Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	

Nazwa przedmiotu[1]:	Wykorzystanie produktów pszczelich			**ECTS** [2]	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski[3]:	Use of bee products				
Kierunek studiów[4]:	**Zootechnika**				
Koordynator przedmiotu[5]:	**dr hab. Beata Madras-Majewska**				
Prowadzący zajęcia[6]:	**dr hab. Beata Madras-Majewska**				
Jednostka realizująca[7]:	**Wydział Nauk o Zwierzętach, Pracownia Pszczelnictwa**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany[8]:					
Status przedmiotu[9]:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III		c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny[10]:	**Zimowy/letni**	Jęz. wykładowy[11]:polski			
Założenia i cele przedmiotu[12]:	Zdobywanie wiedzy z zakresu powstawania i pozyskiwania produktów pszczelich. Właściwości fizyczne i chemiczne produktów oraz sposoby ich wykorzystania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin[13]:	a) wykład……; liczba godzin 30; b) ćwiczenia audytoryjne.....; liczba godzin 15				
Metody dydaktyczne[14]:	Wykład, wykonywanie zadań w trakcie ćwiczeń, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu[15]:	Znaczenie pszczoły miodnej. Powstawanie produktów pszczelich. Metody pozyskiwania i konserwacji produktów pszczelich. Skład, właściwości fizyczne i chemiczne produktów pszczelich. Wykorzystanie produktów pszczelich w przemyśle spożywczym. Wykorzystanie produktów pszczelich w apiterapii. Wykorzystanie produktów pszczelich w przemyśle kosmetycznym. Wykorzystanie produktów pszczelich w innych gałęziach przemysłu Wykorzystanie produktów pszczelich jako bioindykatory skażenia środowiska.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)[16]:	Brak				
Założenia wstępne[17]:	Brak				
Efekty kształcenia[18]:	01 – student powinien posiąść podstawową wiedzę na temat powstawania produktów pszczelich 02 – student posiada umiejętności doboru metod pozyskiwania i konserwacji produktów pszczelich	03 – student powinien umieć scharakteryzować sposoby wykorzystania produktów pszczelich 04 – umiejętność pracy w zespole			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia[19]:	01, 02 – zaliczenie pisemne 03, 04 - Ocena wykonania zadań w trakcie ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia [20]:	Prace egzaminacyjne, prace zaliczeniowe, opracowania indywidualne w formie elektronicznej, prezentacje w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową[21]:	**1 i 2 – 60%, 3 i 4 –40%**				
Miejsce realizacji zajęć[22]:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca[23]: 1.Prabucki J., 1998, Pszczelnictwo. Wydawnictwo promocyjne ”Albatros”. Szczecin. 2.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2008, Miód 3.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2011, Leczenie propolisem chorób uszu, nosa, gardła. 4.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2010, Pyłek kwiatowy i pierzga w lecznictwie klinicznym. 5.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2008, Leczenie chorób wewnętrznych ogólnie dostępnymi produktami pszczelimi w świecie badań klinicznych					
UWAGI[24]:					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot[25] :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia[18)] - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS[2]:	**90 h**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	**2 ECTS**
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	**2 ECTS**

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu [26)]

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student powinien posiąść podstawową wiedzę na temat powstawania produktów pszczelich	K_W15
02	student posiada umiejętności doboru metod pozyskiwania i konserwacji produktów pszczelich	K_W14
03	student powinien umieć scharakteryzować sposoby wykorzystania produktów pszczelich	K_U12
04	umiejętność pracy w zespole	K_K01