



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU

Ekonomika i organizacja przemysłu spożywczego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Technologia żywności i żywienie człowieka	Cykl kształcenia 2020/21	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NTZS.I10.0571.20	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe polski	
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (inżynier)	Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Nie Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Tomasz Barbeka	
Pozostali prowadzący	Tomasz Barbeka	
Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Student poznaje znaczenie sektora rolno-spożywczego w gospodarce narodowej kraju. Ukończenie kursu umożliwia połączenie zagadnień technologicznych z zakresu przetwórstwa surowców rolnych z elementami oceny produkcyjno - ekonomicznej. Kurs pozwala na dokonywanie oceny przedsięwzięć inwestycyjnych w tym kondycji ekonomicznej przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego.
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego w uwarunkowaniach gospodarczych i środowiskowych	NT_P6S_WK16	Zaliczenie pisemne
W2	Zna zasady organizacji, zarządzania i marketingu w przemyśle żywnościowym	NT_P6S_WK15	Zaliczenie pisemne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	Potrafi analizować i interpretować zjawiska ekonomiczne i społeczne dotyczące przedsiębiorstw, rynków żywnościowych, definiować problemy marketingowe przedsiębiorstw w skali globalnej, krajowej i regionalnej	NT_P6S_UW11	Zaliczenie pisemne
U2	Potrafi stosować zasady planowania i dokumentować procesy gospodarcze oraz dokonać ich wstępnej analizy ekonomicznej	NT_P6S_UW08	Zaliczenie pisemne
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań w gospodarce żywnościowej oraz w żywieniu	NT_P6S_KO02	Zaliczenie pisemne
K2	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy w sektorze rolno - spożywczym	NT_P6S_KO03	Zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Wykład	15
Ćwiczenia audytoryjne	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	5
Udział w egzaminie	5
Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	5

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 30	ECTS 1.0

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<p>Wykład 1 Wprowadzenie. Przemysł spożywczy jako ogniwo gospodarki narodowej. Pojęcie, cel i funkcje gospodarki żywnościowej. Procesy dostosowawcze polskiego sektora żywnościowego w ramach członkostwa w Unii Europejskiej</p> <p>Wykład 2 Mierniki badań przestrzennych. Lokalizacja produkcji. Czynniki i bariery lokalizacji.</p> <p>Wykład 3 Prawno – organizacyjne formy przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Zasady tworzenia i funkcjonowania przedsiębiorstw prywatnych i spółdzielczych.</p> <p>Wykład 4 Zasady tworzenia i funkcjonowania spółek osobowych: jawnych, komandytowych, partnerskich oraz komandytowo – akcyjnych.</p> <p>Wykład 5 Metody prognozowania stosowane dla potrzeb gospodarki żywnościowej.</p> <p>Wykład 6 Organizacja procesów produkcyjnych. Typy produkcji. Normowanie pracy.</p> <p>Wykład 7 Metody i style zarządzania . Zatrudnienie i płace.</p> <p>Wykład 8 Wykorzystanie funduszy strukturalnych dla potrzeb restrukturyzacji i modernizacji polskiego sektora żywnościowego.</p> <p>Wykład 9 Koszty produkcji. Próg rentowności produkcji.</p> <p>Wykład 10 Rachunek ekonomiczny w procesie podejmowania decyzji produkcyjnych.</p> <p>Wykład 11 Ocena działalności gospodarczej przedsiębiorstwa.</p> <p>Wykład 12 Wykorzystanie analizy wskaźnikowej do oceny sytuacji finansowej firmy.</p> <p>Wykład 13 Podstawy rachunkowości przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego: księgowość, kalkulacje, sprawozdawczość finansowa.</p> <p>Wykład 14 Wykorzystanie funduszy UE w procesie modernizacji sektora rolno - spożywczego</p> <p>Wykład 15 Perspektywy rozwoju polskiego sektora rolno – żywnościowego.</p>	Wykład

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
2.	<p>Ćwiczenie 1 Wprowadzenie. Specyfika polskiego przemysłu spożywczego. Analiza przestrzenna gospodarki żywnościowej. Wskaźniki lokalizacji, zmienności rozmieszczenia i efektywności zmian terytorialnych. Zasady lokalizacji produkcji wg M. Webera.</p> <p>Ćwiczenie 2 Charakterystyka wybranych branż przemysłu spożywczego.</p> <p>Ćwiczenie 3 Środki trwałe: klasyfikacja i struktura rodzajowa. Cechy ekonomiczne środków trwałych. Pojęcie zużycia, amortyzacji i umorzenia. Metody obliczania amortyzacji (liniowa, degresywna, progresywna). Gospodarka remontowa przedsiębiorstw.</p> <p>Ćwiczenie 4 Majątek obrotowy przedsiębiorstw. Ruch okrężny środków obrotowych. Logistyka zaopatrzenia.</p> <p>Ćwiczenie 5 Baza surowcowa przemysłu spożywczego. Czynniki kształtujące bazę surowcową. Analiza wahań podaży surowców rolnych (okresowych sezonowych i krótkookresowych). Prognozowanie podaży surowców.</p> <p>Ćwiczenie 6 Zdolność produkcyjna w przemyśle spożywczym. Zasady ustalania zdolności produkcyjnej i analizy jej wykorzystania w wybranych branżach.</p> <p>Ćwiczenie 7 Inwestycje w przemyśle spożywczym. Analiza ekonomiczna efektywności inwestycji.</p> <p>Ćwiczenie 8 Gospodarowanie majątkiem trwałym i obrotowym przedsiębiorstwa.</p> <p>Ćwiczenie 9 Ustalanie wynagrodzeń w przemyśle spożywczym. Systemy płac. Obliczanie wydajności pracy.</p> <p>Ćwiczenie 10 Wniosek o dofinansowanie restrukturyzacji przedsiębiorstw w ramach funduszy strukturalnych Unii Europejskiej.</p> <p>Ćwiczenie 11 Koszty i ich klasyfikacja rodzajowa. Koszty stałe i zmienne. Układ kalkulacyjny kosztów. Koszty bezpośrednie i pośrednie.</p> <p>Ćwiczenie 12 Analiza bilansu i rachunku wyników.</p> <p>Ćwiczenie 13 Ocena rentowności przedsiębiorstwa. Wskaźniki płynności, sprawności i zadłużenia przedsiębiorstwa.</p> <p>Ćwiczenie 14 Podstawy księgowości przedsiębiorstw. Pojęcie konta księgowego, operacji gospodarczej i storna. Zasady księgowania operacji gospodarczych. Przykłady wybranych księgowania pojedynczych operacji.</p> <p>Ćwiczenie 15 Zaliczenie ćwiczeń.</p>	Ćwiczenia audytoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Praca w grupie, Wykład, ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie pisemne	50%
Ćwiczenia audytoryjne	Zaliczenie pisemne	50%

Wymagania wstępne

Ekonomia, matematyka, statystyka, technologia ogólna przemysłu spożywczego

Literatura

Obowiązkowa

1. Bień J.: Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa. PWN W-wa, 1996;
2. Duraj J.: Podstawy ekonomiki przedsiębiorstwa. PWE 2000;
3. Griffin R. W.: Podstawy zarządzania organizacjami. PWN, W-wa, 2004
4. Romanowska M.: Zarządzanie strategiczne, PWE, Warszawa 2003;
5. Sawicki K.: Podstawy rachunkowości. PWE, Warszawa 1996;

Dodatkowa

7. Restrukturyzacja i modernizacja sektora rolno-żywnościowego w Polsce.MR,Warszawa 2018
8. Raporty Roczne 2007-2016, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.KOWR.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NT_P6S_KO02	Absolwent jest gotów do wykazywania aktywnej postawy i wykorzystywania wiedzy w rozwiązywaniu różnych problemów występujących w technologii żywności i żywieniu człowieka
NT_P6S_KO03	Absolwent jest gotów do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych, w tym również działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości produktów żywnościowych i ich bezpieczeństwa
NT_P6S_UW08	Absolwent potrafi stosować zasady rachunkowości i dokumentować procesy gospodarcze oraz dokonać ich wstępnej analizy ekonomicznej
NT_P6S_UW11	Absolwent potrafi analizować i interpretować zjawiska ekonomiczne i społeczne dotyczące przedsiębiorstw, rynków żywnościowych, definiować problemy marketingowe przedsiębiorstw w skali globalnej, krajowej i regionalnej
NT_P6S_WK15	Absolwent zna i rozumie zasady rachunkowości i dokumentowania procesów gospodarczych oraz zagadnienia i zasady z zakresu ekonomii, organizacji, zarządzania i marketingu
NT_P6S_WK16	Absolwent zna i rozumie zagadnienia prawne i społeczne w zakresie funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego w uwarunkowaniach gospodarczych i środowiskowych