

Załącznik nr 2
do Uchwały Senatu nr T.0022.82.2025
z dnia 10 lipca 2025 roku

Polska
Rama
Kwalifikacji



Program studiów

Informacje podstawowe

Instytut	Instytut Nauk o Jakości i Zarządzania Produktem
Kierunek studiów	Zarządzanie i Inżynieria Produkcji
Poziom kształcenia	2. stopień (studia magisterskie)
Profil kształcenia	Ogólnoakademicki
Język studiów	polski
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne
Liczba semestrów	3
Cykl programu	2025/26 letni
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	mgr (Magister)
Specjalności	Menedżer procesów biznesowych Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności Zarządzanie projektami w produkcji
Klasyfikacja ISCED	0729

Przyporządkowanie kierunku do dziedziny oraz dyscyplin

Dziedzina nauki	Dziedzina nauk społecznych		
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zarządzaniu i jakości		
Procentowy udział punktów ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości	79 ECTS	100%

Charakterystyka kierunku

Koncepcja kształcenia na kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji jest powiązana z misją i strategią Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie poprzez zapewnienie uniwersalnego wykształcenia, łączącego wiedzę ogólną o charakterze teoretycznym i metodologicznym z wiedzą zawodową. Koncepcja kształcenia ukierunkowana jest przede wszystkim na:

- zapewnienie wysokiej jakości kształcenia poprzez rozwój poziomu wiedzy specjalistycznej oraz wyposażenie absolwentów w kompetencje wymagane na rynku pracy
- realizację innowacyjnego programu kształcenia poprzez dostosowanie oferty dydaktycznej do wymogów rynku pracy i zmian zachodzących w otoczeniu społeczno- gospodarczym, z uwzględnieniem opinii i potrzeb pracodawców i innych interesariuszy zewnętrznych
- rozwój interdyscyplinarności treści kształcenia oraz kształtowanie umiejętności holistycznego podejścia do zagadnień, z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych, technicznych, finansowych, prawnych, ekologicznych, społecznych, menedżerskich realizowanych w ramach zajęć prowadzonych przez pracowników różnych katedr z poszczególnych kolegiów UEK
- rozwijanie współpracy z praktyką gospodarczą m.in. poprzez włączanie pracodawców do tworzenia koncepcji kształcenia i realizacji procesu kształcenia m.in. poprzez organizację przez praktyków warsztatów dla studentów, współudział w realizacji części badawczej prac dyplomowych

- umiędzynarodowienie oferty kształcenia przez wspieranie mobilności międzynarodowej studentów, oferowanie przedmiotów do wyboru w języku angielskim i współpracę dydaktyczną z wykładowcami z zagranicy
Absolwenci są przygotowani do pracy w przedsiębiorstwach, w których niezbędna jest wiedza przyrodnicza, techniczna, ekonomiczna oraz umiejętności organizacyjne.

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin	Menedżer procesów biznesowych	stacjonarne	600
	Menedżer procesów biznesowych	niestacjonarne	360
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	stacjonarne	600
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	niestacjonarne	360
	Zarządzanie projektami w produkcji	stacjonarne	600
	Zarządzanie projektami w produkcji	niestacjonarne	360

Liczba punktów ECTS

konieczna do ukończenia studiów	Menedżer procesów biznesowych	stacjonarne	93
	Menedżer procesów biznesowych	niestacjonarne	93
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	stacjonarne	93
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	niestacjonarne	93
	Zarządzanie projektami w produkcji	stacjonarne	93
	Zarządzanie projektami w produkcji	niestacjonarne	93
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	powyżej		
	Menedżer procesów biznesowych	stacjonarne	48
	Menedżer procesów biznesowych	niestacjonarne	48
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	stacjonarne	48
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	niestacjonarne	48
	Zarządzanie projektami w produkcji	stacjonarne	48
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych			
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	Menedżer procesów biznesowych	stacjonarne	5
	Menedżer procesów biznesowych	niestacjonarne	5
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	stacjonarne	5
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	niestacjonarne	5
	Zarządzanie projektami w produkcji	stacjonarne	5
	Zarządzanie projektami w produkcji	niestacjonarne	5

która może być uzyskana w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	nie więcej niż		
	Menedżer procesów biznesowych	stacjonarne	68
	Menedżer procesów biznesowych	niestacjonarne	68
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	stacjonarne	68
	Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności	niestacjonarne	68
	Zarządzanie projektami w produkcji	stacjonarne	68
	Zarządzanie projektami w produkcji	niestacjonarne	68

Praktyki zawodowe

Wymiar (godziny lekcyjne)	
Cel	nie dotyczy
Zasady i forma odbywania	nie dotyczy
Zasady i forma zaliczania	nie dotyczy

Efekty uczenia się

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: 7		
Symbol efektu uczenia się dla kierunku	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się (uniwersalnych pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia)
P_W (WIEDZA) Absolwent zna i rozumie:		
ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane teorie i procesy związane z kierunkiem Zarządzanie i inżynieria produkcji stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną, w szczególności w zakresie zarządzania produkcją i projektami, uwzględniające tendencje rozwojowe dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości.	P7S_WG
ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu normy i reguły organizacyjne istotne w zarządzaniu produkcją i projektami w przedsiębiorstwach różnych branż oraz rządzące nimi prawidłowości, a także ich źródła, naturę i sposoby ich funkcjonowania. Absolwent zna i rozumie przebieg procesów i technik wytwarzania, składowe infrastruktury produkcyjnej, a także zasady doboru odpowiednich surowców i materiałów w procesach wytwarzania.	P7S_WG
ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu wiedzy specjalistycznej przypisanej do danej specjalności, dotyczące funkcjonowania przedsiębiorstw i innych podmiotów gospodarczych, w szczególności z zakresu zarządzania przedsiębiorstwem w odniesieniu do zapotrzebowania rynku, uwzględniając aspekty ochrony środowiska oraz ekologii produkcji.	P7S_WG
ZJ-ST2-ZI-W04-25/26L	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu fundamentalne zagadnienia z dziedziny nauk humanistycznych.	P7S_WG

ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych oraz modelowania struktur społecznych i procesów zachodzących w przedsiębiorstwie, właściwych dla dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości, do której przypisany jest kierunek.	P7S_WG
ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L	Absolwent zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości oraz ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej wykorzystując wiedzę z zakresu dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości, do której przypisany jest kierunek.	P7S_WK
P_U (UMIEJĘTNOŚCI) Absolwent potrafi:		
ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę specjalistyczną i dokonać podstawowej analizy proponowanego rozwiązania konkretnych problemów dotyczących zarządzania i inżynierii produkcji i zaproponować odpowiednie rozstrzygnięcia.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L	Absolwent potrafi formułować pytania badawcze lub weryfikować hipotezy związane z problemami badawczymi oraz poprawnie wnioskować na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł, planować eksperymenty, wykonywać pomiary oraz interpretować uzyskane wyniki używając odpowiednio dobranych metod i technik, w tym technik komunikacyjno-informacyjnych.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L	Absolwent potrafi prawidłowo posługiwać się systemami normatywnymi przy rozwiązywaniu problemów z zakresu dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Potrafi także wykonać zaawansowane zadania badawcze lub ekspertyzy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz samodzielnie wykonywać z nich sprawozdanie.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L	Absolwent potrafi prawidłowo interpretować i wyjaśniać złożone zjawiska społeczne i techniczne w zakresie kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji oraz rozwiązywać problemy badawcze z wykorzystaniem właściwych technik i narzędzi.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L	Absolwent potrafi wykorzystywać metody ilościowe i jakościowe właściwe dla kierunku, dokonać analizy proponowanego rozwiązania konkretnych problemów dotyczących zarządzania i inżynierii produkcji i zaproponować odpowiednie rozstrzygnięcie. Umie ocenić przydatność i możliwość wykorzystania nowych osiągnięć techniki i technologii.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U06-25/26L	Absolwent potrafi prawidłowo wykorzystywać posiadaną wiedzę w celu formułowania i rozwiązywania nietypowych problemów z zakresu dziedziny nauk humanistycznych.	P7S_UW
ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L	Absolwent potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł, także w języku angielskim lub innym obcym oraz dokonywać ich merytorycznej selekcji. Posiada umiejętność komunikowania się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców. Potrafi prowadzić debatę oraz przygotować w języku polskim, angielskim lub innym języku obcym prace własne. Ma umiejętności językowe i zna specjalistyczną terminologię w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P7S_UK
ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L	Absolwent potrafi kierować pracą zespołu wykorzystując zdobytą wiedzę do rozstrzygnięcia dylematów pojawiających się w pracy zawodowej oraz współdziałać z innymi w ramach prac zespołowych i podejmować w nich wiodącą rolę.	P7S_UO
ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie.	P7S_UU
P_K (KOMPETENCJE SPOŁECZNE) Absolwent jest gotów:		
ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L	Absolwent jest gotów do pełnienia obowiązków i powinności, wynikających z powierzonych mu zadań, zawieranych umów i realizowanych projektów.	P7S_KO

ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz do inicjowania działania na rzecz interesu publicznego. Jest gotów do przewidywania wielokierunkowych skutków społecznych i środowiskowych swojej działalności.	P7S_KO
ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem potrzeb społecznych, pracy w grupie i przyjmowania w niej różnych ról (w tym przewodzenia w grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią).	P7S_KR
ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad prawnych, ekonomicznych i etycznych w działalności gospodarczej, identyfikowania i rozstrzygania dylematów etycznych związanych z wykonywanym zawodem. Jest gotów do rozwijania dorobku zawodu i podtrzymywania etosu zawodowego.	P7S_KR
ZJ-ST2-ZI-K05-25/26L	Absolwent jest gotów do inicjowania działań na rzecz interesu publicznego zakresie problematyki odnoszącej się do dziedziny nauk humanistycznych.	P7S_KO
ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L	Absolwent jest gotów do świadomej, krytycznej oceny odbieranych treści oraz do uznawania znaczenia wiedzy z zakresu zarządzania i inżynierii produkcji w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych. Ponadto jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	P7S_KK

Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się

Specjalność: Menedżer procesów biznesowych

Rok studiów: pierwszy			Semestr: pierwszy					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Wykład	30	18	E	7	7	O
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Laboratorium	30	18	-	0	0	
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	Z	2	2	W
Logistyka produkcji	Production Logistics	Wykład	15	9	E	6	6	O
Logistyka produkcji	Production Logistics	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	Quality Control Tools in Production	Wykład	15	9	E	5	5	O
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	Quality Control Tools in Production	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Wykład	15	9	E	6	6	O
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Ćwiczenia	30	18	-	0	0	
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Wykład	15	9	Z	4	4	O
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			225	135		30	30	

Rok studiów: pierwszy			Semestr: drugi					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	

Innowacje w procesach biznesowych	Business Process Innovations	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Innowacje w procesach biznesowych	Business Process Innovations	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	E	3	3	W
Organisation excellence models	Organisation excellence models	Wykład	15	9	Z	3	3	W
Przedmiot do wyboru semestr II MB*	Elective lecture, semester II MB*	Wykład	15	9	Z	2	2	W
↳ Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych	↳ Designing motivational pay scales and tables	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Psychospołeczne aspekty jakości	↳ Psychosocial aspects of quality	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG	↳ Development trends in the FMCG consumer goods market	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Zarządzanie reklamacjami	↳ Complaint management	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka	↳ Modern human nutrition	Wykład	15	9	Z	2	2	
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	7	7	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
Szczupłe systemy wytwarzania	Lean Manufacturing Systems	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Współczesne koncepcje zarządzania	Contemporary Production Management Concepts and Methods	Wykład	15	9	E	5	5	W
Współczesne koncepcje zarządzania	Contemporary Production Management Concepts and Methods	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa produkcyjnego	Managing the Finances of a Production Company	Wykład	15	9	E	5	5	W
Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa produkcyjnego	Managing the Finances of a Production Company	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zarządzanie zespołem	Team Management	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Razem			210	126		33	33	

Rok studiów: drugi			Semestr: trzeci					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zał.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Audyt zakładu produkcyjnego	Manufacturing plant audit	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Audyt zakładu produkcyjnego	Manufacturing plant audit	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Negocjacje handlowe	Trade Negotiations	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	Elective subject in the field of humanities*	Wykład	30	18	E	5	5	W
↳ Różnice kulturowe w biznesie	↳ Cultural differences	Wykład	30	18	E	5	5	

↳ Zarządzanie dziedzictwem kulturowym	↳ Cultural heritage management	Wykład	30	18	E	5	5	
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	9	9	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
Zarządzanie projektami w produkcji	Production Project Management	Wykład	15	9	E	5	5	W
Zarządzanie projektami w produkcji	Production Project Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zintegrowane systemy wytwarzania	Integrated Manufacturing Systems	Wykład	15	9	E	5	5	W
Zintegrowane systemy wytwarzania	Integrated Manufacturing Systems	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			165	99		30	30	

Podział punktów ECTS na dyscypliny										
Nazwa przedmiotu	ECTS		NAUKI O ZARZĄDZANIU I JAKOŚCI	ekonomia i finanse	nauki prawne	filozofia	nauki o kulturze i religii	technologia żywności i żywienia	historia	psychologia
	S	N								
Audyt zakładu produkcyjnego	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Innowacje w procesach biznesowych	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Jakość i bezpieczeństwo produktów	7	7	5	0	2	0	0	0	0	0
Język obcy	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Logistyka produkcji	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Negocjacje handlowe	2	2	1	0	0	0	0	0	0	1
Organisation excellence models	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru semestr II MB*	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	5	5	0	0	0	2	2	0	1	0
Seminarium dyplomowe*	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0
Szczupłe systemy wytwarzania	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Współczesne koncepcje zarządzania	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa produkcyjnego	5	5	2	3	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie projektami w produkcji	5	5	4	1	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	6	6	5	1	0	0	0	0	0	0

Zarządzanie ryzykiem w produkcji	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie zespołem	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Zintegrowane systemy wytwarzania	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Razem	93	93	80	5	2	2	2	0	1	1

Specjalność: Zarządzanie i inżynieria produkcji żywności

Rok studiów: pierwszy			Semestr: pierwszy					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Wykład	30	18	E	7	7	O
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Laboratorium	30	18	-	0	0	
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	Z	2	2	W
Logistyka produkcji	Production Logistics	Wykład	15	9	E	6	6	O
Logistyka produkcji	Production Logistics	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	Quality Control Tools in Production	Wykład	15	9	E	5	5	O
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	Quality Control Tools in Production	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Wykład	15	9	E	6	6	O
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Ćwiczenia	30	18	-	0	0	
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Wykład	15	9	Z	4	4	O
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			225	135		30	30	

Rok studiów: pierwszy			Semestr: drugi					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Analiza sensoryczna w kształtowaniu jakości żywności	The Impact of Sensory Analysis on Food Quality	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Analiza sensoryczna w kształtowaniu jakości żywności	The Impact of Sensory Analysis on Food Quality	Laboratorium	15	9	-	0	0	
Higiena w produkcji żywności	Hygiene in food production	Wykład	15	9	E	5	5	W
Higiena w produkcji żywności	Hygiene in food production	Laboratorium	15	9	-	0	0	
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	E	3	3	W
Organic food	Organic food	Wykład	15	9	Z	3	3	W
Przedmiot do wyboru semestr II IZ*	Elective lecture, semester II IZ*	Wykład	15	9	Z	2	2	W
↳ Ekonomiczne aspekty jakości	↳ Economic aspects of quality	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych	↳ Designing motivational pay scales and tables	Wykład	15	9	Z	2	2	

↳ Psychospołeczne aspekty jakości	↳ Psychosocial aspects of quality	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG	↳ Development trends in the FMCG consumer goods market	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka	↳ Modern human nutrition	Wykład	15	9	Z	2	2	
Rozwój produktów żywnościowych	Food Product Development	Wykład	30	18	E	5	5	W
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	7	7	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
Zielony Ład a produkcja żywności	Green Deal and food production	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Zielony Ład a produkcja żywności	Green Deal and food production	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			210	126		33	33	

Rok studiów: drugi			Semestr: trzeci					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Certyfikacja żywności	Food certification	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Certyfikacja żywności	Food certification	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Innowacje w produkcji żywności	Innovations in food production	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Optymalizacja jakości żywności	Food quality optimization	Wykład	15	9	E	5	5	W
Optymalizacja jakości żywności	Food quality optimization	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	Elective subject in the field of humanities*	Wykład	30	18	E	5	5	W
↳ Różnice kulturowe w biznesie	↳ Cultural differences	Wykład	30	18	E	5	5	
↳ Zarządzanie dziedzictwem kulturowym	↳ Cultural heritage management	Wykład	30	18	E	5	5	
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	9	9	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
Zarządzanie łańcuchem dostaw żywności	Food Supply Chain Management	Wykład	15	9	E	5	5	W
Zarządzanie łańcuchem dostaw żywności	Food Supply Chain Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			165	99		30	30	

Podział punktów ECTS na dyscypliny										
Nazwa przedmiotu	ECTS		NAUKI O ZARZĄDZANIU I JAKOŚCI	ekonomia i finanse	nauki prawne	filozofia	nauki o kulturze i religii	technologia żywności i żywienia	historia	psychologia
	S	N								
Analiza sensoryczna w kształtowaniu jakości żywności	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Certyfikacja żywności	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Higiena w produkcji żywności	5	5	3	0	0	0	0	2	0	0
Innowacje w produkcji żywności	2	2	1	0	0	0	0	1	0	0
Jakość i bezpieczeństwo produktów	7	7	5	0	2	0	0	0	0	0
Język obcy	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Logistyka produkcji	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Optymalizacja jakości żywności	5	5	3	1	0	0	0	1	0	0
Organic food	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru semestr II IZ*	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	5	5	0	0	0	2	2	0	1	0
Rozwój produktów żywnościowych	5	5	3	1	0	0	0	1	0	0
Seminarium dyplomowe*	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie łańcuchem dostaw żywności	5	5	3	1	0	0	0	1	0	0
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	6	6	5	1	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Zielony Ład a produkcja żywności	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Razem	93	93	76	4	2	2	2	6	1	0

Specjalność: Zarządzanie projektami w produkcji

Rok studiów: pierwszy			Semestr: pierwszy					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zał.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Wykład	30	18	E	7	7	0
Jakość i bezpieczeństwo produktów	Product quality and safety	Laboratorium	30	18	-	0	0	
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	Z	2	2	W
Logistyka produkcji	Production Logistics	Wykład	15	9	E	6	6	0
Logistyka produkcji	Production Logistics	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Narzędzia sterowania jakością w	Quality Control Tools in	Wykład	15	9	E	5	5	0

produkcji	Production							
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	Quality Control Tools in Production	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Wykład	15	9	E	6	6	0
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	Managing a Production Company	Ćwiczenia	30	18	-	0	0	
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Wykład	15	9	Z	4	4	0
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	Risk Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Razem			225	135		30	30	

Rok studiów: pierwszy			Semestr: drugi					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zał.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Finanse i rachunkowość w projektach	Project Finance and Accounting	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Język obcy ^{CJ}	Foreign Language ^{CJ}	Lektorat	30	18	E	3	3	W
Organisation excellence models	Organisation excellence models	Wykład	15	9	Z	3	3	W
Podstawy zarządzania projektami	The Basics of Project Management	Wykład	15	9	E	5	5	W
Podstawy zarządzania projektami	The Basics of Project Management	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Prawne aspekty w projektach	Legal aspects in projects	Wykład	15	9	Z	2	2	W
Przedmiot do wyboru semestr II PP*	Elective lecture, semester II PP*	Wykład	15	9	Z	2	2	W
↳ Ekonomiczne aspekty jakości	↳ Economic aspects of quality	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych	↳ Designing motivational pay scales and tables	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Psychospołeczne aspekty jakości	↳ Psychosocial aspects of quality	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG	↳ Development Trends in the FMCG Consumer Goods Market	Wykład	15	9	Z	2	2	
↳ Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka	↳ Modern human nutrition	Wykład	15	9	Z	2	2	
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	7	7	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	7	7	
Systemowe zarządzanie w projektach	Systematic management in projects	Wykład	15	9	Z	2	2	W
Zarządzanie projektem w wybranych branżach	Project Management in Selected Industrial Sector	Wykład	15	9	E	3	3	W
Zarządzanie zespołem projektowym	Project team management	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W

Źródła finansowania projektów	Sources of project financing	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Razem			210	126		33	33	

Rok studiów: drugi			Semestr: trzeci					
Przedmiot		Forma zajęć	Godziny		Forma zal.	ECTS		Rodzaj
Nazwa	Nazwa w jęz. angielskim		S	N		S	N	
Biznesplan	The Business Plan	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Ms Project* (Zarządzanie projektami)	Ms Project*	Wykład	15	9	Z	4	4	W
Ms Project* (Zarządzanie projektami)	Ms Project*	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Narzędzia sterowania projektem	Project Control Tools	Wykład	15	9	E	5	5	W
Narzędzia sterowania projektem	Project Control Tools	Ćwiczenia	15	9	-	0	0	
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	Elective subject in the field of humanities*	Wykład	30	18	E	5	5	W
↳ Różnice kulturowe w biznesie	↳ Cultural differences	Wykład	30	18	E	5	5	
↳ Zarządzanie dziedzictwem kulturowym	↳ Cultural heritage management	Wykład	30	18	E	5	5	
Seminarium dyplomowe*	Diploma seminar*	Seminarium	30	18	Z	9	9	W
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją	↳ Diploma seminar – case study in production management	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji	↳ Diploma seminar – market research of organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
↳ Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji	↳ Diploma seminar – designing solutions for organizations	Seminarium	30	18	Z	9	9	
Warsztaty zarządzania projektami	Project Management Workshops	Konwersatorium	15	9	Z	2	2	W
Zarządzanie jakością w projektach	Quality Management in projects	Wykład	15	9	E	3	3	W
Razem			165	99		30	30	

Podział punktów ECTS na dyscypliny										
Nazwa przedmiotu	ECTS		NAUKI O ZARZĄDZANIU I JAKOŚCI	ekonomia i finanse	nauki prawne	filozofia	nauki o kulturze i religii	technologia żywności i żywienia	historia	psychologia
	S	N								
Biznesplan	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Finanse i rachunkowość w projektach	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0
Jakość i bezpieczeństwo produktów	7	7	5	0	2	0	0	0	0	0
Język obcy	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Logistyka produkcji	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0

Ms Project* (Zarządzanie projektami)	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Narzędzia sterowania jakością w produkcji	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Narzędzia sterowania projektem	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Organisation excellence models	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0
Podstawy zarządzania projektami	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0
Prawne aspekty w projektach	2	2	1	0	1	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru semestr II PP*	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych*	5	5	0	0	0	2	2	0	1	0
Seminarium dyplomowe*	16	16	16	0	0	0	0	0	0	0
Systemowe zarządzanie w projektach	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Warsztaty zarządzania projektami	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie jakością w projektach	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie projektem w wybranych branżach	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym	6	6	5	1	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie ryzykiem w produkcji	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0
Zarządzanie zespołem projektowym	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0
Źródła finansowania projektów	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0
Razem	93	93	82	3	3	2	2	0	1	0

Sposób weryfikacji i oceny efektów uczenia się

Weryfikowanie i dokumentowanie osiąganych przez studentów efektów uczenia się odbywa się:

- w zakresie wiedzy poprzez prace zaliczeniowe i egzaminacyjne, prace projektowe, prezentacje (dokumentacja elektroniczna), prace pisemne reflective writing (wymagające krytycznej analizy literatury tematu skonfrontowanej z własnymi doświadczeniami), teksty referatu.

Oceny z zaliczeń przedmiotów są dokumentowane w protokołach egzaminacyjnych /zaliczeniowych;

- w zakresie umiejętności poprzez prace projektowe, raporty wykonania zadań, arkusze wyników zadań indywidualnych i zbiorowych, case study, opracowywane eseje (weryfikujące umiejętność gromadzenia, selekcji i krytycznej analizy źródłowej, umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej w praktyce, umiejętność zastosowania poznanych narzędzi w praktyce), konspekty prac grupowych, także protokoły egzaminacyjne / zaliczeniowe.

- w zakresie kompetencji społecznych poprzez prace projektowe, prezentacje (dokumentacja elektroniczna dokumentująca stosunek studentów do analizowanych zjawisk, procesów, problemów, zdolności komunikacyjne i społeczne), arkusze punktacji za aktywność na zajęciach (sposób komunikowania się, zaangażowanie we współdziałanie, jakość stosowanej argumentacji i uzasadnień), prace pisemne reflective writing.

W systemie PRK określa się nakład pracy przeciętnego studenta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów uczenia się. W przypadku przedmiotów prowadzonych w różnych formach (wykład i ćwiczenia) ocenę końcową tworzą oceny cząstkowe z poszczególnych form zajęć, z uwzględnieniem wag (znaczenia) określonych przez osobę prowadzącą zajęcia wykładowe.

Informacje te wraz z informacjami o wymogach i kryteriach zaliczenia przedmiotu są przekazywane studentom przed rozpoczęciem zajęć, w szczególności poprzez udostępnienie sylabusu przedmiotu.

Podstawą oceny realizacji efektów uczenia są w szczególności różne formy prac cząstkowych (referaty, raporty, sprawozdania, case study), zaliczeniowych i egzaminacyjnych oraz umiejętność dyskusji, interpretacji, doboru argumentów itd. Oceny z przedmiotów są zapisywane w systemie elektronicznym.

Nie jest akceptowane zaliczenie wyłącznie na podstawie obecności studenta na zajęciach.

Szczególnego rodzaju miernikiem realizacji zakładanych efektów uczenia się na studiach drugiego stopnia jest praca dyplomowa i przeprowadzony egzamin końcowy. W celu weryfikacji samodzielności napisanej pracy stosowany jest system antyplagiatowy.

Efekty uczenia się przypisane do zajęć

Nazwa przedmiotu
Analiza sensoryczna w kształtowaniu jakości żywności

Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (U) Student potrafi przygotować i opracować projekt oceny sensorycznej wybranego produktu, wykonać wstępną analizę uzyskanych danych i na ich podstawie zaproponować odpowiednie rozwiązanie. ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) E2 - (K) Student jest gotów przekazywać społeczeństwu profesjonalne i obiektywne informacje i opinie dotyczące ocen produktów. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) E3 - (W) Student zna i rozumie podstawową terminologię używaną w analizie sensorycznej. Zna podstawowe metody i narzędzia, w tym techniki pozyskiwania danych na temat produktów z wykorzystaniem metod oceny sensorycznej. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E4 - (W) Student ma wiedzę o psychofizjologicznych podstawach oceny sensorycznej, czynnikach wpływających na oznaczenia sensoryczne i warunkach przeprowadzania oceny sensorycznej. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Rola i znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów spożywczych. Pojęcia podstawowe. W2 - Reakcje sensoryczne na działający bodziec. Zależność między bodźcem a wrażeniem (prawo Webera, prawo Fechnera, prawo Stevensa). Przechowywanie informacji sensorycznej, pamięć krótkotrwała, pamięć długotrwała. Funkcja układu nerwowego: odbiór, przekazywanie i przetwarzanie informacji. Gnostyczny i emocyjny aspekt wrażeń. W3 - Metody statystyczne w interpretacji wyników oceny sensorycznej. W4 - Zmysł smaku, węchu (teoria stereochemiczna, teoria wibracyjna), wzroku, czucia, słuchu. Czynniki wpływające na wyniki analizy sensorycznej: adaptacja, zmęczenie fizjologiczne, osobowość oceniającego, oczekiwanie, sugestia. W5 - Metody sprawdzania wrażliwości sensorycznej. Próbkki wzorcowe, próbki naturalne. Selekcja, dobór, szkolenie, trening oceniających. W6 - Typy zadań w ocenie sensorycznej, metody oznaczania wartości progowych, metody różnicowe, metody oceny jakości cząstkowej i całkowitej, metody punktowe. W7 - Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej. Pracownia analizy sensorycznej. Przygotowanie, podawanie, liczba próbek. Zadania i zakres oceny konsumenckiej. Zespoły oceniające i warunki przeprowadzania oceny konsumenckiej. L1 - Zasady przeprowadzania oceny sensorycznej. Badanie wrażliwości sensorycznej wg ISO 3972. L2 - Metoda parzysta: określanie progów różnicy. Metoda trójkątowa: określanie progów różnicy. L3 - Ocena produktów metodą parzystą. Ocena produktów metodą trójkątową. L4 - Ocena produktów metodami skalowania: skala werbalna. Ocena produktów metodami skalowania: skala graficzna. L5 - Ocena 5-punktowa: opracowywanie kart wzorcowych, ustalanie zbioru cech, ustalanie współczynników ważkości. L6 - Ocena 5-punktowa: ocena produktów. L7 - Oceny konsumenckie.

Nazwa przedmiotu
Audyt zakładu produkcyjnego
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie jakie są wymagania dotyczące procesów audytu w szczególności audytów systemu, wyrobu i procesu. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi samodzielnie zaplanować audyt wewnętrzny wykorzystując odpowiednie przewodniki oraz przeprowadzić analizę ryzyka w tym obszarze. ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK) E3 - (K) Student jest gotów do przestrzegania zasad prawnych, ekonomicznych i etycznych w działalności gospodarczej w zakresie wykorzystywania danych wyjściowych z audytu zakładu. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Audyt - wymagania normy ISO 19011 W2 - Audyt procesu W3 - Audyt wyrobu W4 - Zasady audytowania W5 - Audyty warstwowe (LPA)

C1 - Zasady audytowania - prezentacje
 C2 - Audyt procesu
 C3 - Audyt wyrobu
 C4 - Audyt warstwowy
 C5 - Audyt dokumentacji
 C6 - Kolokwium

Nazwa przedmiotu
Biznesplan
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie poszczególne elementy biznesplanu. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi opracować biznesplan. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do wyznaczania celów i ich realizacji. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Cele i opis firmy oraz produktu. K2 - Analiza rynku i konkurencji. K3 - Analiza strategiczna K4 - Plan marketingowy. K5 - Plan organizacji i zarządzania. K6 - Plan wykonawczy. K7 - Analiza finansowa. K8 - Podsumowanie biznesplanów.

Nazwa przedmiotu
Certyfikacja żywności
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) student zna i rozumie informacje o istniejących systemach jakości produktów spożywczych, zasadach ich funkcjonowania i procedurach związanych z wdrożeniem wybranych systemów ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) student potrafi zdobyć i przeanalizować niezbędne informacje z zakresu jakości żywności i na ich podstawie wysunąć wnioski/podjąć decyzje ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) student jest gotów do ciągłego uzupełniania wiedzy w zakresie istniejących systemów jakości żywności ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Projektowanie produktów spożywczych a ich jakość. Systemy jakości a systemy zarządzania jakością. W2 - Unijne systemy jakości produktów spożywczych W3 - Krajowe systemy jakości produktów spożywczych W4 - Międzynarodowe systemy jakości produktów spożywczych. W5 - Przyszłość certyfikacji żywności. Test zaliczeniowy.

- C1** - Odpowiedzialność za jakość produktu.
C2 - Postawy konsumentów wobec certyfikacji żywności.
C3 - Ekonomiczne, marketingowe i społeczne aspekty wdrożenia systemów jakości produktów spożywczych.
C4 - Certyfikacja żywności - przygotowanie do procedury certyfikacyjnej produktu
C5 - Certyfikacja żywności - prezentacja przygotowanych projektów zespołowych

Nazwa przedmiotu
Finanse i rachunkowość w projektach
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie złożone uwarunkowania dotyczące zarządzania finansami w projektach. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi zastosować odpowiednie narzędzia z zakresu finansów w projektach. Pozyskuje i analizuje wewnętrzne (dotyczące przedsiębiorstwa) oraz zewnętrzne (dotyczące otoczenia, w szczególności rynków finansowych) dane finansowe, posługuje się matematycznymi narzędziami analizy procesów zachodzących w obszarze finansów przedsiębiorstwa; wykorzystuje wiedzę o finansach przedsiębiorstwa do podejmowania optymalnych decyzji inwestycyjnych. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie oraz w zespole realizować zróżnicowane zadania zawodowe związane z zarządzaniem finansami w projektach. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Kluczowe pojęcia dotyczące finansów i rachunkowości w projektach K2 - Planowanie zasobów w projekcie K3 - Rodzaje kosztów w projekcie K4 - Planowanie kosztów projektu K5 - Budżet projektu i budżetowanie K6 - Kontrola kosztów w projekcie – technika wartości wypracowanej (EVM) K7 - Opłacalność projektu i wskaźniki rentowności

Nazwa przedmiotu
Higiena w produkcji żywności
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane teorie i procesy związane z zagrożeniami mikrobiologicznymi w produkcji żywności, które stanowią zaawansowaną wiedzę ogólną w zakresie zagadnień zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym mikrobiologii żywności, z uwzględnieniem tendencji rozwojowych dyscyplin naukowych, do których przypisany jest kierunek Zarządzanie i inżynieria produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi prawidłowo posługiwać się systemami normatywnymi związanymi z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Student potrafi wykonać zaawansowane zadania badawcze lub ekspertyzy w tym zakresie, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, pod kierunkiem opiekuna naukowego, z zastosowaniem odpowiedniej metody badawczej. Student potrafi samodzielnie lub pod kierunkiem opiekuna naukowego zinterpretować wyniki i wykonać z nich sprawozdanie. ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do świadomej, krytycznej oceny odbieranych treści oraz do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych z zakresu zarządzania i inżynierii produkcji, w tym utrzymania higieny produkcji żywności. Ponadto jest gotów do zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu w zakresie zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Wprowadzenie do mikrobiologii żywności (pojęcie higieny i higieny żywności). Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. GHP, GMP w aspekcie mikrobiologicznym. W2 - Mikroorganizmy stanowiące zagrożenie w produkcji. Wirusy i priony powodujące straty w produkcji żywności ze szczególnym

uwzględnieniem produkcji pierwotnej. Zagrożenia mikrobiologiczne związane z surowcami i produktami pochodzenia zwierzęcego.

W3 - Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności pochodzenia roślinnego, jakość mikrobiologiczna surowców i dodatków do żywności, ziół i przypraw. Jakość mikrobiologiczna żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej.

W4 - Wpływ czynników środowiskowych na wzrost, przeżywalność i inaktywację drobnoustrojów. Prognozowanie mikrobiologiczne.

W5 - Konwencjonalne i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności w aspekcie skuteczności mikrobiologicznej.

W6 - Skutki zdrowotne skażeń - zatrucia i zakażenia pokarmowe. Wektory skażenia mikrobiologicznego w łańcuchu żywnościowym (ludzie, owady i gryzonie). Ocena sanitarna warunków produkcji.

W7 - Kontrola zagrożeń mikrobiologicznych a systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności. Nowoczesne metody badań mikrobiologicznych w produkcji żywności.

L1 - Zasady pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Metodyka pobierania prób i prowadzenia badań mikrobiologicznych. Aparatura i sprzęt wykorzystywany w badaniach mikrobiologicznych. Aspekty higieniczne w systemach zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Czynniki środowiska wpływające na bezpieczeństwo mikrobiologiczne produkcji (woda, powietrze, powierzchnie maszyn i urządzeń, stan pomieszczeń). Pracownik jako źródło skażenia mikrobiologicznego w produkcji: stan sanitarny odzieży ochronnej, środki ochrony indywidualnej, higiena osobista personelu (technika prawidłowego mycia rąk).

L2 - Mikrobiologiczne wskaźniki jakości surowców i produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego - rola opakowań i systemów pakowania w zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Mikrobiologiczna ocena jakości mięsa z uwzględnieniem różnych metod pakowania. Wykrywanie obecności beztlenowych bakterii przetrwalnikujących w wyrobach wędliniarskich lub produktach mięsnych pakowanych próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

L3 - Mikrobiologiczna ocena bezpieczeństwa zdrowotnego surowców roślinnych i dodatków do żywności pochodzenia roślinnego. Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji pasz i przechowywaniu zbóż (skażenie pleśniami, rola mykotoksyn). Obraz mikrobiologiczny ziół i przypraw.

L4 - Zatrucia i zakażenia pokarmowe - wykrywanie bakterii patogennych w produktach cukierniczych i żywności minimalnie przetworzonej. Wektory skażenia mikrobiologicznego w łańcuchu żywnościowym. Nowoczesne metody kontroli higieny - metoda bioluminometryczna.

L5 - Wpływ czynników zewnętrznych na wzrost i przeżywalność drobnoustrojów w produkcji żywności (temperatura, pH, aktywność wody, obecność konserwantów) - wyznaczanie krzywej przeżywalności, zastosowanie modelowania mikrobiologicznego. Metody inaktywacji mikroorganizmów w żywności.

Nazwa przedmiotu
Innowacje w procesach biznesowych
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie mechanizmy procesów innowacyjnych w przedsiębiorstwie oraz czynniki (organizacyjne, finansowe, technologiczne) kształtujące ich przebieg, rozumie wpływ aktywności innowacyjnej na konkurencyjność podmiotów i rozwój gospodarki a także możliwości i ograniczenia w sterowaniu procesów innowacyjnych. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi wskazać potencjalne obszary wdrażania innowacji w przedsiębiorstwie (w szczególności automatyzacji, robotyzacji i AI), zaproponować usprawnienia, przeanalizować uwarunkowania i kluczowe bariery w procesie ich wprowadzania. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów stosować innowacyjne podejście w projektowaniu i zarządzaniu procesami biznesowymi oraz podejmować szeroko rozumianą współpracę w tym obszarze. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Istota innowacji i ich rola w rozwoju gospodarczym. W2 - Innowacje a przewaga konkurencyjna przedsiębiorstw W3 - Przebieg i uwarunkowania procesów innowacyjnych w przedsiębiorstwie. W4 - Analiza procesów biznesowych jako punkt wyjścia do wdrażania innowacji. W5 - Źródła finansowania innowacji i zarządzanie finansami w projektach innowacyjnych. W6 - Transfer technologii i kooperacja w procesach innowacyjnych. W7 - Automatyzacja, robotyzacja i AI we współczesnych przedsiębiorstwach. C1 - Klasyfikacja i charakterystyka różnych rodzajów innowacji C2 - Źródła i metody kreowania pomysłów innowacyjnych. C3 - Mapowanie procesów biznesowych pod kątem wdrażania innowacji. C4 - Benchmarking i analiza porównawcza – w poszukiwaniu dobrych praktyk C5 - Finansowanie innowacji – montaż finansowy projektu innowacyjnego

C6 - Transfer technologii i współpraca z podmiotami zewnętrznymi.

C7 - Automatyzacja i AI w praktyce.

Nazwa przedmiotu
Innowacje w produkcji żywności
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska związane ze studiowanym kierunkiem stanowiące wiedzę ogólną uwzględniającą tendencje rozwojowe na rynku produktów żywnościowych i przemysłowych. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu metody i narzędzia wykorzystywane podczas rozwoju produktów, procesy niezbędne do ich wytworzenia, a także rozumie społeczne, ekonomiczne i prawne uwarunkowania wprowadzania innowacyjnych produktów na rynek. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi identyfikować i ocenić możliwość zastosowania w rozwoju produktów innowacyjnych surowców, procesów produkcyjnych i rozwiązań technologicznych, w tym zagospodarowywania odpadów. Potrafi formułować i weryfikować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi związanymi z rozwojem produktu, potrafi wykonywać zadania badawcze zgodnie z zasadami BHP pod kierunkiem opiekuna naukowego. Potrafi samodzielnie planować i realizować uczenie się przez całe życie. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów myśleć w sposób twórczy i podejmować działania proinnowacyjne. Jest gotów do świadomej i krytycznej oceny odbieranych treści, do inicjowania działań na rzecz interesu publicznego i przestrzegania zasad prawnych, ekonomicznych i etycznych w działalności zawodowej. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Innowacyjność polskiej gospodarki w skali Europy i świata. Znaczenie innowacji we współczesnym świecie. Wykład wprowadzający. Warunki zaliczenia przedmiotu. K2 - Istota i rodzaje innowacji, źródła innowacji. Innowacje a cykl życia produktu. Obszary innowacyjności w produkcji żywności. Identyfikacja zewnętrznych i wewnętrznych czynników wpływających na innowacyjność przemysłu spożywczego. Przyczyny niskiego poziomu innowacyjności produkcji żywności w Polsce. K3 - Innowacyjność w produkcji żywności a cele i zalecenia żywieniowo-zdrowotne oraz oczekiwania konsumentów. Innowacyjne surowce, innowacyjne produkty. K4 - Innowacyjna produkcja i technologie w przemyśle spożywczym, w tym zagospodarowywania produktów ubocznych wybranych branż. Czynniki decydujące o powstawaniu innowacji produktowych, procesowych w skali firmy, rynku i świata oraz determinanty ich sukcesu. K5 - Asortyment produktów spożywczych i znaczenie opakowalnictwa w innowacyjnym rozwoju sektora produktów żywnościowych. K6 - Omówienie realizowanych projektów i podsumowanie zrealizowanych celów w poszczególnych projektach.

Nazwa przedmiotu
Jakość i bezpieczeństwo produktów
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych i przemysłowych, wymagania oraz zasady analizy jakości i bezpieczeństwa tych produktów ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi przeprowadzić analizę danych związanych z oceną jakości i bezpieczeństwa produktów oraz wyciągnąć wnioski z przeprowadzonej oceny jakości oraz analizy zagrożeń ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do realizacji zespołowych zadań projektowych oraz do rozwijania swojej wiedzy i umiejętności ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Jakość a bezpieczeństwo żywności
W2 - Prawne aspekty jakości i bezpieczeństwa żywności
W3 - Kryteria jakości produktów żywnościowych
W4 - Nadzór nad bezpieczeństwem produktów żywnościowych
W5 - Zagrożenia występujące w produktach żywnościowych i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo
W6 - Szacowanie ryzyka zdrowotnego żywności
W7 - Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa żywności
W8 - Jakość i bezpieczeństwo produktów przemysłowych - podstawowe pojęcia i określenia. Podstawy prawne i inne
W9 - Ogólne wymagania dotyczące bezpieczeństwa produktów przemysłowych, nadzór i systemy monitorowania produktów niebezpiecznych
W10 - Rodzaje i źródła zagrożeń stwarzanych przez produkty przemysłowe o różnym przeznaczeniu
W11 - Wymagania szczegółowe w zakresie bezpieczeństwa produktów przemysłowych na przykładach wybranych branż
W12 - Kryteria jakości produktów przemysłowych z punktu widzenia producenta i konsumenta. Klasyfikacja parametrów jakościowych i ich ogólna charakterystyka
W13 - Ocena jakości i bezpieczeństwa produktów przemysłowych
L1 - Analiza jakości produktów żywnościowych pierwotnych
L2 - Ocena zagrożeń związanych z technikami stosowanymi w produkcji pierwotnej żywności
L3 - Analiza zagrożeń powstałych w wyniku realizowanych procesów technologicznych w produkcji żywności
L4 - Analiza wyników, formułowanie wniosków i rekomendacji dla produktów żywnościowych
L5 - Ocena zagrożeń w odniesieniu do produktów przemysłowych w oparciu o istniejące wytyczne legislacyjne
L6 - Definiowanie oraz sposób doboru kryteriów jakości produktów przemysłowych
L7 - Narzędzia i metody badań umożliwiające kreowanie jakości produktów przemysłowych
L8 - Kompleksowa ocena jakości i bezpieczeństwa wybranych produktów przemysłowych i podsumowanie wyników analizy

Nazwa przedmiotu

Język obcy

Język prowadzenia zajęć

różne języki

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu system języka docelowego odpowiedni do swojego poziomu, określonego w Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego, który umożliwia zrozumienie przekazu ustnego i pisanego, jak również komunikację werbalną i pisemną w wybranym języku w zakresie tematyki kierunkowej.

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)

E2 - (U) Student potrafi wyrazić w sposób adekwatny do wymaganego poziomu wybranego języka zasadnicze aspekty problemów przedstawionych w tekstach złożonych, łącznie z dyskusją specjalistyczną w zakresie kierunkowej tematyki zawodowej. Potrafi przekazać treści merytoryczne w formie prezentacji bądź w ramach spotkania biznesowego. Potrafi pracować w zespole, również w środowisku międzynarodowym. Potrafi świadomie realizować proces samokształcenia oraz dzielić się wiedzą.

↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK)

E3 - (K) Student jest gotów do nawiązania interakcji komunikacyjnej w wybranym języku, zarówno w celu zainicjowania, jak i podtrzymania kontaktów służbowych. Jest gotów radzić sobie w sytuacjach konfliktowych.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

Treści programowe przedmiotu

J1 - Pogłębione zagadnienia ekonomii i biznesu zgodnie z sylabusem dostępnym na stronie internetowej CJ oraz z uwzględnieniem poziomu językowego wg skali CEFR.
J2 - Szczegółowe zagadnienia specyficzne dla kierunku zgodnie z sylabusem CJ oraz z uwzględnieniem poziomu językowego wg skali CEFR.
J3 - Odpowiednie dla poziomu językowego elementy wiedzy systemowej języka (gramatyka, składnia, frazeologia, fonetyka) zgodnie z sylabusem CJ oraz z uwzględnieniem poziomu językowego wg skali CEFR.
J4 - Umiejętności typu 'soft skills' i komunikacja międzykulturowa zgodnie z sylabusem dostępnym na stronie internetowej CJ.
J5 - Korespondencja handlowa/służbowa z uwzględnieniem specyfiki kierunku zgodnie z sylabusem dostępnym na stronie internetowej CJ oraz z uwzględnieniem poziomu językowego wg skali CEFR.

Nazwa przedmiotu

Logistyka produkcji

Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie logistykę jako system wsparcia procesu produkcyjnego ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi zaplanować produkcję i efektywnie sterować przepływami materiałów i wyrobów w procesie produkcyjnym ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów stosować podejście krytyczne i innowacyjne w grupowych działaniach z zakresu logistyki produkcji ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Istota i zakres logistyki produkcji W2 - Planowanie zadań i zasobów w logistyce produkcji W3 - Sterowanie przepływami materiałów i wyrobów w procesie produkcji W4 - Transport wewnętrzny w logistyce produkcji W5 - Automatyzacja produkcji C1 - Sterowanie przepływami zasobów w procesie produkcyjnym C2 - Metody i narzędzia planowania i sterowania produkcją uszczuploną C3 - Teoria ograniczeń w logistyce produkcji C4 - Organizacja pracy na stanowiskach produkcyjnych C5 - Prezentacja praktycznych przykładów działań logistycznych w przedsiębiorstwie produkcyjnym

Nazwa przedmiotu
Ms Project* (Zarządzanie projektami)
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia związane z wykorzystaniem MS Project to planowania przedsięwzięć. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi planować przedsięwzięcia, ustalać harmonogram, przypisywać zasoby, określać czaso- i kosztochłonność. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do zespołowego rozwiązywania problemów i planowania przedsięwzięć z wykorzystaniem MS Project. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Zajęcia organizacyjne W2 - Definiowanie zadań i zasobów w projekcie. W3 - Ustalanie harmonogramu i zasobów w projekcie. W4 - Umiejscowienie zadań i zasobów kontekście kalendarza projektu. W5 - Śledzenie postępu prac projektowych. C1 - Tworzenie nowego projektu oraz definiowanie właściwości projektu C2 - Wprowadzanie zadań, w tym zadań cyklicznych i sumarycznych, modyfikacja zadań; Łączenie zadań: typy połączeń oraz typy ograniczeń C3 - Wprowadzanie zasobów, ustalanie dostępności zasobów, zmienność kosztów zasobów w czasie, przydzielanie zasobów do zadań C4 - Tworzenie kalendarza, przypisywanie kalendarza do projektu, do zasobów i do zadań, modyfikacja kalendarza, zależności między kalendarzami C5 - Przeglądanie informacji o projekcie C6 - Przygotowywanie projektów zespołowych

Nazwa przedmiotu
Narzędzia sterowania jakością w produkcji
Język prowadzenia zajęć
polski

Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z zarządzaniem jakością. Potrafi zidentyfikować problemy jakościowe oraz problemy technologiczne związane z produkcją. Student zna i rozumie siedem tradycyjnych, siedem nowych a także wybrane pozostałe narzędzia jakości. Ma wiedzę o technikach i narzędziach stosowanych do rozwiązywania potencjalnych i rzeczywistych problemów jakościowych powstających w procesach produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi praktycznie wykorzystać posiadaną wiedzę. Potrafi w zależności od okoliczności zastosować poznane narzędzia jakości. Potrafi uzasadnić swój wybór. Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować własne opinie i sądy, korzystając z posiadanej wiedzy. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów pracować zespołowo, troszczy się o wyniki zespołu. Student jest gotów do pełnienia funkcji zawodowych związanych z systemowym zarządzaniem jakością. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Podejście procesowe, pomiary, analiza i doskonalenie, praca zespołowa w rozwiązywaniu problemów. W2 - Tradycyjne narzędzia jakości. W3 - Nowe narzędzia jakości. W4 - Analiza QFD W5 - Analiza FMEA, 8D. W6 - Wskaźniki zdolności procesu SPC. C1 - Burza mózgów, metaplan, diagram korelacji. C2 - Histogram, karta kontrolna X. C3 - Diagram Ishikawy, Analiza Pareto-Lorenza. C4 - Metoda porównania parami, QFD. C5 - Analiza przyczyn i skutków wad FMEA. C6 - Analiza pola sił, analiza SWOT. C7 - Wskaźniki zdolności procesu SPC. C8 - Kolokwium.

Nazwa przedmiotu
Narzędzia sterowania projektem
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z zarządzaniem projektem. Zna i rozumie narzędzia i techniki stosowane w planowaniu i realizacji projektów. Zna i rozumie zasady stosowania narzędzi i technik w odniesieniu do czasu, zasobów i kosztów. Zna i rozumie zagadnienie monitorowania i sterowania przebiegiem realizacji projektu. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi wykorzystać w praktyce posiadaną wiedzę. Potrafi samodzielnie zastosować właściwe narzędzie i technikę w procesach planowania i realizacji projektu. Potrafi logicznie uzasadnić swój wybór. Potrafi poprawnie zaplanować czas realizacji projektu, wskazać zależności pomiędzy działaniami, zaplanować niezbędne zasoby oraz wyliczyć koszty projektu. Potrafi monitorować wykorzystanie zasobów i kosztów w trakcie realizacji projektu. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do wywiązywania się z obowiązków wynikających z pracy w zespole projektowym oraz z obowiązków wynikających z roli menedżera projektu. Ma świadomość ważności pełnionych obowiązków. Ma świadomość konieczności ciągłego uzupełniania wiedzy z zakresu zarządzania projektem oraz konieczność jej aktualizacji. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Diagram Gantta, kamienie milowe, ścieżka krytyczna W2 - Struktura Podziału Pracy WBS, RBS W3 - Diagramy sieciowe PERT, CPM. Zależności międzyzadaniowe. Czasy w diagramie sieciowym. W4 - Zasoby w projekcie - szacowanie. W5 - Zasoby ludzkie, macierz RAM, macierz RACI. W6 - Zasoby finansowe, techniczne, materialne. Optymalizacja zasobów. W7 - Kontrola i monitorowanie projektu. Metoda wartości wypracowanej EV. C1 - Rysowanie diagramu Gantt'a, wyznaczanie kamieni milowych.

- C2** - Struktura Podziału Pracy WBS - realizacja WBS dla własnego projektu.
C3 - Diagram sieciowy CPM - wyznaczanie ścieżki krytycznej.
C4 - Szacowanie zasobów ludzkich dla własnego projektu, szacowanie kosztów osobowych.
C5 - Szacowanie kosztów całkowitych, krzywa kosztów skumulowanych.
C6 - Przekształcenie diagram sieciowy --> diagram Gantt'a dla terminów najwcześniejszych oraz najpóźniejszych.
C7 - Tworzenie wykresów zasobów ludzkich, materiałowych i finansowych. Optymalizacja zasobów.
C8 - Kontrola i monitorowanie projektu. Metoda wartości wypracowanej EV, zadania oraz projekt własny.
C9 - Kolokwium, zaliczenie ćwiczeń.

Nazwa przedmiotu
Negocjacje handlowe
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie złożone uwarunkowania skutecznego prowadzenia negocjacji handlowych we współczesnych warunkach rynkowych ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi właściwie dobierać style i techniki negocjacyjne dla rozwiązania konkretnych problemów odnoszących się do procesu negocjowania ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) ↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU) E3 - (K) Student jest gotów realizować - samodzielnie i w zespole - zróżnicowane zadania zawodowe związane z przygotowaniem i realizacją procesu negocjacyjnego w handlu ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Istota współczesnych negocjacji handlowych K2 - Sylwetka dobrego negocjatora K3 - Fazy i zasady procesu negocjowania K4 - Rodzaje i style negocjacji K5 - Techniki negocjacji K6 - Negocjacje jako proces komunikacyjny - rola komunikacji werbalnej i niewerbalnej K7 - Neuroróżnorodność jako wyzwanie w procesie negocjacji K8 - Prezentacja projektów grupowych

Nazwa przedmiotu
Optymalizacja jakości żywności
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienie optymalizacji jakości oraz konieczności spełnienia wymagań zarówno obowiązujących przepisów, jak też konsumentów ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi dokonać skutecznej oceny stanu faktycznego jakości produktów żywnościowych w oparciu o wyniki przeprowadzonych analiz, a także sformułować wnioski w zakresie wprowadzenia konkretnych zmian w celu optymalizacji jej jakości. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do podjęcia współpracy w grupie w celu rozwiązania postawionego zadania oraz jest przeświadczony o zasadności pracy w zespole, przyjmując w nim różne role (w tym przewodzenia w grupie i ponoszenia odpowiedzialności za nią).

Student jest gotów do świadomej, krytycznej weryfikacji odbieranych treści, potrafi dzielić się swoją wiedzą z innymi oraz zasięgać opinii ekspertów.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Wprowadzenie do przedmiotu, warunki zaliczenia, literatura podstawowa i uzupełniająca. Specyfika jakości produktów żywnościowych oraz jej znaczenie dla pozyskiwania przewagi konkurencyjnej.

W2 - Wymagania w zakresie jakości produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu na terenie RP i UE

W3 - Możliwości technologiczne kształtowania jakości żywności w kontekście najnowszych osiągnięć nauki i technologii

W4 - Stosowanie dodatków do żywności jako zabieg kształtujący jej jakości w świetle obowiązujących przepisów

W5 - Jakość dostępnych w obrocie produktów żywnościowych i możliwości jej optymalizacji - studium przypadku

W6 - Zapewnienie bezpieczeństwa produktów żywnościowych w procesie optymalizacji ich jakości

W7 - Wytwarzanie wyrobów tradycyjnych i regionalnych, a możliwości optymalizacji ich jakości

C1 - Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w laboratorium Katedry Jakości Produktów Żywnościowych

C2 - Metody badania i kompleksowej oceny jakości żywności

C3 - Analiza czynników determinujących jakość wybranych grup produktów spożywczych branży owocowo-warzywnej. Badanie i ocena jakości surowców i produktów gotowych. Część I - przygotowanie próbek z wybranych surowców.

C4 - Analiza czynników determinujących jakość wybranych grup produktów spożywczych branży owocowo-warzywnej. Badanie i ocena jakości surowców i produktów gotowych. Część II - analiza parametrów fizykochemicznych.

C5 - Analiza czynników determinujących jakość wybranych grup produktów spożywczych branży owocowo-warzywnej. Badanie i ocena jakości surowców i produktów gotowych. Część III - Analiza cech sensorycznych i opracowanie wyników analiz fizykochemicznych.

Nazwa przedmiotu

Organic food

Język prowadzenia zajęć

angielski

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student knows and understands the basic concepts and principles applicable to organic farming, production and distribution of organic food. // Student zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady obowiązujące w rolnictwie, produkcji i dystrybucji żywności ekologicznej.

↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student is able to determine the requirements and procedure related to certification and control in the production and processing of organic food. // Student potrafi określić wymagania i procedury związane z kontrolą i certyfikacją produkcji żywności ekologicznej

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) When making decisions, student is ready to take into account their impact on the natural environment. // Student podejmując decyzje jest gotów uwzględniać ich oddziaływanie na środowisko naturalne.

↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)

Treści programowe przedmiotu

W1 - History of organic farming, definitions and regulations concerning organic food and agriculture. // Historia, definicje i regulacje prawne dotyczące rolnictwa i żywności ekologicznej.

W2 - Goals and principles of organic production. // Cele i zasady w produkcji ekologicznej.

W3 - Certification and labeling of organic products, control in organic production. // Certyfikacja i znakowanie żywności ekologicznej, kontrole w produkcji ekologicznej.

W4 - Organic production in Poland, Europe and the world. Organic food market. // Produkcja ekologiczna w Polsce, Europie i na świecie. Rynek żywności ekologicznej.

W5 - Consumer preferences and prospects for the organic food sector. // Preferencje konsumenckie i perspektywy sektora żywności ekologicznej.

Nazwa przedmiotu

Organisation excellence models

Język prowadzenia zajęć

angielski

Realizowane efekty uczenia się

- E1 - (W)** The student knows and understands selected theories and processes related to organisation excellence models / Student zna i rozumie wybrane teorie i procesy związane z modelami doskonałości organizacyjnej
↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)
- E2 - (U)** The student is able to manage the work of a team, using the acquired knowledge of excellence models to resolve dilemmas arising in professional work and cooperate with others in teamwork / Student potrafi kierować pracą zespołu, wykorzystując zdobytą wiedzę o modelach doskonałości do rozwiązywania dylematów pojawiających się w pracy zawodowej oraz współpracować z innymi w pracy zespołowej.
↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO)
- E3 - (K)** The student is ready to comply with legal, economic and ethical principles in business activities, supported by the guidelines of organizational excellence models / Student jest przygotowany do przestrzegania zasad prawnych, ekonomicznych i etycznych w działalności gospodarczej, wspierany wytycznymi modeli doskonałości organizacyjnej
↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)

Treści programowe przedmiotu

- W1** - Introduction to organisation excellence models / Wprowadzenie do modeli doskonałości organizacyjnej
W2 - Process optimization / Optymalizacja procesów
W3 - Direction in EFQM model / Kierunek - model EFQM
W4 - Execution in EFQM model / Wykonanie - model EFQM
W5 - Results in EFQM model / Rezultaty - model EFQM
W6 - Project approach to organisation / Podejście projektowe w organizacji
W7 - Kolokwium

Nazwa przedmiotu

Podstawy zarządzania projektami

Język prowadzenia zajęć

polski

Realizowane efekty uczenia się

- E1 - (W)** Student zna i rozumie zasady zarządzania projektami.
↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)
↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)
- E2 - (U)** Student potrafi prawidłowo interpretować i wyjaśniać złożone zjawiska społeczne i techniczne w zakresie kierunku Zarządzanie i inżynieria produkcji oraz potrafi rozwiązywać problemy badawcze w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach z wykorzystaniem właściwych technik i narzędzi
↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)
↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)
- E3 - (K)** Student jest gotów do pełnienia obowiązków i powinności, wynikających z powierzonych mu zadań, zawieranych umów i realizowanych projektów oraz potrafi przewidzieć wielokierunkowe skutki społeczne swojej działalności.
↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)
↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)
↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

- W1** - Kluczowe pojęcia dotyczące projektów i historia zarządzania projektami. Ograniczenia projektu, trójkąt ograniczeń projektowych i kryteria sukcesu projektu.
W2 - Cykl życia projektu – model fazowy i rola planowania. Definiowanie celów projektu.
W3 - Struktura podziału prac, harmonogram projektu, kamienie milowe i przypisywanie ról (odpowiedzialności) do realizacji zadań.
W4 - Środowisko i interesariusze projektu. Skład zespołu projektowego i role w projekcie.
W5 - Projekt w strukturze organizacyjnej. Zarządzanie zespołem projektowym.
W6 - Zarządzanie ryzykiem w projektach. Metody, standardy i narzędzia zarządzania projektami.
C1 - Dopasowanie pojęć i definicji związanych z zarządzaniem projektami.
C2 - Definiowanie celów projektu według standardów IPMA NCB3.0
C3 - Opracowanie struktury podziału prac dla określonego projektu oraz diagramu Gantta.
C4 - Analiza środowiska projektowego i interesariuszy. Ocena realizacji zadań projektu przez zespół projektowy za pomocą narzędzia RAM.
C5 - Analiza trendu kamieni milowych. Analiza ryzyka w projekcie za pomocą macierzy ryzyka.
C6 - Opracowanie karty projektu.

Nazwa przedmiotu

Prawne aspekty w projektach
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawy prawa autorskiego i jego roli społecznej. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) E2 - (W) Student zna i rozumie podstawy prawa własności przemysłowej i jego roli społecznej. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) E3 - (U) Student potrafi dokonać wstępnej analizy planowanego projektu pod kątem związanych z nimi ryzyk prawnych. ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) E5 - (K) Student jest gotów współpracować z fachowcami z konkretnych obszarów, szczególnie z prawnikami, w zakresie identyfikacji prawnych aspektów na etapie planowania projektu lub występujących w trakcie problemów. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) E6 - (U) Student potrafi zastosować swoją wiedzę z zakresu merytorycznych aspektów projektu do prawidłowego przekazania prawnikowi obszarów koniecznych do analizy prawnej. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Pojęcie prawa własności intelektualnej. Geneza prawa własności intelektualnej i jego rozwój. W2 - Prawo autorskie w znaczeniu przedmiotowym i podmiotowym. Źródła i znaczenie prawa autorskiego. W3 - Prawo własności przemysłowej - pojęcie, źródła, przedmiot i podmioty W4 - Analiza projektów badawczych pod kątem możliwych do wystąpienia zagadnień prawnych związanych z ich realizacją. W5 - Zagadnienia prawne na etapie przygotowywania projektu. W6 - Ryzyka prawne na etapie prowadzenia projektu i sposoby radzenia sobie z nimi. W7 - Zagadnienia prawne na etapie podsumowywania i realizowania projektu. W8 - Znaczenie praw własności intelektualnej we współczesnych organizacjach i w społeczeństwie informacyjnym. Perspektywy rozwoju.

Nazwa przedmiotu						
Przedmiot do wyboru semestr II IZ (grupa przedmiotów)						
Przedmioty wchodzące w skład grupy przedmiotów						
<table> <tr> <td>Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć</td></tr> <tr> <td>↳ Ekonomiczne aspekty jakości (język polski)</td></tr> <tr> <td>Realizowane efekty uczenia się</td></tr> <tr> <td> E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunku kosztów jakości. Zna i rozumie sposoby identyfikowania, klasyfikowania i interpretowania kosztów jakości. ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować opinię swoją i/lub grupy na temat kosztów jakości. Wykazuje umiejętności poprawnego wnioskowania o kosztach jakości na podstawie danych. ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do analizowania sytuacji przedsiębiorstwa pod kątem jakości i ponoszonych z tego tytułu kosztów, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) </td></tr> <tr> <td>Treści programowe przedmiotu</td></tr> <tr> <td> W1 - Koszty jakości – podstawowe pojęcia, definicje i klasyfikacje W2 - Mierniki i analiza kosztów jakości W3 - Rachunek kosztów jakości W4 - Koszty jakości w praktyce </td></tr> </table>	Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć	↳ Ekonomiczne aspekty jakości (język polski)	Realizowane efekty uczenia się	E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunku kosztów jakości. Zna i rozumie sposoby identyfikowania, klasyfikowania i interpretowania kosztów jakości. ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować opinię swoją i/lub grupy na temat kosztów jakości. Wykazuje umiejętności poprawnego wnioskowania o kosztach jakości na podstawie danych. ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do analizowania sytuacji przedsiębiorstwa pod kątem jakości i ponoszonych z tego tytułu kosztów, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)	Treści programowe przedmiotu	W1 - Koszty jakości – podstawowe pojęcia, definicje i klasyfikacje W2 - Mierniki i analiza kosztów jakości W3 - Rachunek kosztów jakości W4 - Koszty jakości w praktyce
Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć						
↳ Ekonomiczne aspekty jakości (język polski)						
Realizowane efekty uczenia się						
E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunku kosztów jakości. Zna i rozumie sposoby identyfikowania, klasyfikowania i interpretowania kosztów jakości. ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować opinię swoją i/lub grupy na temat kosztów jakości. Wykazuje umiejętności poprawnego wnioskowania o kosztach jakości na podstawie danych. ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do analizowania sytuacji przedsiębiorstwa pod kątem jakości i ponoszonych z tego tytułu kosztów, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)						
Treści programowe przedmiotu						
W1 - Koszty jakości – podstawowe pojęcia, definicje i klasyfikacje W2 - Mierniki i analiza kosztów jakości W3 - Rachunek kosztów jakości W4 - Koszty jakości w praktyce						
Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć						

↳ Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zasady, uwarunkowania i rangę siatek i tabel płac w motywacyjnych systemach wynagrodzeń ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi dokonać właściwej interpretacji zjawisk dla projektowania siatek i tabel płac motywacyjnych systemów wynagrodzeń. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów uzupełniać i aktualizować nabytą wiedzę i umiejętności oraz potrafi ją realizować samodzielnie i krytycznie, inspirując przy tym inne osoby. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Współczesne tendencje na rynku wynagrodzeń W2 - Elementy systemu taryfowego przedsiębiorstwa W3 - Metodyka projektowania siatek i tabel płac zasadniczych W4 - Zasady tworzenia siatek i tabel płac zasadniczych. W5 - Korelowanie stawek płac zasadniczych z siatką taryfową. W6 - Modelowanie siatek i tabel płac zasadniczych (idealnych, docelowych i wdrożeniowych) W7 - Założenia urynkowania płac w przedsiębiorstwie.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Psychospołeczne aspekty jakości (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student rozumie, na czym polega subiektywne postrzeganie jakości przez klienta, zna podstawowe czynniki kształtujące jakość z punktu widzenia klienta. Zna podstawową terminologię tematyczną w języku angielskim ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł oraz dokonywać ich merytorycznej selekcji, potrafi samodzielnie przygotować pracę dotyczącą jednego z psychospołecznych aspektów jakości oraz przeprowadzić dyskusję na ten temat. ↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK) E3 - (K) Student jest gotów do świadomiej, krytycznej oceny odbieranych treści ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Zapewnienie jakości a zaspokojenie potrzeb W2 - Proces decyzyjny klienta i jego wpływ na postrzeganie jakości W3 - Elementy psychologii postrzegania W4 - Czynniki kulturowe wpływające na postrzeganie jakości W5 - Psychospołeczne aspekty jakości - zajęcia podsumowujące tematykę

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie termin trend rynkowy, zna podstawy i przesłanki kształtowania trendów rynkowych. Wymienia i charakteryzuje aktualne trendy rynkowe i potrafi zidentyfikować je na rynku, dostrzega celowość ich analizy i śledzenia zachodzących zmian. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (W) Student zna i rozumie dane z zakresu wyzwań związanych ze zmianami demograficznymi, społecznymi i gospodarczymi zachodzącymi we współczesnym świecie. Zna podstawowe pojęcia z typologii konsumentów i zachowań rynkowych nabywców. ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E3 - (U) Student potrafi dokonywać identyfikacji innowacyjnych trendów i zachowań konsumenckich. Potrafi analizować dane rynkowe i wyprowadzać wnioski na podstawie uzyskanych informacji. ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK) E4 - (U) Student potrafi pracować samodzielnie i zespołowo, potrafi współdziałać z innymi w procesie identyfikacji i analizy najlepszych praktyk rynkowych oraz analizy preferencji konsumenckich w zakresie wiodących trendów na rynku dóbr

konsumpcyjnych. Potrafi wskazać produkty zaspokajające bieżące potrzeby konsumentów oraz kierunki ich rozwoju.

↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_U0)

↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)

E5 - (K) Student jest gotów do pracy zespołowej, gromadzenia i krytycznej analizy danych rynkowych, przestrzegania zasad prawnych, etycznych i ekonomicznych w podejmowanej działalności.

↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

E6 - (K) Student jest gotów samodzielnie myśleć twórczo i krytycznie analizować dostępne treści, prognozować rozwój sektor FMCG w oparciu o aktualny stan wiedzy. Ma świadomość konieczności ciągłego doskonalenia posiadanej wiedzy i umiejętności.

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Co się dzieje na rynku FMCG? Zmiany społeczne, demograficzne i gospodarcze zachodzące we współczesnym świecie pod wpływem globalizacji i internacjonalizacji gospodarki światowej.

W2 - Determinanty zachowań współczesnych konsumentów. Pojęcie trendu w zakresie konsumpcji i jego główne cechy. Wpływ trendów na zachowania konsumentów gospodarstw domowych.

W3 - Wybrane makrotrendy w zachowaniach konsumentów - gerontologizacja społeczeństwa, luksuryzacja konsumpcji, lifestyle desing na rynku dóbr konsumpcyjnych, zdystansowana konsumpcja, serwizacja konsumpcji, funkcjonalizacja i centryzacja konsumpcji, konsumpcjonizm cybernetyczny.

W4 - „Nowe” i „alternatywne” trendy konsumenckie. Dekonsumpcja (antykonsumpcjonizm), świadoma konsumpcja, konsumpcja współpracująca (kolaboratywna), freeganizm, prosumpcja, smart shopping, kokonizacja konsumpcji.

W5 - Zrównoważona konsumpcja i powiązane z nią zachowania konsumenckie (np. weganizm, wegetarianizm, reduktarianizm, domocentryzm, ekokonsumpcja, greenwashing)

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe składniki żywności, zasady racjonalnego żywienia, prawidłowego układania jadłospisów oraz oceny żywienia, wpływu żywienia na zdrowie człowieka. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia.

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi wskazać i krytycznie ocenić jakość produktów spożywczych, określić wpływ procesów technologicznych, opakowań i warunków przechowywania na jakość gotowego produktu, weryfikować teorie na temat żywienia podawane przez różnych autorów oraz formułować na tej podstawie logiczne wnioski, potrafi także odpowiednio dobierać i selekcjonować informacje uzyskiwane z literatury polskiej i obcojęzycznej dotyczące żywności, żywienia i zdrowia. Posiada umiejętność zaprezentowania posiadanej wiedzy teoretycznej dotyczącej wpływu żywności i jej składników oraz rodzaju diety na zdrowie.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)

E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie uzupełniać wiedzę w związku z postępowaniem w produkcji żywności i pojawianiem się jej nowych rodzajów, a także postępowaniem wiedzy w zakresie żywienia i związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Jest gotów selekcjonować i krytycznie oceniać informacje zawarte w literaturze fachowej, a także płynące z mediów i w sposób kompetentny przekazywać je dalej.

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Wpływ żywienia na zdrowie: wskazanie związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Omówienie najczęstszych błędów żywieniowych stwierdzonych w jadłospisie Polaków. Prewencja zdrowotna poprzez dietę. Współczesne problemy żywieniowe świata.

W2 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (węglowodany, białka)

W3 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (tłuszcze, witaminy, składniki mineralne)

W4 - Podstawy racjonalnego żywienia: normy żywienia i wyżywienia, bilans energetyczny, podział produktów na 12 grup i omówienie ich wartości odżywczej.

W5 - Zasady planowania codziennych posiłków i ich oceny. Wskazania żywieniowe. Teorie dotyczące racjonalnego żywienia - przedstawienie i porównanie różnych teorii dotyczących racjonalnego żywienia.

Nazwa przedmiotu

Przedmiot do wyboru semestr II MB (grupa przedmiotów)**Przedmioty wchodzące w skład grupy przedmiotów**

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zasady, uwarunkowania i rangę siatek i tabel płac w motywacyjnych systemach wynagrodzeń ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi dokonać właściwej interpretacji zjawisk dotyczących projektowania motywacyjnych systemów wynagrodzeń ze względu na zidentyfikowany problem w obszarze. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów uzupełniać i aktualizować nabytą wiedzę i umiejętności oraz potrafi ją realizować samodzielnie i krytycznie, inspirując przy tym inne osoby. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Współczesne tendencje na rynku wynagrodzeń W2 - Elementy systemu taryfowego przedsiębiorstwa W3 - Metodyka projektowania siatek i tabel płac zasadniczych W4 - Zasady tworzenia siatek i tabel płac zasadniczych. W5 - Korelowanie stawek płac zasadniczych z siatką taryfową. W6 - Modelowanie siatek i tabel płac zasadniczych (idealnych, docelowych i wdrożeniowych) W7 - Założenia urynkowania płac w przedsiębiorstwie.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Psychospołeczne aspekty jakości (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student rozumie, na czym polega subiektywne postrzeganie jakości przez klienta, zna podstawowe czynniki kształtujące jakość z punktu widzenia klienta. Zna podstawową terminologię tematyczną w języku angielskim ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł oraz dokonywać ich merytorycznej selekcji, potrafi samodzielnie przygotować pracę dotyczącą jednego z psychospołecznych aspektów jakości oraz przeprowadzić dyskusję na ten temat. ↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK) E3 - (K) Student jest gotów do świadomej, krytycznej oceny odbieranych treści ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Zapewnienie jakości a zaspokojenie potrzeb W2 - Proces decyzyjny klienta i jego wpływ na postrzeganie jakości W3 - Elementy psychologii postrzegania W4 - Czynniki kulturowe wpływające na postrzeganie jakości W5 - Psychospołeczne aspekty jakości - zajęcia podsumowujące tematykę

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie termin trend rynkowy, zna podstawy i przesłanki kształtowania trendów rynkowych. Wymienia i charakteryzuje aktualne trendy rynkowe i potrafi zidentyfikować je na rynku, dostrzega celowość ich analizy i śledzenia zachodzących zmian. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (W) Student zna i rozumie dane z zakresu wyzwań związanych ze zmianami demograficznymi, społecznymi i gospodarczymi zachodzącymi we współczesnym świecie. Zna podstawowe pojęcia z typologii konsumentów i zachowań rynkowych nabywców.

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E3 - (U) Student potrafi dokonywać identyfikacji innowacyjnych trendów i zachowań konsumenckich. Potrafi analizować dane rynkowe i wyprowadzać wnioski na podstawie uzyskanych informacji. ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK) E4 - (U) Student potrafi pracować samodzielnie i zespołowo, potrafi współdziałać z innymi w procesie identyfikacji i analizy najlepszych praktyk rynkowych oraz analizy preferencji konsumenckich w zakresie wiodących trendów na rynku dóbr konsumpcyjnych. Potrafi wskazać produkty zaspokajające bieżące potrzeby konsumentów oraz kierunki ich rozwoju. ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) ↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU) E5 - (K) Student jest gotów do pracy zespołowej, gromadzenia i krytycznej analizy danych rynkowych, przestrzegania zasad prawnych, etycznych i ekonomicznych w podejmowanej działalności. ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK) E6 - (K) Student jest gotów samodzielnie myśleć twórczo i krytycznie analizować dostępne treści, prognozować rozwój sektor FMCG w oparciu o aktualny stan wiedzy. Ma świadomość konieczności ciągłego doskonalenia posiadanej wiedzy i umiejętności. ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Co się dzieje na rynku FMCG? Zmiany społeczne, demograficzne i gospodarcze zachodzące we współczesnym świecie pod wpływem globalizacji i internacjonalizacji gospodarki światowej.

W2 - Determinanty zachowań współczesnych konsumentów. Pojęcie trendu w zakresie konsumpcji i jego główne cechy. Wpływ trendów na zachowania konsumenckie gospodarstw domowych.

W3 - Wybrane makrotrendy w zachowaniach konsumenckich - gerontologizacja społeczeństwa, luksuryzacja konsumpcji, lifestyle desing na rynku dóbr konsumpcyjnych, zdystansowana konsumpcja, serwizacja konsumpcji, funkcjonalizacja i centryzacja konsumpcji, konsumpcjonizm cybernetyczny.

W4 - „Nowe” i „alternatywne” trendy konsumenckie. Dekonsumpcja (antykonsumpcjonizm), świadoma konsumpcja, konsumpcja współpracująca (kolaboratywna), freeganizm, prosumpcja, smart shopping, kokonizacja konsumpcji.

W5 - Zrównoważona konsumpcja i powiązane z nią zachowania konsumenckie (np. weganizm, wegetarianizm, reduktarianizm, domocentryzm, ekokonsumpcja, greenwashing)

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Zarządzanie reklamacjami (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie proces reklamacji, ma wiedzę z zakresu zarządzania reklamacjami. Potrafi identyfikować niezgodności i planować działania naprawcze.

↳ **ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)**

E2 - (U) Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować swoją i/lub grupy opinię na temat reklamacji. Wykazuje umiejętności poprawnego wnioskowania o niezgodnościach oraz potrafi nimi zarządzać.

↳ **ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)**

E3 - (K) Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania działań i edukowania w zakresie składania reklamacji i rozwiązywania problemów dotyczących reklamacji. Potrafi współpracować w zespole, ma świadomość potrzeby i zasadności współpracy w grupie, potrafi w niej przyjmować różne role.

↳ **ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)**

Treści programowe przedmiotu

W1 - Pojęcia podstawowe związane z zarządzaniem reklamacjami

W2 - Reklamacje wewnętrzne w firmie - wskaźniki i analiza

W3 - Zarządzanie reklamacjami zewnętrznymi (od klientów) - ich analiza, satysfakcja klienta

W4 - Reklamacje w systemie zarządzania jakością

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe składniki żywności, zasady racjonalnego żywienia, prawidłowego układania jadłospisów oraz oceny żywienia, wpływu żywienia na zdrowie człowieka. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia.

↳ **ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)**

E2 - (U) Student potrafi wskazać i krytycznie ocenić jakość produktów spożywczych, określić wpływ procesów

technologicznych, opakowań i warunków przechowywania na jakość gotowego produktu, weryfikować teorie na temat żywienia podawane przez różnych autorów oraz formułować na tej podstawie logiczne wnioski, potrafi także odpowiednio dobierać i selekcjonować informacje uzyskiwane z literatury polskiej i obcojęzycznej dotyczące żywności, żywienia i zdrowia. Posiada umiejętność zaprezentowania posiadanej wiedzy teoretycznej dotyczącej wpływu żywności i jej składników oraz rodzaju diety na zdrowie.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)

E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie uzupełniać wiedzę w związku z postępowaniem w produkcji żywności i pojawianiem się jej nowych rodzajów, a także postępowaniem wiedzy w zakresie żywienia i związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Jest gotów selekcjonować i krytycznie oceniać informacje zawarte w literaturze fachowej, a także płynące z mediów i w sposób kompetentny przekazywać je dalej.

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Wpływ żywienia na zdrowie: wskazanie związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Omówienie najczęstszych błędów żywieniowych stwierdzonych w badaniach Polaków. Prewencja zdrowotna poprzez dietę. Współczesne problemy żywieniowe świata.

W2 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (węglowodany, białka)

W3 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (tłuszcze, witaminy, składniki mineralne)

W4 - Podstawy racjonalnego żywienia: normy żywienia i wyżywienia, bilans energetyczny, podział produktów na 12 grup i omówienie ich wartości odżywczej.

W5 - Zasady planowania codziennych posiłków i ich oceny. Wskazania żywieniowe. Teorie dotyczące racjonalnego żywienia - przedstawienie i porównanie różnych teorii dotyczących racjonalnego żywienia.

Nazwa przedmiotu

Przedmiot do wyboru semestr II PP (grupa przedmiotów)

Przedmioty wchodzące w skład grupy przedmiotów

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Ekonomiczne aspekty jakości (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu rachunku kosztów jakości. Zna i rozumie sposoby identyfikowania, klasyfikowania i interpretowania kosztów jakości.

↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi logicznie formułować wnioski oraz prezentować opinię swoją i/lub grupy na temat kosztów jakości. Wykazuje umiejętności poprawnego wnioskowania o kosztach jakości na podstawie danych.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) Student jest gotów do analizowania sytuacji przedsiębiorstwa pod kątem jakości i ponoszonych z tego tytułu kosztów, a także do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.

↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Koszty jakości – podstawowe pojęcia, definicje i klasyfikacje

W2 - Mierniki i analiza kosztów jakości

W3 - Rachunek kosztów jakości

W4 - Koszty jakości w praktyce

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Projektowanie motywacyjnych siatek i tabel płac zasadniczych (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie zasady, uwarunkowania i rangę siatek i tabel płac w motywacyjnych systemach wynagrodzeń

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi dokonać właściwej interpretacji zjawisk dla projektowania siatek i tabel płac motywacyjnych systemów wynagrodzeń.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) Student jest gotów uzupełniać i aktualizować nabytą wiedzę i umiejętności oraz potrafi ją realizować samodzielnie i krytycznie, inspirując przy tym inne osoby.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Współczesne tendencje na rynku wynagrodzeń

W2 - Elementy systemu taryfowego przedsiębiorstwa

W3 - Metodyka projektowania siatek i tabel płac zasadniczych

W4 - Zasady tworzenia siatek i tabel płac zasadniczych.

W5 - Korelowanie stawek płac zasadniczych z siatką taryfową.

W6 - Modelowanie siatek i tabel płac zasadniczych (idealnych, docelowych i wdrożeniowych)

W7 - Założenia urynkowania płac w przedsiębiorstwie.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ Psychospołeczne aspekty jakości (język polski)

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student rozumie, na czym polega subiektywne postrzeganie jakości przez klienta, zna podstawowe czynniki kształtujące jakość z punktu widzenia klienta. Zna podstawową terminologię tematyczną w języku angielskim

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi pozyskiwać informacje z różnych źródeł oraz dokonywać ich merytorycznej selekcji, potrafi samodzielnie przygotować pracę dotyczącą jednego z psychospołecznych aspektów jakości oraz przeprowadzić dyskusję na ten temat.

↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK)

E3 - (K) Student jest gotów do świadomej, krytycznej oceny odbieranych treści

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Zapewnienie jakości a zaspokojenie potrzeb

W2 - Proces decyzyjny klienta i jego wpływ na postrzeganie jakości

W3 - Elementy psychologii postrzegania

W4 - Czynniki kulturowe wpływające na postrzeganie jakości

W5 - Psychospołeczne aspekty jakości - zajęcia podsumowujące tematykę

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ Trendy rozwojowe na rynku dóbr konsumpcyjnych FMCG (język polski)

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie termin trend rynkowy, zna podstawy i przesłanki kształtowania trendów rynkowych. Wymienia i charakteryzuje aktualne trendy rynkowe i potrafi zidentyfikować je na rynku, dostrzega celowość ich analizy i śledzenia zachodzących zmian.

↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)

E2 - (W) Student zna i rozumie dane z zakresu wyzwań związanych ze zmianami demograficznymi, społecznymi i gospodarczymi zachodzącymi we współczesnym świecie. Zna podstawowe pojęcia z typologii konsumentów i zachowań rynkowych nabywców.

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)

E3 - (U) Student potrafi dokonywać identyfikacji innowacyjnych trendów i zachowań konsumenckich. Potrafi analizować dane rynkowe i wyprowadzać wnioski na podstawie uzyskanych informacji.

↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U07-25/26L (P7S_UK)

E4 - (U) Student potrafi pracować samodzielnie i zespołowo, potrafi współdziałać z innymi w procesie identyfikacji i analizy najlepszych praktyk rynkowych oraz analizy preferencji konsumenckich w zakresie wiodących trendów na rynku dóbr konsumpcyjnych. Potrafi wskazać produkty zaspokajające bieżące potrzeby konsumentów oraz kierunki ich rozwoju.

↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO)

↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)

E5 - (K) Student jest gotów do pracy zespołowej, gromadzenia i krytycznej analizy danych rynkowych, przestrzegania zasad prawnych, etycznych i ekonomicznych w podejmowanej działalności.

↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

E6 - (K) Student jest gotów samodzielnie myśleć twórczo i krytycznie analizować dostępne treści, prognozować rozwój sektor FMCG w oparciu o aktualny stan wiedzy. Ma świadomość konieczności ciągłego doskonalenia posiadanej wiedzy i umiejętności.

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Co się dzieje na rynku FMCG? Zmiany społeczne, demograficzne i gospodarcze zachodzące we współczesnym świecie pod wpływem globalizacji i internacjonalizacji gospodarki światowej.

W2 - Determinanty zachowań współczesnych konsumentów. Pojęcie trendu w zakresie konsumpcji i jego główne cechy. Wpływ trendów na zachowania konsumentów gospodarstw domowych.

W3 - Wybrane makrotrendy w zachowaniach konsumentów - gerontologizacja społeczeństwa, luksuryzacja konsumpcji, lifestyle desing na rynku dóbr konsumpcyjnych, zdystansowana konsumpcja, serwizacja konsumpcji, funkcjonalizacja i centryzacja konsumpcji, konsumpcjonizm cybernetyczny.

W4 - „Nowe” i „alternatywne” trendy konsumenckie. Dekonsumpcja (antykonsumpcjonizm), świadoma konsumpcja, konsumpcja współpracująca (kolaboratywna), freeganizm, prosumpcja, smart shopping, kokonizacja konsumpcji.

W5 - Zrównoważona konsumpcja i powiązane z nią zachowania konsumenckie (np. weganizm, wegetarianizm, reduktarianizm, domocentryzm, ekokonsumpcja, greenwashing)

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka (język polski)

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe składniki żywności, zasady racjonalnego żywienia, prawidłowego układania jadłospisów oraz oceny żywienia, wpływu żywienia na zdrowie człowieka. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia.

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi wskazać i krytycznie ocenić jakość produktów spożywczych, określić wpływ procesów technologicznych, opakowań i warunków przechowywania na jakość gotowego produktu, weryfikować teorie na temat żywienia podawane przez różnych autorów oraz formułować na tej podstawie logiczne wnioski, potrafi także odpowiednio dobierać i selekcjonować informacje uzyskiwane z literatury polskiej i obcojęzycznej dotyczące żywności, żywienia i zdrowia. Posiada umiejętność zaprezentowania posiadanej wiedzy teoretycznej dotyczącej wpływu żywności i jej składników oraz rodzaju diety na zdrowie.

↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)

E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie uzupełniać wiedzę w związku z postępem w produkcji żywności i pojawianiem się jej nowych rodzajów, a także postępem wiedzy w zakresie żywienia i związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Jest gotów selekcjonować i krytycznie oceniać informacje zawarte w literaturze fachowej, a także płynące z mediów i w sposób kompetentny przekazywać je dalej.

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Wpływ żywienia na zdrowie: wskazanie związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Omówienie najczęstszych błędów żywieniowych stwierdzonych w jadłospisie Polaków. Prewencja zdrowotna poprzez dietę. Współczesne problemy żywieniowe świata.

W2 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (węglowodany, białka)

W3 - Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (tłuszcze, witaminy, składniki mineralne)

W4 - Podstawy racjonalnego żywienia: normy żywienia i wyżywienia, bilans energetyczny, podział produktów na 12 grup i omówienie ich wartości odżywczej.

W5 - Zasady planowania codziennych posiłków i ich oceny. Wskazania żywieniowe. Teorie dotyczące racjonalnego żywienia - przedstawienie i porównanie różnych teorii dotyczących racjonalnego żywienia.

Nazwa przedmiotu

Przedmiot do wyboru z dziedziny nauk humanistycznych (grupa przedmiotów)

Przedmioty wchodzące w skład grupy przedmiotów

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ Różnice kulturowe w biznesie (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe różnice występujące między reprezentantami różnych kultur. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W04-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi skutecznie komunikować się z przedstawicielami różnych narodowości, uwzględniając specyfikę każdej z poznanych kultur. ↳ ZJ-ST2-ZI-U06-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) E3 - (K) Student jest gotów realizować kolektywnie cele wyznaczane w ramach obowiązków zawodowych, z przestrzeganiem uwarunkowań kulturowych. ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K05-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Wprowadzenie do zajęć. Pojęcie kultury narodowej oraz jej złożoność. Typy kultur. Wymiary różnic kulturowych. W2 - Stereotypy oraz religia jako determinanta komunikacji międzykulturowej. W3 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Europy Zachodniej. Komunikacja z mieszkańcami krajów Europy Południowej. W4 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Europy Północnej. W5 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Europy Centralnej i Wschodniej. W6 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Azji. W7 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Afryki. W8 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Ameryki Północnej. W9 - Komunikacja z mieszkańcami krajów Ameryki Środkowej i Ameryki Południowej. Komunikacja z mieszkańcami Australii i Nowej Zelandii.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć
↳ Zarządzanie dziedzictwem kulturowym (język polski)
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie najważniejsze zagadnienia dotyczących dyscyplin naukowych, właściwych dla zarządzania i ochrony dziedzictwa kulturowego, zarówno materialnego, jak i niematerialnego oraz zna ich powiązania z innymi dyscyplinami naukowymi. ↳ ZJ-ST2-ZI-W04-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi dokonać analizy struktury organizacyjnej instytucji krajowych i międzynarodowych związanych z ochroną dziedzictwa kulturowego; potrafi projektować nowe funkcje i sposoby wykorzystania obiektów dziedzictwa materialnego; potrafi objaśnić najważniejsze definicje, zagadnienia i problemy związane z zarządzaniem i ochroną obiektów dziedzictwa kulturowego. ↳ ZJ-ST2-ZI-U06-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów uzupełniać kompetencje społeczne związane z dziedzictwem kulturowym; potrafi podejmować konstruktywne działania na rzecz dziedzictwa; ma świadomość roli dziedzictwa kulturowego dla budowy tożsamości i funkcjonowania wspólnot etnicznych lub narodowych oraz dla rozwoju społecznoekonomicznego opartego na zasadzie zrównoważonego rozwoju. ↳ ZJ-ST2-ZI-K05-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Podstawowe definicje zabytku i dziedzictwa, podział zabytków, zakres ich ochrony i opieki nad nimi. W2 - Podstawy prawne ochrony zabytków w Polsce: Ustawa o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami z 2003 r.; inne ustawy traktujące o wybranych aspektach dziedzictwa kulturowego. W3 - Struktura służb konserwatorskich w Polsce; Formy ochrony zabytków w Polsce: rejestr zabytków, Pomnik Historii, park kulturowy, zapis w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego. W4 - Ochrona zabytków w ujęciu historycznym oraz opieka nad zabytkami w instytucjach muzealnych; historia doktryn i działań na rzecz ochrony dóbr kultury od XVIII do XX w.; rozwój muzealnictwa na świecie. W5 - Opieka nad zabytkami w muzeach w Polsce. W6 - Popularyzacja i upowszechnianie: najważniejsze źródła wiedzy poświęcone dziedzictwu kulturowemu (przykładowe czasopisma i strony internetowe); cykliczne imprezy o zasięgu międzynarodowym, regionalnym i lokalnym; edukacja muzealna; bieżąca działalność organizacji społecznych. W7 - Wybrane instytucje i organizacje międzynarodowe zajmujące się dziedzictwem kulturowym: Lista Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Naturalnego UNESCO i zarządzanie obiektami z listy; Europa Nostra; ICOMOS, ICOM, European Heritage Label. W8 - Ochrona zabytków i system planowania przestrzennego w Polsce.

Nazwa przedmiotu
Rozwój produktów żywnościowych
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie definicje, klasyfikacje i kryteria podziałów nowych produkt żywnościowych oraz przesłanki ich rozwoju. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (W) Student zna etapy procesu projektowania nowego produktu żywnościowego, rozumie jego złożoność i istotność wprowadzania na rynek nowych produktów żywnościowych. ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E3 - (U) Student potrafi aplikować posiadaną wiedzę i twórczo ją wykorzystywać w procesie opracowywania nowego produktu żywnościowego. Potrafi dokonać analizy ekonomicznej proponowanych rozwiązań. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E4 - (U) Student potrafi pracować zespołowo, wykazywać samodzielność i kreatywność i być odpowiedzialnym członkiem zespołu. ↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU) E5 - (K) Student jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy i odpowiedzialnej realizacji powierzonych mu zadań w zakresie rozwoju nowych produktów żywnościowych. ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) E6 - (K) Student jest gotów do krytycznej analizy założeń projektowych, poszukiwania optymalnych rozwiązań i zasięgania w razie potrzeby opinii ekspertów. ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Podstawy i przesłanki rozwoju nowych produktów żywnościowych W2 - Cykl życia produktu spożywczego, kreowanie popytu i innowacyjność na rynku żywności. Przykłady dobrych praktyk rynkowych. W3 - Makrotrendy w przemyśle spożywczym a nowe produkty żywnościowe. Rola konsumenta w rozwoju produktów żywnościowych. Rozwój i komercjalizacja nowych produktów żywnościowych. Strategia nowego produktu. W4 - Kształtowanie jakości nowych produktów żywnościowych (wartość odżywcza, jakość zdrowotna, trwałość i cechy sensoryczne produktu, RWS) W5 - Marketing mix w rozwoju produktów żywnościowych, metody i narzędzia promocji żywności, dystrybucja, ocena i optymalizacja produktu po wprowadzeniu na rynek. W6 - Przykłady sukcesów i porażek w rozwoju nowych produktów żywnościowych - analiza praktyk rynkowych i płynące z nich wnioski

Nazwa przedmiotu				
Seminarium dyplomowe (grupa przedmiotów)				
Przedmioty wchodzące w skład grupy przedmiotów				
<table> <tr> <th>Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć</th></tr> <tr> <td>↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją (język polski)</td></tr> <tr> <th>Realizowane efekty uczenia się</th></tr> <tr> <td> E1 - (W) Student zna i rozumie metody pracy naukowej, w tym metody zbierania informacji, zasady opracowania wyników, formułowania wniosków, a także w zaawansowanym stopniu zna i rozumie terminologię oraz metodykę badawczą właściwą dla kierunku Zarządzania i inżynierii produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi ustalić cele, problemy i hipotezy badawcze. Potrafi zidentyfikować źródła informacji oraz właściwie korzystać z zasobów literaturowych, w tym obcojęzycznych. Potrafi wykonać badania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a także zweryfikować hipotezy badawcze i wyprowadzić wnioski. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) </td></tr> </table>	Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć	↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją (język polski)	Realizowane efekty uczenia się	E1 - (W) Student zna i rozumie metody pracy naukowej, w tym metody zbierania informacji, zasady opracowania wyników, formułowania wniosków, a także w zaawansowanym stopniu zna i rozumie terminologię oraz metodykę badawczą właściwą dla kierunku Zarządzania i inżynierii produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi ustalić cele, problemy i hipotezy badawcze. Potrafi zidentyfikować źródła informacji oraz właściwie korzystać z zasobów literaturowych, w tym obcojęzycznych. Potrafi wykonać badania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a także zweryfikować hipotezy badawcze i wyprowadzić wnioski. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW)
Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć				
↳ Seminarium dyplomowe – analiza przypadku w zarządzaniu produkcją (język polski)				
Realizowane efekty uczenia się				
E1 - (W) Student zna i rozumie metody pracy naukowej, w tym metody zbierania informacji, zasady opracowania wyników, formułowania wniosków, a także w zaawansowanym stopniu zna i rozumie terminologię oraz metodykę badawczą właściwą dla kierunku Zarządzania i inżynierii produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi ustalić cele, problemy i hipotezy badawcze. Potrafi zidentyfikować źródła informacji oraz właściwie korzystać z zasobów literaturowych, w tym obcojęzycznych. Potrafi wykonać badania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a także zweryfikować hipotezy badawcze i wyprowadzić wnioski. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW)				

E3 - (U) Student potrafi zaplanować realizację pracy dyplomowej. Wykorzystuje biegle technikę komputerową w procesie prezentacji i przetwarzania danych oraz redakcji pracy dyplomowej. Potrafi wykorzystać nabyty system pojęciowy i metodyczny z zakresu dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w pracy dyplomowej, przedstawiać opinie na temat zagadnień w niej poruszanych oraz dyskutować o nich.

↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)

E4 - (K) Student jest gotów do świadomego wykonywania obowiązków, krytycznej oceny posiadanej wiedzy, podejmowania samodzielnych decyzji, a także do myślenia i działania w sposób samodzielny i przedsiębiorczy.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

S1 - Podstawowe elementy warsztatu pracy naukowo-badawczej. Wymogi merytoryczne i formalne przygotowania pracy magisterskiej na UEK. Przegląd literatury z zakresu zarządzania produkcją.

S2 - Struktura i plan pracy opartej na analizie przypadku - podstawowe wymogi metodologiczne.

S3 - Wstęp, rozwinięcie, zakończenie, wnioski. Konstrukcja rozdziałów.

S4 - Styl i układ pracy – język techniczny i menedżerski, prezentacja danych i graficzna wizualizacja procesów.

S5 - Stosowanie skrótów, symboli i oznaczeń w kontekście produkcyjnym. Zasady przygotowywania aneksu.

S6 - Wybór tematu i zakresu pracy – analiza realnych przypadków problemów w systemach produkcyjnych – cz. I.

S7 - Wybór tematu i zakresu pracy – analiza realnych przypadków problemów w systemach produkcyjnych – cz. II.

S8 - Prezentacja zakresu teoretycznego prac dyplomowych. Formułowanie pytań badawczych, celów pracy i hipotez badawczych - Cz. I.

S9 - Prezentacja zakresu teoretycznego prac dyplomowych. Formułowanie pytań badawczych, celów pracy i hipotez badawczych - Cz. II.

S10 - Definiowanie przypadku badawczego – charakterystyka przedsiębiorstwa, procesu, problemu; wybór metod analizy – cz. I.

S11 - Definiowanie przypadku badawczego – metody pozyskiwania danych (obserwacja, wywiady, analiza dokumentów) – cz. II.

S12 - Analiza danych z przypadku: identyfikacja przyczyn problemu, analiza procesu, dobór narzędzi diagnostycznych – cz. I.

S13 - Projektowanie usprawnień i rozwiązań: techniczne, organizacyjne i zarządcze propozycje zmian – cz. II.

S14 - Ocena proponowanych rozwiązań – analiza wykonalności, ryzyka, efektywności – cz. III.

S15 - Prezentacja całości zredagowanej pracy - analiza poprawności merytorycznej i praktycznej przydatności - Cz. I.

S16 - Prezentacja całości zredagowanej pracy - przygotowanie do obrony, omówienie wniosków i rekomendacji - Cz. II.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Seminarium dyplomowe – badania rynkowe organizacji (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie metody pracy naukowej, w tym metody zbierania informacji, zasady opracowania wyników, formułowania wniosków, a także w zaawansowanym stopniu zna i rozumie terminologię oraz metodykę badawczą właściwą dla kierunku Zarządzania i inżynierii produkcji.

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)

E2 - (U) Student potrafi ustalić cele, problemy i hipotezy badawcze. Potrafi zidentyfikować źródła informacji oraz właściwie korzystać z zasobów literaturowych, w tym obcojęzycznych. Potrafi wykonać badania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a także zweryfikować hipotezy badawcze i wyprowadzić wnioski.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW)

E3 - (U) Student potrafi zaplanować realizację pracy dyplomowej. Wykorzystuje biegle technikę komputerową w procesie prezentacji i przetwarzania danych oraz redakcji pracy dyplomowej. Potrafi wykorzystać nabyty system pojęciowy i metodyczny z zakresu dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w pracy dyplomowej, przedstawiać opinie na temat zagadnień w niej poruszanych oraz dyskutować o nich.

↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)

E4 - (K) Student jest gotów do świadomego wykonywania obowiązków, krytycznej oceny posiadanej wiedzy, podejmowania samodzielnych decyzji, a także do myślenia i działania w sposób samodzielny i przedsiębiorczy.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

S1 - Wprowadzenie do pracy magisterskiej opartej na badaniach rynkowych: specyfika, cele i znaczenie dla organizacji. Wymogi merytoryczne oraz formalne dotyczące przygotowania pracy magisterskiej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie. Bazy literaturowe.

S2 - Identyfikacja problemów rynkowych możliwych do zbadania w pracy magisterskiej. Wybór i zawężanie tematu.

S3 - Budowa pracy magisterskiej w kontekście badań rynkowych organizacji. Wstęp, rozwinięcie, zakończenie, wnioski. Spójność i logika rozdziałów.

S4 - Formułowanie problemu badawczego, celu pracy oraz pytań badawczych zorientowanych na potrzeby rynkowe organizacji.

S5 - Przegląd literatury i źródeł danych rynkowych: wykorzystanie raportów branżowych, baz danych, analiz konkurencji.

S6 - Podstawy metodologii badań rynkowych: badania ilościowe i jakościowe, dobór metody do celu badania.

S7 - Projektowanie narzędzi badawczych: ankiety, wywiady, desk research – praktyczne aspekty przygotowania badań.

S8 - Dobór próby badawczej w badaniach rynkowych – reprezentatywność, segmentacja klientów, źródła danych wtórnych.

S9 - Zbieranie i weryfikacja danych rynkowych: etyka badań, rzetelność, ograniczenia, typowe problemy.

S10 - Wprowadzenie do analizy danych rynkowych: analiza statystyczna, analiza treści, analiza konkurencji.

S11 - Wykorzystanie narzędzi informatycznych w analizie danych rynkowych.

S12 - Interpretacja wyników badań w kontekście decyzji biznesowych – potencjał rynkowy, nisze, trendy.

S13 - Formułowanie wniosków i rekomendacji dla organizacji na podstawie wyników badań rynkowych.

S14 - Konsultacje i prezentacje części empirycznych prac – dyskusja wyników i ich praktycznego znaczenia dla organizacji.

S15 - Redakcja i język pracy magisterskiej: styl naukowy, prezentacja graficzna danych, poprawność metodologiczna.

S16 - Prezentacja całości pracy – przygotowanie do obrony, omówienie mocnych stron i potencjalnych trudności.

Nazwa przedmiotu i język prowadzenia zajęć

↳ **Seminarium dyplomowe – projektowanie rozwiązań dla organizacji (język polski)**

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie metody pracy naukowej, w tym metody zbierania informacji, zasady opracowania wyników, formułowania wniosków, a także w zaawansowanym stopniu zna i rozumie terminologię oraz metodykę badawczą właściwą dla kierunku Zarządzania i inżynierii produkcji.

↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)

↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)

E2 - (U) Student potrafi ustalić cele, problemy i hipotezy badawcze. Potrafi zidentyfikować źródła informacji oraz właściwie korzystać z zasobów literaturowych, w tym obcojęzycznych. Potrafi wykonać badania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, a także zweryfikować hipotezy badawcze i wprowadzić wnioski.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW)

E3 - (U) Student potrafi zaplanować realizację pracy dyplomowej. Wykorzystuje biegłą technikę komputerową w procesie prezentacji i przetwarzania danych oraz redakcji pracy dyplomowej. Potrafi wykorzystać nabyty system pojęciowy i metodyczny z zakresu dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w pracy dyplomowej, przedstawiać opinie na temat zagadnień w niej poruszanych oraz dyskutować o nich.

↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)

E4 - (K) Student jest gotów do świadomego wykonywania obowiązków, krytycznej oceny posiadanej wiedzy, podejmowania samodzielnych decyzji, a także do myślenia i działania w sposób samodzielny i przedsiębiorczy.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)

Treści programowe przedmiotu

S1 - Wprowadzenie do pracy projektowej i naukowo-badawczej. Charakterystyka pracy magisterskiej o profilu projektowym. Wymogi merytoryczne i formalne. Źródła literaturowe i analiza benchmarków rozwiązań organizacyjnych.

S2 - Struktura i plan pracy - podstawowe wymogi metodologiczne. Metodologia projektowania rozwiązań.

S3 - Konstrukcja pracy magisterskiej: od analizy problemu do wdrożenia rozwiązania. Budowanie rozdziałów: problem, koncepcja, rozwiązanie, ocena.

S4 - Styl pracy magisterskiej. Układ pracy i tekstu. Prezentacje graficzne, diagramy, modele.

S5 - Skróty i symbole. Aneks. Narzędzia wspomagające projekt.

S6 - Dobór i analiza problemu organizacyjnego – część I. Identyfikacja wyzwań w organizacji, planowanie badań wstępnych i diagnozy problemu.

S7 - Dobór i analiza problemu organizacyjnego – część II. Dyskusja z promotorem i grupą, mapowanie problemu, wstępna koncepcja rozwiązania.

S8 - Cele pracy, pytania badawcze i zakres projektu – część I. Formułowanie celów projektowych i badawczych w kontekście potrzeb organizacji.

S9 - Cele pracy, pytania badawcze i zakres projektu – część II. Konsultacja i uściślenie koncepcji badawczo-projektowej. Tworzenie planu działania.

- S10** - Metody badań i narzędzia analizy problemu – część I. Dobór metod empirycznych i narzędzi inżynierskich.
S11 - Metody badań i narzędzia analizy problemu – część II. Opracowanie kwestionariuszy, checklist, diagramów, modeli.
S12 - Projektowanie rozwiązania – część I. Tworzenie koncepcji rozwiązania: opis, wymagania, zasoby, etapy wdrożenia.
S13 - Projektowanie rozwiązania – część II. Ewaluacja projektowanego rozwiązania, symulacje, analiza ryzyk i korzyści.
S14 - Projektowanie rozwiązania – część III. Korekta i finalizacja.
S15 - Prezentacja całości zredagowanej pracy - część I. Omawianie projektów przez studentów.
S16 - Prezentacja całości zredagowanej pracy - część II. Finalizacja pracy, uwagi promotora, przygotowanie do obrony.

Nazwa przedmiotu
Systemowe zarządzanie w projektach
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawy zarządzania zmianą, zarządzania wiedzą, zarządzania wiedzą projektową, zarządzania personelem, zarządzania komunikacją, zarządzania czasem, zarządzania zaopatrzeniem. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi zastosować rozwiązania z zakresu poszczególnych aspektów zarządzania. ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) E3 - (K) Student jest gotów kreatywnie pracować w zespole. ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Zarządzanie jakością w projektach. W2 - Zarządzanie zmianą w projektach. W3 - Zarządzanie wiedzą. W4 - Zarządzanie wiedzą projektową. W5 - Zarządzanie komunikacją. W6 - Zarządzanie czasem. W7 - Zarządzanie zaopatrzeniem. W8 - Kolokwium.

Nazwa przedmiotu
Szczupłe systemy wytwarzania
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie najnowsze techniki analizy błędów i szacowania ryzyka w produkcji ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi zastosować różnorodne techniki i narzędzia analizy błędów powstających w toku procesu produkcyjnego w celu ich minimalizacji. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do świadomego realizowania zadań w procesie produkcyjnym z uwzględnieniem wdrożenia materiałów i innych zasobów używanych do produkcji ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Metody zarządzania produkcją poprzedzające koncepcję lean management K2 - System Produkcyjny Toyoty podstawowym zastosowaniem Lean Management K3 - Koncepcja szczupłego zarządzania –definicja, historia, zasady

K4 - Narzędzia i metody stosowane w lean management
K5 - Rodzina metod FMEA/FMECA w analizie błędów i pomiarach niezawodności
K6 - Macierz ryzyka w metodzie FMECA - ujęcie dwu- i trójwymiarowe
K7 - Korzyści i bariery wdrożenia zasad szczupłego zarządzania w Polsce na tle innych krajów
K8 - Podsumowanie

Nazwa przedmiotu
Warsztaty zarządzania projektami
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie złożone uwarunkowania dotyczące zarządzania projektami, oraz posiada wiedzę dotyczącą narzędzi zarządzania projektami i możliwością ich zastosowania w zarządzaniu projektem produkcyjnym. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi zastosować odpowiednie narzędzia z zakresu zarządzania projektem w zarządzaniu projektem w produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie oraz w zespole realizować zróżnicowane zadania zawodowe związane z zarządzaniem projektem w produkcji. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Analiza środowiska projektowego za pomocą metody SWOT oraz analiza interesariuszy za pomocą macierzy wpływu-zainteresowania oraz pola sił. K2 - Ustalanie zakresu projektu, struktura podziału prac (WBS) i diagram Gantta. Formułowanie problemów i celów projektu (drzewo problemów i celów) i zasada SMART. K3 - Powtórzenie pojęć związanych z finansami w projektach. K4 - Opracowanie rejestru ryzyka w projekcie oraz planowanie reakcji na ryzyko. K5 - Formułowanie założeń projektu i opracowanie karty projektu. K6 - Warunki przystąpienia do egzaminów certyfikujących z zarządzania projektem IPMA Student. Powtórzenie wiadomości i rozwiązywanie próbnych testów.

Nazwa przedmiotu
Współczesne koncepcje zarządzania
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie uwarunkowania stosowania współczesnych koncepcji oraz metod zarządzania ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi dokonać identyfikacji przesłanek oraz determinant zastosowania nowoczesnych koncepcji i metod zarządzania ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów podejmować działania i decyzje w zespole w zakresie rozwiązywania problemów zarządzania z zastosowaniem współczesnych koncepcji i metod zarządzania produkcją ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Metodyczne aspekty współczesnych koncepcji i metod zarządzania W2 - Benchmarking, reinżyniera W3 - Outsourcing, offshoring W4 - Japońskie metody zarządzania W5 - Zarządzanie wiedzą, zarządzanie talentami W6 - Zarządzanie relacjami z klientami, zarządzanie doświadczeniem klientów C1 - Wprowadzenie do zajęć. Istota i wyróżniki współczesnych koncepcji oraz metod zarządzania C2 - Benchmarking, reinżyniera - analiza studiów przypadków

C3 - Outsourcing, offshoring - analiza studiów przypadku
C4 - Japońskie metody zarządzania - analiza studiów przypadku
C5 - Zarządzanie wiedzą, zarządzanie talentami - analiza studiów przypadku
C6 - Zarządzanie relacjami z klientami, zarządzanie doświadczeniem klientów - analiza studiów przypadku
C7 - Zaliczenie przedmiotu

Nazwa przedmiotu
Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa produkcyjnego
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe pojęcia dotyczące zarządzania finansami przedsiębiorstwa, charakteryzuje podstawowe zasady i narzędzia zarządzania finansami przedsiębiorstwa, identyfikuje problemy specyficzne dla finansów przedsiębiorstw produkcyjnych. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi pozyskiwać i analizować wewnętrzne (dotyczące przedsiębiorstwa) oraz zewnętrzne (dotyczące otoczenia, w szczególności rynków finansowych) dane finansowe, posługuje się matematycznymi narzędziami analizy procesów zachodzących w obszarze finansów przedsiębiorstwa; potrafi wykorzystać wiedzę o finansach przedsiębiorstwa produkcyjnego do podejmowania optymalnych decyzji dotyczących pozyskania i wykorzystania pieniądza. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) ↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU) E3 - (K) Student jest gotów do krytycznej oceny zjawisk finansowych, jest świadomy znaczenia zarządzania finansami przedsiębiorstwa dla bezpieczeństwa jego funkcjonowania oraz możliwości rozwojowych. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Przedsiębiorstwo produkcyjne jako uczestnik procesów finansowych W2 - Źródła finansowania działalności bieżącej i rozwoju przedsiębiorstwa produkcyjnego W3 - Struktura, koszt kapitału i dźwignia finansowa W4 - Metody oceny projektów inwestycyjnych W5 - Zarządzanie płynnością przedsiębiorstwa produkcyjnego W6 - Ryzyko a zarządzanie finansami przedsiębiorstwa produkcyjnego C1 - Pieniądz i czas - podstawowe kalkulacje finansowe C2 - Analiza kosztu kapitału w przedsiębiorstwie C3 - Analiza projektów inwestycyjnych C4 - Zawartość i struktura sprawozdań finansowych C5 - Elementy analizy finansowej przedsiębiorstwa produkcyjnego

Nazwa przedmiotu
Zarządzanie jakością w projektach
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu zarządzania jakością oraz zarządzania projektem. Rozumie zagadnienie doskonalenia systemu zarządzania organizacją projektową oraz procesów związanych z działalnością projektową. Zna i rozumie zagadnienie dojrzałości projektowej oraz metod wyznaczania stopnia dojrzałości projektowej organizacji. Zna i rozumie podstawowe modele oceny dojrzałości projektowej. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi działać w ramach systemu zarządzania jakością. Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu zarządzania jakością oraz zarządzania projektami. Potrafi samodzielnie dokonać oceny stopnia dojrzałości organizacji projektowej. Potrafi poprawnie interpretować uzyskane wyniki i wykorzystać je praktycznie.

↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)

↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) Student jest gotów działać w zespole projektowym. Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli w organizacji projektowej. Jest gotów do ciągłego uzupełniania swojej wiedzy, Jest gotów prezentować własne opinie i sądy korzystając z posiadanej wiedzy. Jest gotów przestrzegać reguł prawnych, gospodarczych, społecznych, etycznych. Jest gotów współpracować z osobami oraz podmiotami zewnętrznymi.

↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)

↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Geneza i definiowanie jakości. Klasycy jakości.

W2 - Geneza zarządzania jakością. Struktury organizacyjne wspierające zarządzanie projektem. Rodzina norm ISO serii 9000. Struktury organizacyjne wspierające zarządzanie projektem. Norma ISO 10006:2018. Zasady zarządzania jakością.

W3 - Zarządzanie jakością, wymagania normy ISO 9001. Doskonalenie organizacji, zalecenia normy ISO 9004. Samoocena.

W4 - Norma PN-ISO 10006:2018 Zarządzanie jakością -- Wytyczne zarządzania jakością w projektach. Procesy zarządzania projektem.

W5 - Jakość projektu. Planowanie jakości projektu, zapewnianie jakości projektu, sterowanie jakością projektu.

W6 - Doskonalenie procesów projektowych. Ocena stopnia dojrzałości procesów. Czynniki kluczowe CF. Mapa strefowa.

W7 - Doskonalenie procesów projektowych. Modele oceny dojrzałości organizacji projektowej.

Nazwa przedmiotu

Zarządzanie łańcuchem dostaw żywności

Język prowadzenia zajęć

polski

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie idee oraz uwarunkowania zarządzania łańcuchami dostaw żywności.

↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi scharakteryzować metody przydatne w zarządzaniu łańcuchami dostaw żywności.

↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) Student jest gotów realizować zadania związane z zarządzaniem łańcuchami dostaw z poszanowaniem norm prawnych i etycznych w zakresie bezpieczeństwa żywności i odpowiedzialnego korzystania ze środowiska.

↳ ZJ-ST2-ZI-K04-25/26L (P7S_KR)

Treści programowe przedmiotu

W1 - Podstawy koncepcji zarządzania łańcuchami dostaw.

W2 - Uwarunkowania działania łańcuchów dostaw żywności w Polsce i Europie

W3 - Systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w procesach logistycznych

W4 - Metody zarządzania łańcuchami dostaw żywności

W5 - Najlepsze praktyki i kierunki ich wykorzystania w zarządzaniu łańcuchami dostaw żywności

C1 - Zarządzanie łańcuchem dostaw jako koncepcja zarządzania logistyką przedsiębiorstwa

C2 - Żywność jako przedmiot obrotu rynkowego

C3 - Analiza zagrożeń bezpieczeństwa żywności w procesach logistycznych

C4 - Metody zarządzania przepływem towarów

C5 - Analiza metod zarządzania łańcuchem dostaw

Nazwa przedmiotu

Zarządzanie projektami w produkcji

Język prowadzenia zajęć

polski

Realizowane efekty uczenia się

E1 - (W) Student zna i rozumie złożone uwarunkowania dotyczące zarządzania projektami, oraz posiada wiedzę dotyczącą narzędzi zarządzania projektami i możliwości ich zastosowania w zarządzaniu projektem produkcyjnym.

↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)

E2 - (U) Student potrafi zastosować odpowiednie narzędzia z zakresu zarządzania projektem w zarządzaniu projektem w produkcji.

↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)

E3 - (K) Student jest gotów samodzielnie oraz w zespole realizować różnicowane zadania zawodowe związane z zarządzaniem projektem w produkcji.

↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)

↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)

Treści programowe przedmiotu

W1 - PODSTAWOWE POJĘCIA DOTYCZĄCE PROJEKTU (2x45 minut / 1x45 minut). Projekty, procesy, działania i zadania (rodzaje działań i procesów w organizacji, cechy projektów, kategorie i przykłady projektów, wartość i wizja projektu). Kontekst, czyli otoczenie (środowisko) projektu (elementy środowiska projektu, narzędzia analizy otoczenia projektu np. PESTEL, SWOT, interesariuszy projektu i narzędzia analizy interesariuszy np. macierz wpływu-zainteresowania, pole sił). Zarządzanie projektem (klasyczne i zwinne zarządzanie projektem, metodyki, standardy i wytyczne zarządzania projektem i certyfikacja, parametry - ograniczenia projektu, trójkąt projektu, sukces projektu i sukces zarządzania projektem). Programy i portfele projektów.

W2 - DEFINIOWANIE PROJEKTU - MODEL FAZOWY, CELE PROJEKTU I WYMAGANIA PROJEKTOWE (2x45 minut / 1x45 minut). Cykl życia projektu (fazy i etapy projektu, najważniejsze dokumenty projektowe, model fazowy, warsztaty inicjujące projekt - kick off, planowanie projektu a krzywa bólu). Definiowanie problemów i celów projektu (uzasadnienie biznesowe, drzewo problemów i celów, diagram Ishikawy, poziomy celów w projekcie, praktyka definiowania celów projektowych, macierz logiczna projektu LFA, wymagania projektu). Karta projektu.

W3 - ZAKRES PROJEKTU - DEFINIOWANIE, PLANOWANIE PRAC I HARMONOGRAMOWANIE (2x45 minut / 1x45 minut). Definiowanie zakresu projektu (zakres produktu i zakres projektu, deklaracja zakresu). Struktura podziału prac SPP - WBS (zasady budowy SPP, struktura podziału produktów DSP, pakiet prac, kamienie milowe i analiza trendu kamieni milowych). Planowanie projektu (zasady planowania prac w projekcie, szacowanie zasobów, czasu i kosztów, etapy, metody i narzędzia planowania). Harmonogramowanie (definicja harmonogramowania, diagramy liniowe np. wykres Gantta, diagramy sieciowe np. CPM i PERT, ustalanie czasu trwania czyli harmonogramu).

W4 - PLANOWANIE ZASOBÓW W PROJEKCIE (2x45 minut / 1x45 minut). Planowanie i szacowanie. Klasyfikacja zasobów. Metody określania zapotrzebowania na zasoby. Zasoby ludzkie jako szczególny rodzaj zasobów projektu. Macierze wykorzystania zasobów. Histogram zasobów i jego budowa. Wyrównanie zapotrzebowania na zasoby. Problemy związane z planowaniem zasobów.

W5 - ZARZĄDZANIE KOSZTAMI (BUDŻETEM) PROJEKTU (2x45 minut / 2x45 minut). Koszty projektu a koszty organizacji. Definicje i kategorie kosztów projektu. Elementy zarządzania kosztami projektu. Krzywa kosztów skumulowanych. Budżet projektu i budżetowanie. Kontrola kosztów w projekcie metodą wartości wypracowanej (EVM). Źródła finansowania projektów. Opłacalność projektu i podstawowe wskaźniki rentowności inwestycji.

W6 - ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM PROJEKTOWYM I KOMUNIKACJĄ W PROJEKCIE (2x45 minut / 1x45 minut). Specyfika zarządzania zespołem projektowym. Rodzaje struktur organizacyjnych z punktu widzenia zarządzania projektem. Rodzaje struktur projektowych. Organizacja zespołu projektowego (role, odpowiedzialność, poziomy zarządzania w projekcie, organizacja projektu według różnych metody i standardów). Dobór osób do zespołu projektowego (model ról zespołowych Belbina, Extended DISC, Insights Discovery, MBTI, model kompetencji IPMA). Pożądane i niepożądane cechy członków zespołu projektowego. Macierz kompetencji. Macierz odpowiedzialności RAM i kody RACI. Etapy budowy zespołu projektowego według modelu Tuckmana. Komunikacja w zespole i plan komunikacji. Style przywództwa Golemana. Siatka kierownicza Blake'a i Mouton. Zachowania i postawy kierownika projektu. Problemy kierowania zespołem projektowym - konflikty i kryzysy.

W7 - ZARZĄDZANIE RYZYKIEM W PROJEKCIE (2x45 minut / 1x45 minut). Definiowanie ryzyka (ryzyko w wymiarze ogólnym, ryzyko w projektach, ryzyko a niepewność, ryzyko pozytywne i negatywne). Dlaczego nie chcemy rozmawiać o ryzyku? Kategorie ryzyka według różnych metodyk i standardów. Procesy zarządzania ryzykiem w projekcie. Planowanie zarządzania ryzykiem. Identyfikacja zagrożeń. Ocena ryzyka - metody i narzędzia analizy jakościowej i ilościowej. Planowanie reakcji na ryzyko (rodzaje reakcji). Monitorowanie i kontrolowanie ryzyka. Budżet na ryzyko (rezerwa strategiczna).

W8 - SPECYFIKA ZARZĄDZANIA PROJEKTEM PRODUKCYJNYM (1x45 minut / 1x45 minut). Specyfika projektów produkcyjnych. Projekty badawczo-rozwojowe. Projekty przychodowe. Specyfika zarządzania projektami w procesach produkcyjnych.

C1 - Analiza środowiska projektowego za pomocą metody SWOT oraz analiza interesariuszy za pomocą macierzy wpływu-zainteresowania oraz pola sił.

C2 - Ustalanie zakresu projektu, struktura podziału prac (WBS) i diagram Gantta. Formułowanie problemów i celów projektu (drzewo problemów i celów) i zasada SMART.

C3 - Analiza trendu kamieni milowych. Analiza odpowiedzialności RAM.

C4 - Powtórzenie pojęć związanych z rachunkowością w projektach i sporządzanie bilansu. Definiowanie kosztów amortyzacji, wynagrodzeń i materiałów.

C5 - Opracowanie budżetu w projekcie na podstawie ściśle określonych założeń.

C6 - Kontrola kosztów w projekcie metodą wartości wypracowanej EVM - rozwiązywania zadań.

C7 - Opłacalność projektu i wskaźniki rentowności (m.in. ROE, ROI, BEP, PP, SRR, NPV) - rozwiązywanie zadań.

C8 - Opracowanie rejestru ryzyka w projekcie oraz planowanie reakcji na ryzyko.

C9 - Formułowanie założeń projektu i opracowanie karty projektu.

C10 - Warunki przystąpienia do egzaminów certyfikujących z zarządzania projektem IPMA Student. Powtórzenie wiadomości i rozwiązywanie próbnych testów.

Nazwa przedmiotu

Zarządzanie projektem w wybranych branżach

Język prowadzenia zajęć

polski

Realizowane efekty uczenia się

- E1 - (W)** Student zna i rozumie zagadnienia zakresu zarządzania projektem oraz z zakresu wybranych systemów zarządzania. Student zna i rozumie konieczność uwzględniania w zarządzaniu projektem aspektów systemowego zarządzania realizowanego w organizacjach działających w branży medycznej, motoryzacyjnej, spożywczej, transportu szynowego oraz dla biur tłumaczeń i dostawców dla wojska.
↳ **ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)**
- E2 - (U)** Student potrafi poprawnie wskazać i interpretować wymagania normatywnych systemów mające zastosowanie w funkcjonowaniu organizacji projektowej. Student potrafi uwzględnić właściwe zagadnienia w przygotowaniu, realizacji i zamknięciu projektu realizowanego w organizacji działającej w branży medycznej, motoryzacyjnej, spożywczej, transportu szynowego oraz dla biur tłumaczeń i dostawców dla wojska.
↳ **ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW)**
- E3 - (K)** Student jest gotów do kompetentnego pełnienia ról zawodowych związanych z zarządzaniem projektem. Student jest gotów pracować w zespole projektowym. Student jest gotów przestrzegać reguł etycznych, ekonomicznych, prawnych i społecznych w swoim postępowaniu.
↳ **ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)**

Treści programowe przedmiotu

- W1** - Zagadnienia wstępne. Zarządzanie projektem a rozwiązania systemowe Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej ISO.
W2 - Podstawy systemowego zarządzania jakością. Zarządzanie projektem w normie PN-EN ISO 9001:2015.
W3 - Aspekty zarządzania projektem w systemie zarządzania środowiskowego, bezpieczeństwa informacji, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemie zarządzania energią.
W4 - Zarządzanie projektem w systemie IATF 16949.
W5 - Zarządzanie projektem w systemie ISO 22000.
W6 - Zarządzanie projektem w systemach ISO 13485, AQAP, IRIS.
W7 - Zarządzanie projektem a Six Sigma.

Nazwa przedmiotu

Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym

Język prowadzenia zajęć

polski

Realizowane efekty uczenia się

- E1 - (W)** Student zna i rozumie wiedzę niezbędną do efektywnego zarządzania przedsiębiorstwem produkcyjnym
↳ **ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)**
↳ **ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG)**
- E2 - (U)** Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę, kierować pracą zespołu, rozwiązywać problemy związane z zarządzaniem przedsiębiorstwem produkcyjnym we współczesnym, turbulentnym otoczeniu rynkowym
↳ **ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)**
↳ **ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO)**
- E3 - (K)** Student jest gotów podjąć się pracy w zespole, podejmować decyzje zarządcze w przedsiębiorstwach produkcyjnych
↳ **ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)**
↳ **ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)**

Treści programowe przedmiotu

- W1** - Wprowadzenie do zajęć. Uwarunkowania funkcjonowania współczesnego biznesu.
W2 - Złożoność i zmienność otoczenia organizacji.
W3 - Zarządzanie strategiczne
W4 - Analiza strategiczna otoczenia organizacji - zastosowanie wybranych metod.
W5 - Analiza potencjału przedsiębiorstwa
W6 - Dojrzałość przedsiębiorstwa zarządzanego projakościowo
W7 - Prezentacja własnych osiągnięć - dyskusja na temat kierunku rozwoju współczesnych przedsiębiorstw produkcyjnych
C1 - Przedsiębiorstwo produkcyjne - pojęcie, istota, obszary zarządzania.
C2 - Konkurencyjność przedsiębiorstwa produkcyjnego
C3 - Organizowanie przedsiębiorstwa produkcyjnego
C4 - Planowanie zasobów przedsiębiorstwa produkcyjnego - problem sezonowości w produkcji
C5 - Diagnozowanie i kształtowanie środowiska pracy. Humanizacja i dehumanizacja pracy - istota, identyfikacja czynników dehumanizacji
C6 - System informacji menedżerskiej - konstrukcja, dobór wskaźników pozwalających na ocenę realizacji funkcji zarządzania
C7 - Kooperacja w biznesie
C8 - System komunikacji z pracownikami i innymi grupami interesariuszy
C9 - Zarządzanie przedsiębiorstwem produkcyjnym w sytuacji kryzysowej
C10 - Strategiczne kierunki rozwoju przedsiębiorstw produkcyjnych - poszukiwanie nowych rozwiązań
C11 - Doskonalenie oferty przedsiębiorstwa produkcyjnego
C12 - Podsumowanie zajęć - prezentacja osiągnięć osób uczestniczących w zajęciach

Nazwa przedmiotu
Zarządzanie ryzykiem w produkcji
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zagadnienia z zakresu systemów i procedur zarządzania ryzykiem, przydatną dla zrozumienia podstawowych interakcji zachodzących w procesach związanych systemami zarządzania ryzykiem. Dysponuje podstawową wiedzą z dokumentacji i opracowywania systemu zarządzania ryzykiem niezbędną do formułowania i rozwiązywania prostych zadań związanych z bieżącą działalnością w odniesieniu do ryzyka w przedsiębiorstwach. Posiada podstawową wiedzę dotyczącą rozwoju i historii systemów zarządzania ryzykiem. ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi przeprowadzić procedurę identyfikacji, analizy i zarządzania ryzykiem i umie ją zaimplementować w rozwiązywaniu problemów występujących w praktyce. ↳ ZJ-ST2-ZI-U03-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów podjąć się roli specjalisty ds. zarządzania ryzykiem oraz rozumie wpływ zarządzania ryzykiem na działalność jednostki gospodarczej w ramach wdrażanych systemów zarządzania ryzykiem oraz związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje w zakresie zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa organizacji w odniesieniu do ryzyka gospodarczego. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Pojęcie ryzyka i zarządzania ryzykiem w produkcji. W2 - Kategoryzacja rodzajów ryzyk występujących w produkcji. W3 - Proces zarządzania ryzykiem w produkcji. W4 - Wybrane koncepcje zarządzania ryzykiem w produkcji (ERM, BCP, BIA, SCRM) W5 - Interdyscyplinarne zarządzanie ryzykiem. 6 faz zarządzania ryzykiem W6 - Sposoby przeciwdziałaniu ryzyku w przedsiębiorstwach produkcyjnych. W7 - Znormalizowane standardy zarządzania ryzykiem (ISO 31000, ISO 27001, ISO 27005). W8 - Znormalizowane standardy zarządzania ryzykiem (Basel II, Prince 2). C1 - Opracowywanie zadanego projektu - Identyfikacja ryzyka strategicznego w przedsiębiorstwie produkcyjnym C2 - Opracowywanie zadanego projektu - Identyfikacja ryzyka operacyjnego w przedsiębiorstwie produkcyjnym C3 - Opracowywanie zadanego projektu - analiza ryzyka strategicznego w przedsiębiorstwie produkcyjnym C4 - Opracowywanie zadanego projektu - analiza ryzyka operacyjnego w przedsiębiorstwie produkcyjnym C5 - Punktowa ocena ryzyka 1 C6 - Punktowa ocena ryzyka 2 C7 - Hierarchizacja ryzyka i rejestr ryzyka

Nazwa przedmiotu
Zarządzanie zespołem
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie wiedzę, która warunkuje zbudowanie zespołu i rozwój kompetencji jego członków ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK) E2 - (U) Student potrafi zastosować posiadaną wiedzę w celu efektywnego kierowania pracą zespołu ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) E3 - (K) Student jest gotów podejmować decyzje oraz współdziałać w zespole ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR)
Treści programowe przedmiotu

- K1** - Zarządzanie zasobami ludzkimi - wprowadzenie do problematyki.
K2 - Pojęcie i rodzaje zespołów.
K3 - Proces tworzenia zespołu. Organizowanie pracy członków zespołu.
K4 - Rozwój kompetencji członków zespołu.
K5 - Czynniki determinujące jakość pracy członka zespołu.
K6 - Przywództwo, style zarządzania zespołem.
K7 - Prezentacja osiągnięć własnych osób uczestniczących w zajęciach - określenie kierunku rozwoju zespołu.

Nazwa przedmiotu
Zarządzanie zespołem projektowym
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe zasady organizacji i zarządzania z uwzględnieniem zasad tworzenia zespołów projektowych. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W05-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi planować pracę zespołu projektowego, uwzględniając przy tym rolę lidera zespołu, a także role zespołowe członków zespołu. Student potrafi planować komunikację wewnątrz zespołu, jak również zarządzać komunikacją z otoczeniem zespołu. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U08-25/26L (P7S_UO) ↳ ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU) E3 - (K) Student jest gotów pracować w zespole, organizować pracę zespołu jak również pełnić rolę lidera zespołu. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K03-25/26L (P7S_KR) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
K1 - Wprowadzenie do zajęć. Grupa a zespół – podobieństwa i różnice. Zalety i wady pracy zespołowej. K2 - Role zespołowe i przykłady wykorzystania ról zespołowych w zarządzaniu zespołem projektowym. K3 - Etapy kształtowania się i rozwoju zespołu projektowego. Rola i zadania lidera w formowaniu i zarządzaniu zespołem projektowym. K4 - Organizowanie pracy zespołu projektowego – narady, zebrania zespołu. K5 - Czynniki wpływające na efekty prac zespołów projektowych. K6 - Komunikacja w zespole projektowym (w pracy stacjonarnej i zdalnej). K7 - Współczesne wyzwania zarządzania zespołem projektowym - podsumowanie zajęć.

Nazwa przedmiotu
Zielony Ład a produkcja żywności
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie założenia Europejskiego Zielonego Ładu dotyczące sektora rolno-spożywczego oraz zna przykładowe działania pozwalające na spełnienie tych założeń ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (K) Student jest gotów do troski o skutki swych działań zawodowych dla środowiska oraz ma świadomość konieczności ciągłego uczenia się ↳ ZJ-ST2-ZI-K02-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK) E3 - (U) Student potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do oceny wpływu rolnictwa i produkcji żywności na środowisko. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW)

Treści programowe przedmiotu
W1 - Europejski Zielony Ład - ogólne założenia, zakres działań, dokumenty. W2 - Europejski Zielony Ład - strategię dla sektora rolno-spożywczego W3 - Produkcja żywności ekologicznej - cele i zasady W4 - Perspektywy realizacji założeń EŻŁ, przyszłość produkcji żywności. Test zaliczeniowy. C1 - Europejski Zielony Ład - strategię dla sektora rolno-spożywczego C2 - Rolnictwo i produkcja ekologiczna w liczbach - analiza danych i wyciąganie wniosków C3 - Znaczenie środowiskowe, ekonomiczne i społeczne produkcji żywności ekologicznej C4 - Dystrybucja żywności w aspekcie zrównoważonego rozwoju

Nazwa przedmiotu
Zintegrowane systemy wytwarzania
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z elementami zintegrowanych systemów wytwarzania oraz systemów wspomagających procesy technologiczne i logistyczne w zakładach produkcyjnych. ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W02-25/26L (P7S_WG) ↳ ZJ-ST2-ZI-W03-25/26L (P7S_WG) E2 - (U) Student potrafi umiejętnie dobierać i stosować w praktyce przemysłowej elementy zintegrowanych systemów wytwarzania oraz identyfikować, analizować i rozwiązywać praktyczne problemy wynikające z przebiegu procesu produkcyjnego. ↳ ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U02-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U04-25/26L (P7S_UW) ↳ ZJ-ST2-ZI-U05-25/26L (P7S_UW) E3 - (K) Student jest gotów do zarządzania przedsięwzięciami technicznymi oraz organizacyjnymi w zakresie zintegrowanych systemów wytwarzania. ↳ ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO) ↳ ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)
Treści programowe przedmiotu
W1 - Wiadomości wstępne. Zintegrowane systemy wytwarzania i ich elementy W2 - Charakterystyka elastycznych systemów produkcyjnych (ESP). Wdrażanie, funkcjonowanie i zarządzanie W3 - Komputerowo zintegrowane systemy wytwórcze CIM W4 - Techniki komputerowe CAX w inżynierii produkcji W5 - Nowoczesne metody sterowania produkcją – systemy klasy MRP/ERP W6 - Nowoczesne metody sterowania produkcją – systemy Just-in-Time, System Kanban, Technologia optymalizacji produkcji (OPT) W7 - Harmonogramowanie produkcji W8 - Charakterystyka systemów MES C1 - Organizacja procesu produkcyjnego. Produktowność systemu produkcyjnego i wskaźniki produkcyjne C2 - Budowa zintegrowanego systemu wytwarzania na przykładzie wybranego procesu technologicznego C3 - Elastyczne systemy wytwarzania w powiązaniu z CIM – analizy porównawcze C4 - Planowanie potrzeb materiałowych – metoda MRP. Sterowanie produkcją z wykorzystaniem kart kanban C5 - Harmonogramowanie produkcji metodą Gantta C6 - Zakończenie i podsumowanie ćwiczeń

Nazwa przedmiotu
Źródła finansowania projektów
Język prowadzenia zajęć
polski
Realizowane efekty uczenia się
E1 - (W) Student zna i rozumie zasady funkcjonowania systemu finansowego oraz możliwości wykorzystania różnych źródeł finansowania projektów inwestycyjnych w przedsiębiorstwach ↳ ZJ-ST2-ZI-W01-25/26L (P7S_WG)

↳ **ZJ-ST2-ZI-W06-25/26L (P7S_WK)**

E2 - (U) Student potrafi ocenić koszt kapitału, przeprowadzić analizę efektywności finansowej projektów oraz dopasować źródła finansowania do specyfiki przedsięwzięcia

↳ **ZJ-ST2-ZI-U01-25/26L (P7S_UW)**

↳ **ZJ-ST2-ZI-U09-25/26L (P7S_UU)**

E3 - (K) Student jest gotów podejmować świadome decyzje inwestycyjne, uwzględniając dostępne źródła finansowania i ich wpływ na efektywność projektu

↳ **ZJ-ST2-ZI-K01-25/26L (P7S_KO)**

↳ **ZJ-ST2-ZI-K06-25/26L (P7S_KK)**

Treści programowe przedmiotu

K1 - System finansowy i jego rola w gospodarce rynkowej

K2 - Wewnętrzne źródła finansowania projektów

K3 - Rynek kredytowy i jego znaczenie dla finansowania projektów

K4 - Rynek kapitałowy i jego rola w finansowaniu projektów

K5 - Alternatywne źródła finansowania projektów innowacyjnych

K6 - Publiczne wsparcie finansowe dla projektów inwestycyjnych

K7 - Koszt kapitału i analiza efektywności finansowej projektów

Ukończenie studiów

Ukończenie studiów następuje w dniu złożenia egzaminu dyplomowego z wynikiem pozytywnym.

Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest:

1. Uzyskanie pozytywnych ocen końcowych z wszystkich przedmiotów, w tym z seminarium dyplomowego, praktyki zawodowej z zastrzeżeniem różnic wynikających ze studiów odbywanych w trybie indywidualnej ścieżki edukacyjnej;
2. Złożenie pracy dyplomowej, którą do dalszego postępowania dopuszcza promotor, po sprawdzeniu pracy z wykorzystaniem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego;
3. Uzyskanie pozytywnych ocen pracy dyplomowej – zarówno od promotora, jak i od recenzenta.

Praca dyplomowa magisterska, zgodnie z programem studiów przygotowywana jest przez 2 semestry. Wymagana jest zgodność tematyki pracy z dziedziną i dyscypliną naukową związaną z kierunkiem studiów. Zasadniczy etap to przygotowanie pracy pod kierunkiem promotora przy uwzględnieniu wymogów formalnych i merytorycznych stawianych pracom dyplomowym. Jej integralnym elementem jest część badawcza.

Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją, w skład której wchodzi przewodniczący komisji, promotor i recenzent pracy.

Dokument wygenerowano: 2025-06-30 12:36