



Veleučilište "Marko Marulić" u Kninu

www.veleknin.hr

DETALJNI IZVEDBENI NASTAVNI PLAN I PROGRAM OBVEZNOG NASTAVNOG PREDMETA "EKONOMIKA PROIZVODNJE"

1 NAZIV STUDIJA	Preddiplomski stručni studij Prehrambena tehnologija		
2 KOD NASTAVNOG PREDMETA	EPN 83523		
3 NAZIV NASTAVNOG PREDMETA	Ekonomika proizvodnje		
4 STATUS PREDMETA	Obvezni		
5 SEMESTAR	V.		
6 OBLICI NASTAVE I SATNICA	Ukupan broj nastavnih sati – 45		
	P-predavanja	V-vježbe	S-seminari
SEMESTRALNO	30	6	9
TJEDNO / 15 tjedana	3 sata nastave tjedno prema izvedbenom planu nastave		
7 ECTS BODOVI	4		
8 POVJERA NASTAVE - NASTAVNICI I SURADNICI	Nositelj predmeta: doc. dr. sc. Branka Stipanović, pred. Suradnik: : Ljubica Ukić, struč. spec. oec., asist.		
9 MOGUĆNOST IZVEDBE NASTAVE NA STRANIM JEZICIMA	Moguća je izvedba pojedinih dijelova nastave na engleskom jeziku.		
10 NAČIN INFORMIRANJA STUDENATA	<ul style="list-style-type: none"> - na nastavi - na konzultacijama (ponedjeljak 14.00-15.00) - elektroničkom poštom (bstipanovic@veleknin.hr) - putem Web-stranice Veleučilišta (www.veleknin.hr) 		
11 KONTAKTIRANJE STUDENATA S NASTAVNICIMA	<ul style="list-style-type: none"> - na nastavi - na konzultacijama - elektroničkom poštom (bstipanovic@veleknin.hr) - putem Web-stranice Veleučilišta (www.veleknin.hr) 		
12 KORELACIJA S OSTALIM PREDMETIMA UNUTAR STUDIJA	<ul style="list-style-type: none"> - "Zaštita okoliša" - "Poznavanje hrane" - "Poznavanje i higijena animalih sirovina i proizvoda" - "Sirovine u prehrambenoj industriji" - "Osiguranje kvalitete hrane" - "Tehnologija vode" - "Tehnologija proizvoda od mesa" - " Tehnologija mlijeka i proizvoda od mlijeka" - " Tehnologija proizvoda od voća i maslina" - " Tehnologija proizvoda od povrća" - " Tehnologija proizvoda od grožđa" - " Tehnologija brašna i proizvoda od brašna" - " Tehnologija konditorskih i srodnih proizvoda" - "Osnove poduzetništva" 		
13 PROSTORNI I DRUGI UVJETI ZA IZVOĐENJE PROGRAMA	Predavanja (skupina do 60 studenata/tica), auditorne vježbe i seminarska nastava (skupina do 30 studenata/tica) izvode se u multimedijalnim učionicama.		

14 CILJEVI PREDMETA, KOMPETENCIJE, ISHODI UČENJA I METODOLOGIJA

14.1 Ciljevi

Temeljni cilj nastavnog programa predmeta Ekonomika proizvodnje je proaktivnom edukacijom i afirmacijom ekonomskog načina razmišljanja pripremiti i osposobiti studente/ice za djelovanje u realnom ekonomskom svijetu. Stjecanjem teorijskih i praktičnih znanja i vještina o ekonomskom aspektu proizvodnje te upravljanju proizvodnim sustavima u prehrambenoj industriji, budući stručni prvostupnici/prvostupnice (baccalaureus/baccalaurea) inženjeri/inženjerke prehrambene tehnologije (bacc. ing. techn. aliment.) povećavaju vlastitu konkurencijsku sposobnost na suvremenom tržištu rada i ekonomiji znanja.

14.2 Kompetencije

14.2.1 Opće kompetencije

Kroz cjelokupni nastavni proces u okviru nastavnog predmeta Ekonomika proizvodnje studenti/ce razvijaju komunikacijske i tehničke vještine, sposobnost učenja i primjene znanja u praksi, kritičko promišljanje i samokritiku, kreativnost, sposobnost samostalnog i timskog rada, vještine upravljanja informacijama, sposobnost planiranja i upravljanja vremenom, inicijativnost, sposobnost donošenja odluka i rukovođenja, etičnost i odgovornost.

14.2.2 Specifične kompetencije

Nakon pohađanja nastave i polaganja ispita iz nastavnog predmeta Ekonomika proizvodnje studenti/ce će posjedovati relevantna teorijska i praktična znanja o temeljnim mikroekonomskim konceptima, planiranju proizvodnje, izradi kalkulacije proizvodnje, ekonomici poslovanja i investicijskom odlučivanju. Također, biti će sposobni olakšano i proaktivno pratiti nastavni program predmeta Osnove poduzetništva.

14.3 Ishodi učenja

Nakon uspješno završenog predmeta student/ica će moći:

- razložiti ekonomske pojave i zakonitosti u procesu proizvodnje,
- razjasniti ponudu i potražnju,
- identificirati čimbenike koji utječu na tehničku i ekonomsku efikasnost proizvodnih sustava u prehrambenoj industriji,
- izraditi kalkulaciju proizvodnje,
- interpretirati temeljne financijske izvještaje i pokazatelje poslovnog uspjeha,
- identificirati temeljne čimbenike koji karakteriziraju investicije u prehrambenoj industriji.

14.4 Metodologija

Nastava obveznog nastavnog predmeta Ekonomika proizvodnje ostvaruje se kroz predavanja (30 sati), auditorne vježbe (6 sati) i seminarsku nastavu (9 sati). Tijekom predavanja dat će se teorijski pregled i prikaz pojedinih nastavnih cjelina. Auditorne vježbe obuhvaćaju rješavanje problemskih i numeričkih zadataka iz analize troškova i poslovanja. Individualni seminarski rad je samostalna stručna obrada određene teme koju sugerira predmetni nastavnik ili izabire sam student/ica. Izradom seminarskog rada student/ica se šire i dublje upoznaje s određenom tematikom nastavnog programa i stječe odgovarajuće iskustvo u pisanju stručnih i znanstvenih djela. Izrađenu temu seminarskog rada student/ica izlaže usmeno uz obavezno korištenje MS Power Point-a, u trajanju od najviše 15 minuta, a nakon izlaganja slijede rasprava i pitanja predmetnog nastavnika i kolega o izloženoj temi.

Točna satnica izvođenja nastave (početak i završetak pojedinog oblika nastave) odrađuje se prema rasporedu nastave koji je istaknut na službenim Internet stranicama Veleučilišta.

15 Nastavne jedinice, oblici nastave						
15.1 Izvedbeni nastavni program						
Ekonomika proizvodnje			NASTAVA			
			broj nastavnih sati			
			P	V	S	P+V+S
1. Ekonomski sustav i tehničko-ekonomska struktura gospodarstva.			6		1	7
1.1.	Upoznavanje studenata sa sadržajem nastavnog predmeta, načinom polaganja ispita i ispitnom literaturom.		1			1
1.2.	Pojmovno određenje temeljnih ekonomskih pojmova. Osnovne napomene o jeziku ekonomije.		1			1
1.3.	Definicija, predmet i zadaci ekonomike proizvodnje. Metode istraživanja i izvori podataka.		1			1
1.4.	Temeljna ekonomska pitanja.		1			1
1.5.	Alternativni ekonomski sustavi.		1			1
1.6.	Tehničko-ekonomska struktura gospodarstva.		1		1	2
2. Tržišni mehanizam: ponuda i potražnja.			5		3	8
2.1.	Definicija i zakon potražnje.		1			1
2.2.	Elastičnosti potražnje.		1		1	2
2.3.	Definicija i zakon ponude.		1			1
2.4.	Elastičnosti ponude.		1		1	2
2.5.	Ravnoteža ponude i potražnje.		1		1	2
3. Proizvodni čimbenici i teorija proizvodnje.			7		1	8
3.1.	Proizvodni čimbenici.		1		1	2
3.2.	Pojam i podjela imovine (sredstava).		1			1
3.3.	Osnovna sredstva.		1			1
3.4.	Obrtna sredstva.		1			1
3.5.	Odnos input-output.		1			1
3.6.	Odnos input-input.		1			1
3.7.	Odnos output-output.		1			1
4. Teorija troškova i kalkulacija.			4	2	2	8
4.1.	Pojam i vrste troškova.		1			1
4.2.	Troškovi proizvodnje u kratkom i dugom roku.		1			1
4.3.	Pojam, principi i vrste kalkulacije.		1			1
4.4.	Metode kalkulacije.		1		2	3
4.5.	Analiza troškova.			2		4
5. Ekonomika poslovanja.			2	4	2	8
5.1.	Poslovni rezultat.		1			1
5.2.	Poslovni uspjeh i mjerila poslovnog uspjeha.		1			1
5.3.	Analiza poslovanja-temeljna financijska izvješća.			1		1
5.4.	Pokazatelji analize financijskih izvještaja.			1		1
5.5.	Ekonomika poslovanja.			2	2	4
6. Ekonomika investicija.			6			6
6.1.	Pojam i vrste investicija.		1			1
6.2.	Vremenska preferencija i vremenska vrijednost novca.		1			1
6.3.	Investicijska odluka.		1			1
6.4.	Financiranje investicije.		1			1
6.5.	Analiza investicije.		1			1
6.6.	Metode ocjene efikasnosti investicije.		1			1
UKUPNO			30	6	9	45

16 PRAĆENJE I OCJENJIVANJE STUDENATA		
AKTIVNOST KOJA SE OCJENJUJE	UDIO AKTIVNOSTI U ECTS BODOVIMA	MAKSIMALNI BROJ OCJENSKIH BODOVA
1. Pohađanje nastave i aktivnost u nastavi	1,5	0
2. Seminarski rad	1	30
3. Završni ispit-usmeni ispit	1,5	70
UKUPNO:	4	100

16.1 Ishodi učenja i način provjere

NAZIV NASTAVNE CJELINE	POVEZANOST S ISHODOM/IMA	AKTIVNOST/I STUDENATA KOJOM SE OSTVARUJU ISHODI UČENJA
1. Ekonomski sustav i tehničko-ekonomska struktura gospodarstva.	Razložiti ekonomske pojave i zakonitosti u procesu proizvodnje.	Seminarski rad i usmeni ispit.
2. Tržišni mehanizam: ponuda i potražnja.	Razjasniti ponudu i potražnju.	Seminarski rad i usmeni ispit.
3. Proizvodni čimbenici i teorija proizvodnje.	Identificirati čimbenike koji utječu na tehničku i ekonomsku efikasnost proizvodnih sustava u prehrambenoj industriji.	Seminarski rad i usmeni ispit.
4. Teorija troškova i kalkulacija.	Izraditi kalkulaciju proizvodnje.	Seminarski rad i usmeni ispit.
5. Ekonomika poslovanja.	Interpretirati temeljne financijske izvještaje i pokazatelje poslovnog uspjeha.	Seminarski rad i usmeni ispit.
6. Ekonomika investicija.	Identificirati temeljne čimbenike koji karakteriziraju investicije u prehrambenoj industriji.	Usmeni ispit.

16.2 Pohađanje nastave i aktivnost u nastavi

Studenti/ice su obvezni pohađati nastavu (predavanja, seminarska nastava i auditorne vježbe; minimalno 80%) te aktivno sudjelovati u nastavnom procesu.

16.3 Kolokvij

Nije predviđena provjera znanja putem kolokvija.

16.4 Seminarski rad

Za seminarski rad student/ica može maksimalno postići 30 ocjenskih bodova, pri čemu se ocjenjuju koncipiranje teme, primjena teorijskog i praktičnog znanja u obradi teme, izrada rada, izlaganje rada i uspješnost odgovora na postavljena pitanja kolega/ica i predmetnog nastavnika.

Izrađeni, izloženi i pozitivno ocijenjeni seminarski rad je uvjet za pristupanje završnom ispitu.

16.5 Završni ispit

Završni ispit je usmeni ispit. Ocjene usmenog ispita: <60% - nedovoljan (1), 60-70% - dovoljan (2), 71-80% - dobar (3), 81-90% - vrlo dobar (4), 91-100% - izvrstan (5).

16.6 Konačna ocjena

Konačna ocjena predmeta je vagani zbroj ocjene seminarskog rada (ponder 0,3) i ocjene usmenog ispita (ponder 0,7).

Konačna se ocjena donosi prema sljedećem kriteriju:

- **A** – od 90 do 100 ocjenskih bodova od ukupno 100
- **B** – od 80 do 89,9 ocjenskih bodova od ukupno 100
- **C** – od 70 do 79,9 ocjenskih bodova od ukupno 100
- **D** – od 60 do 69,9 ocjenskih bodova od ukupno 100
- **E** – od 50 do 59,9 ocjenskih bodova od ukupno 100
- **F** – od 0 do 49,9 ocjenskih bodova od ukupno 100

Brojčani se sustav ocjenjivanja uspoređuje s ECTS - sustavom na sljedeći način:

ECTS sustav ocjenjivanja	brojčani sustav ocjenjivanja
A	Izvrstan (5)
B	Vrlo dobar (4)
C	Dobar (3)
D	Dovoljan (2)
E	
F	Nedovoljan (1)

16.7 Napomene

Pravilnikom o studiranju i Pravilnikom o ocjenjivanju Veleučilišta "Marko Marulić" u Kninu pobliže su uređena pravila studiranja za redovite i izvanredne studente na stručnim studijima koje ustrojava i izvodi Veleučilište "Marko Marulić" u Kninu kao i praćenje kvalitete studija.

17 LITERATURA / WEB STRANICE

17.1 Obvezna literatura:

- Jelavić, A., Ravlić, P., Starčević, A., Šamanović, J. 1993. Ekonomika poduzeća. Ekonomski fakultet, Zagreb
- Majcen, Ž. 1988. Troškovi u teoriji i praksi, Školska knjiga, Zagreb
- Žager, K., Tušek, B., Vašiček, V., Žager, L. 2008. Osnove računovodstva-računovodstvo za neračunovođe. II. izdanje. Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb
- Žaja, M. 1991. Ekonomika proizvodnje. Školska knjiga, Zagreb

17.2 Preporučena literatura/web stranice:

- Benić, Đ. 2011. Uvod u ekonomiju. Školska knjiga, Zagreb
- Orsag, S., Dedi, L. 2011. Budžetiranje kapitala. Procjena investicijskih projekata. Masmedia, Zagreb
- Pavić, I., Benić, Đ., Hashi, I. 2007. Mikroekonomija. II. izdanje. Ekonomski fakultet Sveučilišta u Splitu, Split
- Schroeder, R. G. 1999. Upravljanje proizvodnjom. Odlučivanje u funkciji proizvodnje. Mate, Zagreb
- Tracy, M. 2000. Hrana i poljoprivreda u tržišnom gospodarstvu. MATE d.o.o., Zagreb

Raspored kolokvija i ispita:	datum	termin	mjesto
1. kolokvij			
2. kolokvij			
3. kolokvij			
Zimski ispitni rok	08.02.2021.	12.00	Dvorana 5
	22.02.2021.	12.00	Dvorana 5
Ljetni ispitni rok	28.06.2021.	12.00	Dvorana 4
	12.07.2021.	12.00	Dvorana 4
Jesenski ispitni rok	06.09.2021.	13.00	Dvorana 5
	20.09.2021.	13.00	Dvorana 5

