|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | Wykorzystanie produktów pszczelich | | | | | | | | ECTS | 4 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | | Use of bee products | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Zootechnika | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: | | polski | | | | Poziom studiów: | | | I | | |
| Forma studiów: | ⌧stacjonarne  🞎 niestacjonarne | Status zajęć: | 🞎 podstawowe  ⌧ kierunkowe | 🞎 obowiązkowe  ⌧ do wyboru | | Numer semestru: 6 | | | 🞎 semestr zimowy ⌧ semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | 2019/2020 | Numer katalogowy: | | WNZ-ZT-1S-06L-08.9\_19 | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | Dr hab. Beata Madras-Majewska | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | Dr hab. Beata Madras-Majewska | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | Samodzielna Pracownia Pszczelnictwa | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Cele przedmiotu: Zdobywanie wiedzy z zakresu powstawania i pozyskiwania produktów pszczelich. Właściwości fizyczne i chemiczne produktów oraz sposoby ich wykorzystania.  Opis przedmiotu: 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. | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | W – wykład, liczba godzin 30  C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 15  LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin  PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin  TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin  ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykład, wykonywanie zadań w trakcie ćwiczeń, konsultacje | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | Brak | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W1 - znaczenie i metody powstawania produktów pszczelich  W2 - zasady doboru metod pozyskiwania i konserwacji produktów pszczelich | | | Umiejętności:  U1 - scharakteryzować sposoby wykorzystania produktów pszczelich | | | Kompetencje:  K1 - podejmowania odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | 01, 02 – zaliczenie pisemne  03, 04 - Ocena wykonania zadań w trakcie ćwiczeń | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Prace pisemne, opracowanie indywidualne w formie elektronicznej lub prezentacje w formie elektronicznej | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | 1 i 2 – 60%, 3 i 4 –40% | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala wykładowa, sala dydaktyczna | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  1.Prabucki J., 1998, Pszczelnictwo. Wydawnictwo promocyjne ”Albatros”. Szczecin.  2.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2008, Miód, Wydawnictwo: Przedsiębiorstwo Wydawnicze „Rzeczpospolita” S.A.  3.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2011, Leczenie propolisem chorób uszu, nosa, gardła.  4.Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2012, 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  6. Kędzia B., 2020, Apikosmetyka. Miód, propolis, pyłek kwiatowy, mleczko pszczele, jak pszczeli, wosk. Wydawnictwo Borgis | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **100 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **2 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza – W1 | znaczenie i metody powstawania produktów pszczelich | K\_W08 | 1 |
| Wiedza – W2 | zasady doboru metod pozyskiwania i konserwacji produktów pszczelich | K\_W08 | 1 |
|  |  |  |  |
| Umiejętności – U1 | scharakteryzować sposoby wykorzystania produktów pszczelich | K\_U10 | 1 |
|  |  |  |  |
| Kompetencje – K1 | podejmowania odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości | K\_K05 | 1 |
|  |  |  |  |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,