

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (syllabus)

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Wykorzystanie produktów pszczelich			ECTS ²⁾	4
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⁾ :	Instytut Nauk o Zwierzętach, Samodzielna Pracownia Pszczelnictwa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok 3 lub 4	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr 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 16; b) ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 16				
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 osiąść 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., Holderna-Kędzia E., 2008, Miód 3.Kędzia B., Holderna-Kędzia E., 2011, Leczenie propolisem chorób uszu, nosa, gardła. 4.Kędzia B., Holderna-Kędzia E., 2010, Pyłek kwiatowy i pierzga w lecznictwie klinicznym. 5.Kędzia B., Holderna-Kędzia E., 2008, Leczenie chorób wewnętrznych ogólnie dostępnymi produktami pszczelimi w świecie badań klinicznych				
UWAGI ²⁴⁾ :					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵⁾ :

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⁾ :	100 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 posiadać 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