

Technologia żywności i żywienie człowieka Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
--	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zarządzanie zasobami ludzkimi	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human Resources Management		
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Agnieszka Tyburcy		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Agnieszka Tyburcy		
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Mięsa		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności		
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi elementami zarządzania zasobami ludzkimi (rekrutacja, ocena pracowników, rozwój kariery) oraz podstawowymi elementami prawa pracy.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja, studium przypadku		
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: podstawowe elementy prawa pracy dotyczące zatrudniania pracowników, praw i obowiązków pracownika i pracodawcy; planowanie kariery, rodzaje szkoleń; ocena pracowników; ocena postaw pracowniczych; rola związków zawodowych; negatywne zjawiska w miejscu pracy; wynagrodzenia i wartościowanie pracy		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ekonomika i organizacja przedsiębiorstwa żywnościowego		
Założenia wstępne:	Student powinien znać hierarchię celów w przedsiębiorstwie oraz wiedzieć, jakie koszty generują negatywne zjawiska w przedsiębiorstwie		
Efekty kształcenia:	01. Student zna podstawowe elementy prawa pracy 02. Student wie, jak powinna być prawidłowo przeprowadzona ocena pracownika	03. Student wie, czym jest mobbing i jak przeciwdziałać temu zjawisku w miejscu pracy 04. Student wie, jaka jest rola związków zawodowych i innych organizacji pracowniczych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 03, 04 - kolokwium zaliczeniowe		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Punktacja i oceny poszczególnych studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	przedmiot realizowany z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (e-learning)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>R.W. Griffin (2004), "Podstawy zarządzania organizacjami", Wyd. PWN, Warszawa</p> <p>2. Koźmiński A. Piotrowski W. (2004), „Zarządzanie. Teoria i praktyka” , PWN, Warszawa,</p> <p>3. Praca zbiorowa pod redakcją D.M. Stewart (2002), „Praktyka kierowania”, PWE, Warszawa</p> <p>4. Praca zbiorowa pod redakcją A. Szalkowskiego (2002), „Rozwój pracowników. Przesłanki, cele, instrumenty”, Wyd. „Poltext”, Warszawa</p> <p>5. Artykuły zawarte w miesięczniku „Personel i Zarządzanie”, Wyd. „Infor”</p>		
UWAGI:	Do zaliczenia przedmiotu wymagane jest uzyskanie minimum 50% punktów, które można uzyskać za egzamin. Poszczególne efekty kształcenia powinny być zaliczone na min 50%. Oceny końcowe wystawiane są w następujący sposób: 0-50% maksymalnej liczby punktów, które można uzyskać – 2,0; 51%-60,0% - 3,0; 61%-70% - 3,5; 71%-80 - 4,0; 81%-90% - 4,5; 91%-100% - 5,0		

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	Student zna podstawowe elementy prawa pracy	K_K04, K_K03, K_W17
02	Student wie, jak powinna być prawidłowo przeprowadzona ocena pracownika	K_K04, K_W17
03	Student wie, czym jest mobbing i jak przeciwdziałać temu zjawisku w miejscu pracy	K_K04, K_W17
04	Student wie, jaka jest rola związków zawodowych i innych organizacji pracowniczych	K_W17
05		