



## Karta przedmiotu Produkty pszczele

### 1. Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> zielarstwo i fitoterapia	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2024/25	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 04ZIFS.PI1E.3324.24	
<b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Rolnictwa i Biotechnologii	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> pierwszego stopnia (inż.)	<b>Obligatoryjność</b> Fakultatywny	
<b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty/bloki obieralne	
<b>Forma studiów</b> studia stacjonarne		
<b>Wymagania wstępne</b>	Brak	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	Ekologia i ochrona środowiska	
<b>Koordinator</b>	Piotr Wasilewski	
<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma i godziny zajęć</b> • Wykład: 15, Zaliczenie na ocenę • Ćwiczenia audytoryjne: 10, -	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2

### 2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>Wiedza:</b>			

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
W1	Zna rolę pszczoły miodnej w życiu człowieka. Ma podstawową wiedzę z zakresu biologii pszczoły i rodziny pszczelej i jej wpływ na wytwarzanie produktów pszczelich	ZIF_O1_K_W01	P6S_WG P6S_WG_inż
W2	Zna produkty wytwarzane przez pszczołę miodną, ich wygląd, podstawowy skład i właściwości profilaktyczno-lecznicze i odżywcze, wie co decyduje o jakości produktów pszczelich. Zna prawne uwarunkowania produkcji i dystrybucji produktów pszczelich	ZIF_O1_K_W04, ZIF_O1_K_W06	P6S_WK, P6S_WK_inż, P6S_WG
<b>Umiejętności:</b>			
U1	Posiada umiejętność pozyskiwania wiedzy z różnych źródeł na temat produktów pszczelich	ZIF_O1_K_U01	P6S_UW P6S_UW_inż
U2	Potrafi rozpoznać produkty pszczele, wskazać czynniki i procesy wpływające na ich jakość. Potrafi wskazać profilaktyczne, lecznicze i odżywcze znaczenie i zastosowanie produktów pszczelich.	ZIF_O1_K_U02, ZIF_O1_K_U03	P6S_UW, P6S_UW_inż, P6S_UW
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	Jest świadomy roli pszczoły w środowisku naturalnym i życiu człowieka oraz roli produktów pszczelich w żywieniu i leczeniu człowieka. Ma świadomość odpowiedzialności za jakość i właściwości produktów pszczelich.	ZIF_O1_K_K01	P6S_KK P6S_KR
K2	Wykazuje kreatywność i otwartość w zdobywaniu i wdrażaniu wiedzy oraz umiejętności w zakresie znaczenia pszczoły miodnej. Jest chętny do współpracy na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego w zakresie produkcji roślinnej.	ZIF_O1_K_K03	P6S_KK

### 3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Znaczenie pszczół w przyrodzie i życiu człowieka. Rys historyczny pozyskiwania produktów pszczelich. Podstawowe informacje na temat biologii pszczoły i rodziny pszczelej i ich związku z produkcją produktów pszczelich. Prawne uwarunkowania produkcji i dystrybucji produktów pszczelich. Degradacja środowiska a jakość produktów pszczelich. Współczesne zagrożenia dla pszczoły miodnej i jakości produktów pszczelich. Ziołomiody.	Wykład	W1, W2, U1, U2, K1, K2
2.	Produkty pszczele – pozyskiwanie, skład, klasyfikacja i normy jakościowe. Znaczenie żywieniowe miodu, pyłku, pierzgi i czerwiu trutowego. Profilaktyczne i lecznicze właściwości miodu, propolisu, jadu, pyłku, pierzgi, czerwiu trutowego, osypu pszczelego, mleczka pszczelego.	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1, K2

#### 4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Pokaz	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Test	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
zgodne z regulaminem studiów - uzyskanie co najmniej 51% punktów potwierdzających osiągnięcie każdego z efektów uczenia się		
Ćwiczenia audytoryjne	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Pokaz	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Test	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
zgodne z regulaminem studiów - uzyskanie co najmniej 51% punktów potwierdzających osiągnięcie każdego z efektów uczenia się wy		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji
	Test
W1	x
W2	x
U1	x
U2	x
K1	x
K2	x

#### 5. Literatura

##### Literatura podstawowa

1. Prabucki J. (red.), 1998, „Pszczelnictwo”, wyd. „Albatros”,
2. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 1994, „Leczenie produktami pszczelimi”, wyd. PWRiL,
3. Gala J., 1994, „MIÓD I PRODUKTY PSZCZELE W PROFILAKTYCE I LECZENIU”, wyd. INTERMEDLEX,

##### Literatura uzupełniająca

1. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2008, „MIÓD Skład i właściwości biologiczne”, Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita SA,
2. Hołderna-Kędzia E., Kędzia B., 2002, „Miody odmianowe i ich znaczenie lecznicze” wyd. Duszpasterstwa rolników,

## 6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
	Ćwiczenia audytoryjne	10
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	15
	Przygotowanie do zaliczenia	15
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		60
<b>Liczba punktów ECTS</b>		2

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut