

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: C.13.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Pozyskiwanie produktów pszczelich
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt; Katedra Biologii i Środowiska Zwierząt Zakład Zoologii i Kształtowania Krajobrazu
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr inż. Janina Bennewicz, dr inż. Małgorzata Błażejwicz-Zawadzińska dr inż. Monika Lik dr hab. Tadeusz Barczak, prof. nadzw. UTP
Przedmioty wprowadzające	Zoologia stosowana
Wymagania wstępne	umiejętność posługiwania się mikroskopem optycznym i stereoskopowym, podstawowe umiejętności w rysowaniu obiektów biologicznych

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
II	15/1	15/1					1

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu biologii pszczół, pozyskiwania i składu chemicznego produktów pszczelich	K_W01	P6S_WG
W2	Zna podstawy funkcjonowania pasiek w Polsce i możliwości wykorzystania produktów pszczelich	K_W06	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wykonać podstawowe czynności pasieczne przy Potrafi dobrać nowoczesne technologie produkcji przy pozyskiwaniu produktów pszczelich z uwzględnieniem zasad ekologii i ochrony środowiska, i wykorzystać obowiązujące przepisy prawa w zakresie ochrony środowiska	K_U06	P6S_UW
U2	Potrafi określić przydatność produktów pszczelich w żywieniu, dostosować produkty pszczele w	K_U08	P6S_UW

	rekonwalescencji po przebiegu choroby		
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy zawodowej i potrzeby większego docenienia pszczelarstwa i wartości pozyskiwanych produktów pszczelich	K_K01	P6S_KK

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia, referat

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Celem nauczania jest zapoznanie studentów z charakterystyka pszczelarstwa w Polsce i na świecie. Biologia rodziny pszczoły w ciągu roku- w sezonie prac w pasiece. Charakterystyka pożytków pszczelich – wiosennych, letnich i jesiennych. Produkty pszczoły proces ich powstawania, skład chemiczny, charakterystyka – zastosowanie i zastosowanie w apiterapii.
Ćwiczenia	Morfologia i anatomia trzech postaci pszczoły miodnej. Preparowanie robotnicy pszczoły miodnej- w tym układu pokarmowego i odnoży. Produkty pszczoły, sposoby pozyskiwania, ich znaczenie i zastosowanie - prezentacja, degustacja różnych gatunków miodów i ich ocena organoleptyczna. Wykorzystanie produktów pszczelich.

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Referat
W1			x			x
W2			x			x
U1			x			x
U2			x			x
K1			x			x

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Isidorow W.A., 2013, Alchemia pszczoły. Pszczoły i produkty pszczoły oczami chemika, Wyd. Gospodarstwo pasieczne "Sądecki Bartnik", ss. 207. Trzybiński S., 2012, Wszystko o pyłku i jego pozyskiwaniu, Wyd. Bee & Honey, ss. 62. Czarnecki R., 2013, Propolis w Apiterapii, www.apiterapia-forum.pl Praca zbiorowa pod red. J. Wilde, J. Prabudzkiego, 2008, Hodowla pszczoły, PWRiL Warszawa, ss. 496.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Gałuszka H., 1998, Miód pszczoły powstawanie, wartość odżywcza, zastosowanie, Wyd. Sądecki Bartnik, ss. 112. Kędzia B., Kędzia-Hołoderna E., 2010, Pyłek kwiatowy i pierzga w leczeniu klinicznym, Wyd. Fundacja Pomocy człowiekowi i środowisku Humana divinis", ss. 52.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	15
Konsultacje	1
Przygotowanie do zajęć	5
Studiowanie literatury	8
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	1
Łączny nakład pracy studenta	30
Liczba punktów ECTS	1

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW