

SYLABUS

Przedmiot:

Jakość produktów pszczelich (JPP)

Wymiar ECTS	3
Realizowane efekty uczenia się	SPP_W2–W3; SPP_U1–U3, SPP_K2–K3
Forma zaliczenia końcowego	<i>zaliczenie na ocenę</i>

Prowadzący przedmiot:

Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora	<i>Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt</i>
Koordynator przedmiotu	<i>prof. dr hab. Krystyna Czekońska</i>

Treści kształcenia:

Wykłady		10	godz.
Tematyka zajęć	<i>Technologia pozyskiwania produktów pszczelich.</i>		
	<i>Wymagania jakościowe dla produktów pszczelich (miód pszczeli, pyłek, kit pszczeli, mleczko pszczele wosk i jad pszczeli).</i>		
	<i>Wykorzystanie produktów pszczelich.</i>		
Ćwiczenia specjalistyczne		10	godz.
Tematyka zajęć	<i>Zasady skupu produktów pszczelich. Procedury laboratoryjne.</i>		
	<i>Cechy organoleptyczne miodów i ich degustacja.</i>		
	<i>Wyjazd do przedsiębiorstwa zajmującego się skupem i dystrybucją produktów pszczelich</i>		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się oraz zasady oceny	<i>Test jednokrotnego wyboru (udział w ocenie końcowej 60%). Aktywność podczas zajęć, demonstracja praktycznych umiejętności (udział w ocenie końcowej 40%).</i>		
Literatura:			
Podstawowa	<i>Alvarez-Suarez, J. M. (Ed.). (2017). Bee Products-Chemical and Biological Properties. Springer.</i>		
Uzupełniająca	<i>Rybak-Chmielewska H., Szczęsna T. (2008). Produkty pszczele. W: Wilde J., Prabucki J. (red), Hodowla pszczół. PWRiL, Poznań.</i>		