

Api-produkty

Nazwa kierunku studiów	Zielarstwo i fitoprodukty
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Api-produkty Api-products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	8
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,04/0,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Aneta Strachecka, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Ekofizjologii Bezkręgowców i Biologii Eksperymentalnej
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z produktami pszczelimi, ich właściwościami i odpowiednim przechowywaniem (miód, obnóża pszczele, pierzga, wosk, propolis, mleczko pszczele), poznanie preparatów na bazie produktów pszczelich i ich wykorzystanie w przemyśle spożywczym i przemysłowym. Ponadto, zdobycie umiejętności w kompleksowej analizie produktów pszczelich z obowiązującymi procedurami analitycznymi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę z zakresu rodzajów i właściwości produktów pszczelich oraz preparatów na ich bazie.
	2. Ma wiedzę z metodyk umożliwiających analizę produktów pszczelich.
	Umiejętności:
	1. Biegłe wykorzystuje swoje wiadomości oraz uzupełnia je literaturą naukową do określania właściwości produktów pszczelich.
	2. Umie określić wykorzystanie produktów pszczelich w przemyśle spożywczym i przemysłowym.
	3. Umie przygotować pracę pisemną/projekt/prezentację dotyczącą zagadnień z zakresu właściwości i analizy produktów pszczelich z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć naukowych
	Kompetencje społeczne:
1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	
2. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące do realizacji określonych zadań i celów	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści programowe modułu	W trakcie modułu omówione zostaną następujące zagadnienia: - powstawanie i właściwości prozdrowotne produktów pszczelich, - niewłaściwe przechowywanie produktów pszczelich, - poznanie preparatów na bazie produktów pszczelich i wykorzystanie w przemyśle spożywczym i przemysłowym, - zdobycie wiedzy praktycznej w pracy laboratoryjnej z produktami pszczelimi

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praca zbiorowa pod red. Jerzego Wilde i Jarosława Prabuckiego, 2008 r., "Hodowla pszczół", wyd. PWRiL, 2. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E. – Produkty Pszczele w profilaktyce i lecznictwie. Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników, Włocławek 2000. 3. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E., 2008, Leczenie chorób wewnętrznych ogólnie dostępnymi produktami pszczelimi w świecie badań klinicznych 4. Ellnain-Wojtaszek M. – Produkty pszczele – cenne leki medycyny naturalnej. Wydawnictwo „Sądecki Bartnik”, Nowy Sącz, 1998. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Banks B. E. C., Shipolini R. A. – Chemistry and pharmacology of honeybee venom. Pp. 329-416 In Venoms of Hymenoptera ed. T Piek. London: Academic Press, 1986.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	dyskusja, wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, zajęcia terenowe, wykonanie projektu, praca w grupach
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Kryteria oceny:</p> <p>W1-W2 – ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań półotwartych (definicje do wyjaśnienia, rozwiązywanie zadań), ocena pracy pisemnej/projektu/prezentacji, ocena wystąpienia.</p> <p>U1-U3 – ocena dwóch sprawdzianów pisemnych w formie pytań półotwartych (definicje do wyjaśnienia, rozwiązywanie zadań), ocena pracy pisemnej/projektu/prezentacji, ocena wystąpienia.</p> <p>K1-K2 – ocena udziału w dyskusji, wspólne dążenie do weryfikacji postawionych tez poprzez analizę danych, ocena pracy w grupie i pracy indywidualnej.</p> <p>Dokumentowanie osiągniętych efektów uczenia się w formie: prace etapowe: zaliczenia cząstkowe/elementy projektów/opis zadań wykonywanych na ćwiczeniach, prezentacje itp. archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej; dziennik prowadzącego</p> <p>Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych</p> <ul style="list-style-type: none"> – student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), – student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), – student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), – student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), – student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 100 % średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych na ćwiczeniach (oceny kolokwiiów oraz oceny aktywności – pracy grupowej/indywidualnej, oceny z projektu). Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu.		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	Liczba godzin kontaktowych		
	Wykłady	9	0,60
	Ćwiczenia	15	0,80
	Konsultacje	0,5	0,08
	Kolokwia	1,5	0,08
	Łącznie kontaktowe	26	1,04
	Liczba godzin niekontaktowych		
	Przygotowanie ćwiczeń	10	0,40
	Przygotowanie do zaliczeń	6	0,24
	Przygotowanie projektu/prezentacji	8	0,32
	Łącznie niekontaktowe	24	0,96
	Łącznie liczba godziny/pkt ECTS	50	2,00
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady – 9 h ćwiczenia – 15 h konsultacje – 0,5 h kolokwia – 1,5 h		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2 – ZF_W01 U1 – U3 – ZF_U01, ZF_U06 K1 – K2 – ZF_K02, ZF_K03		