

|   |   |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów  | Biokosmetologia   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Produkty pszczele w kosmetykach<br>Bee products in cosmetics  |
| Język wykładowy   | polski  |
| Rodzaj modułu   | fakultatywny  |
| Poziom studiów  | pierwszego stopnia  |
| Forma studiów   | stacjonarne   |
| Rok studiów dla kierunku  | III   |
| Semestr dla kierunku  | 6   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,56/0,44)   |
| 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 pszczeli. 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                                 | <u>Literatura podstawowa:</u><br>1. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E. Apikosmetyka. Miód, propolis, pyłek kwiatowy, mleczko pszczele, jad pszczeli, воск. Borgis, W-wa, 2020<br>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 <b>(3,0 pkt)</b></p> <p><u>Literatura uzupełniająca:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wilczyńska A., Jakość miodów w aspekcie czynników wpływających na ich właściwości przeciwutleniające, Prace Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, 2012</li> <li>2. Celik K., Asgun F., Apiterapia, zdrowie i leczenie które zawdzięczmy pszczołom, Materiały szkoleniowe opracowane w ramach projektu APITERAPIA</li> <li>3. Tichonow A. I Miód naturalny w medycynie i farmacji Sąddecki Bartnik, 2017</li> <li>4. Czasopismo: Świat Przemysłu Kosmetycznego i zalecane artykuły związane z omawianą tematyką.</li> </ol> |
| 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>  |