2. - Zapoznanie studentów z metodami i narzędziami zarządczymi stosowanymi na różnych szczeblach kierowniczych w przedsiębiorstwach funkcjonujących w łańcuchu żywnościowym.
3. - 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 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 zarżadczych 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 prezentacja 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 sie | 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,
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 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 kształtujących umiejętności praktyczne | 5 |
| Przygotowanie do konsultacji | 1 |
| Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów | 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 19.09.2020