|  |  |
| --- | --- |
| Kod | PZA1s\_038 A |
| Kierunek lub kierunki studiów | Pielęgnacja zwierząt i animaloterapia |
| Nazwa modułu kształcenia | Apiterapia |
| Apitherapy |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | I |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | VI |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 2 (1,36/0,64) |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy |  |
| Osoby współprowadzące | - |
| Jednostka oferująca przedmiot | Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki |
| Cel modułu | Zapoznanie z:   * znaczeniem pszczoły miodnej i rolą produktów pszczelich w ujęciu historycznym oraz miejscem apiterapii we współczesnej medycznie. * podstawami biologii rodziny pszczelej, umiejscowieniem poszczególnych produktów w rodzinie pszczelej oraz rolą produktów w jej funkcjonowaniu, * morfologicznymi i anatomicznymi przystosowaniami pszczoły miodnej do wytwarzania szerokiej gamy produktów, * zasadami prowadzenia gospodarki pasiecznej ukierunkowanej na pozyskanie poszczególnych produktów pszczelich. * zasadami pozyskiwania i przechowywania, składem, wykorzystaniem w przemyśle, kosmetyce, apiterapii i gospodarstwie domowym produktów pszczelich. * drogami potencjalnego zanieczyszczenia i skażenia produktów pszczelich oraz metodami oceny ich jakości, * normami i uregulowaniami prawnymi określającymi wymagania jakościowe produktów pszczelich. |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów. | Charakterystyka znaczenia pszczoły miodnej i roli produktów pszczelich w ujęciu historycznym oraz miejscem apiterapii we współczesnej medycznie. Zapoznanie z podstawami biologii rodziny pszczelej, umiejscowieniem poszczególnych produktów w rodzinie pszczelej oraz rolą produktów w jej funkcjonowaniu. Poznanie morfologicznych i anatomicznych przystosowań pszczoły miodnej do wytwarzania szerokiej gamy produktów. Zasady prowadzenia gospodarki pasiecznej ukierunkowanej na pozyskanie poszczególnych produktów pszczelich. Pozyskiwanie i przechowywanie, skład, wykorzystanie w przemyśle, kosmetyce, apiterapii i gospodarstwie domowym produktów pszczelich. Drogi potencjalnego zanieczyszczenia i skażenia produktów pszczelich oraz metodami oceny ich jakości. Normy i uregulowania prawne określające wymagania jakościowe produktów pszczelich. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | 1. Gala J. – Miód i produkty pszczele w profilaktyce i leczeniu. Wyd. Intermedlex, 1994. 2. Kędzia B., Hołderna-Kędzia E. - Leczenie chorób wewnętrznych ogólnie dostępnymi produktami pszczelimi w świetle badań klinicznych. Fundacja Pomocy Człowiekowi i Środowisku „HUMANA DIVINIS”. Toruń 2008. 3. Prabucki J. - Pszczelnictwo. Wydawnictwo „Albatros”, Szczecin 1998. 4. Wojtacki M. – Produkty pszczele i przetwory miodowe, PWRiL, Warszawa 1988. |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | Wykład - multimedialne prezentacje zagadnień.  Ćwiczenia laboratoryjne - multimedialne prezentacje zagadnień połączone z prezentacją i degustacją produktów pszczelich. |