

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Podstawy przedsiębiorczości
Przynależność do modułu:	Moduł ogólnokademycki

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15	15				
Liczba punktów ECTS	2					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną/zaliczenie					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	ogólnokademycki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	II stopień						
Semestr:	I						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	obowiązkowy						
Forma zajęć:		X					
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Wiedza o mechanizmach funkcjonowania gospodarki i instytucji rynkowych oraz roli państwa w gospodarce						
2	Umiejętność podejmowania racjonalnych decyzji na etapie inwestycji i funkcjonowania przedsiębiorstwa						
3	Kompetencje społeczne w zakresie etyki w biznesie, ochrony własności intelektualnych, doboru i oceny pracowników						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Podstawowa wiedza ekonomiczna						
2	Podstawowa wiedza o mechanizmach zarządzania przedsiębiorstwem						
3	Podstawowa wiedza społeczna						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EPK1	Absolwent zna i rozumie różnorodne, złożone uwarunkowania i aksjologiczny kontekst prowadzonej działalności z zakresu technologii przetwarzania żywności i żywienia.						M1_W02
EPK2	Absolwent zna i rozumie ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z aktywnością zawodową magistra inżyniera z zakresu technologii żywności i żywienia, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.						M1_W04
Umiejętności:							
EPK3	Absolwent potrafi komunikować się ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców w szczególności w obszarze technologii żywności i żywienia, towaroznawstwa, rybactwa i inżynierii rolniczej, oraz odpowiednio uzasadniać stanowiska z wykorzystaniem specjalistycznej wiedzy i terminologii.						M1_U01
EPK4	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu zajmującego się planowaniem, organizacją i realizacją zadań w procesie przetwarzania żywności i zapewnieniem jej bezpieczeństwa.						M1_U03
Kompetencje społeczne:							
EPK5	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych w zakresie związanym z technologią żywności i żywnieniem człowieka, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego.						M1_K02
EPK6	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy wykorzystując nabytą wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia.						M1_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Wprowadzenie do podstaw przedsiębiorczości	1	EKP1, EPK2, EKP3, EKP6
W2	Uwarunkowania prawne i organizacyjne prowadzenia działalności gospodarczej	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W3	Umiejętności kierownicze	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W4	Dobór, kompetencje i zarządzanie zespołem pracowników	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W5	Uwarunkowania podejmowania decyzji inwestycyjnych	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W6	Metody określania kosztochłonności wybranych wariantów działalności	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W7	Czynniki warunkujące politykę cenową przedsiębiorcy	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
W8	Uwarunkowania strukturalne finansowania przedsiębiorczości	2	EKP1, EPK2, EKP5, EKP6
Ćw1	wprowadzenie do Ćwiczeń z podstaw przedsiębiorczości	1	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw2	wybór formy prowadzenia działalności gospodarczej	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw3	Wybrane elementy Prawa Pracy	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw4	Określanie predyspozycji pracowników	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw5	Rachunek ekonomiczny decyzji inwestycyjnych	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw6	Kalkulacji produkcji	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw7	określanie cen produktu	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
Ćw8	wnioski o dotacje w działalności gospodarczej	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	podręczniki i skrypty		
2	instrukcje do ćwiczeń		
3	prezentacje multimedialne		
4			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 - EKP4	zaliczenie pisemne z zakresu analizowanego materiału	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanych w 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy.
2	EKP1 - EKP6	obserwacja uczestnicząca	Aktywność na zajęciach, korzystanie z konsultacji, uczestniczenie w innych formach zajęć pozauczelnianych
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	godziny wynikające z planu zajęć	30	
2	konsultacje z nauczycielem akademickim	10	
3	przygotowanie do zajęć	10	
4			
SUMA GODZIN		50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[2] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
Literatura podstawowa			
1	Jacek Musiałkiewicz. <i>Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Ekonomik. 2016</i>		
2	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał, <i>Krok w przedsiębiorczość. Nowa Era. 2015</i>		
3	Zofia Sepkowska. <i>Podstawy przedsiębiorczości. Difin. 2014</i>		
4			
Literatura uzupełniająca			
1	Zbigniew Makiela, Tomasz Rachwał. <i>Krok w przedsiębiorczość. Zeszyt ćwiczeń. Podstawy przedsiębiorczości. Nowa Era</i>		
2	Jacek Musiałkiewicz. <i>Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Zeszyt ćwiczeń. Ekonomik, 2016</i>		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Kazimierz Sławiński, dr inż.		
Adres e-mail:	kazimierz.slawinski@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	944378460		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRR
_____	_____
Podpis	Podpis