



# UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

## Ekonomika i organizacja przemysłu spożywczego Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Technologia żywności i żywienie człowieka	<b>Cykl kształcenia</b> 2021/22
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> WBiNoZNTZS.I10B.0571.21
<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	<b>Języki wykładowe</b> polski
<b>Poziom studiów</b> studia pierwszego stopnia (inżynier)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Forma studiów</b> stacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Dyscypliny</b> <b>Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi</b> Nie <b>Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne</b> Nie
<b>Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot</b>	Tomasz Barbeka
<b>Pozostali prowadzący</b>	Tomasz Barbeka
<b>Okres</b> Semestr 5	<b>Forma zaliczenia</b> Zaliczenie na ocenę <b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30
	<b>Liczba punktów ECTS</b> 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
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
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
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
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
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
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

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

\* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Treści programowe

<b>Lp.</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Formy prowadzenia zajęć</b>
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 księgowości 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