

Nazwa kierunku studiów	Biokosmetologia
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Produkty pszczele w kosmetykach Bee products in cosmetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Monika Kędzierska-Matysek
Jednostka oferująca moduł	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Przekazanie kompendium wiedzy w zakresie wytwarzania, pozyskiwania i przechowywania produktów pszczelich. Charakterystyka właściwości fizykochemicznych i biologicznych produktów pszczelich oraz ich wykorzystanie w kosmetykach. Praktyczne zapoznanie studentów z metodami stosowanymi w analizie jakości produktów pszczelich. Umożliwienie nabycia umiejętności manualnych, niezbędnych w pracy laboratoryjnej.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia kosmetyczna
Treści programowe modułu	Produkty pszczele jako składniki kosmetyczne – miód, mleczko pszczele, pyłek kwiatowy, propolis, воск, jad pszczele. Powstawanie, pozyskiwanie, przechowywanie, właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne, biologiczne i znaczenie lecznicze produktów pszczelich. Miód i produkty pszczele jako produkty farmakopealne, składniki produktów kosmetycznych. Apiterapia. Klasyfikacja, ocena jakości produktów pszczelich na podstawie wybranych wskaźników jakościowych według wymagań. Czynniki wpływające na jakość produktów pszczelich. Produkty pszczele w chorobach dermatologicznych. Analizy laboratoryjne jakości produktów pszczelich.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E. Apikosmetyka. Miód, propolis, pyłek kwiatowy, mleczko pszczele, jad pszczele, воск. Borgis, W-wa, 2020 2. Kędzierska-Matysek M., Produkty pszczele [W:] Towaroznawstwo surowców i produktów

	<p>zwierzęcych z podstawami przetwórstwa pod red. Z. Litwińczuka. PWRiL Warszawa, 2012</p> <p>3. Kędzierska-Matysek M. (2011): Miód. Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych pod red. Z. Litwińczuka. Wyd. UP w Lublinie</p> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>4. Wilczyńska A., Jakość miodów w aspekcie czynników wpływających na ich właściwości przeciwutleniające, Prace Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, 2012</p> <p>5. Celik K., Asgun F., Apiterapia, zdrowie i leczenie które zawdzięczmy pszczołom, Materiały szkoleniowe opracowane w ramach projektu APITERAPIA</p> <p>6. Tichonow A. I Miód naturalny w medycynie i farmacji Sąddecki Bartnik, 2017</p> <p>7. Czasopismo: Świat Przemysłu Kosmetycznego i zalecane artykuły związane z omawianą tematyką.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych,</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne- prezentacja multimedialna</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne - analizy laboratoryjne, wykonanie kosmetyku w oparciu o recepturę, praca zespołowa, karty pracy, wykonanie i przedstawienie prezentacji, dyskusja</p>