

Nazwa zajęć:	Miód i inne produkty pszczele	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Honey and other bee products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-05Z-37-05

Koordinator zajęć:	dr inż. Tomasz Florowski		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Tomasz Florowski, dr hab. Aneta Cegiełka, dr hab. Dorota Pietrzak, dr hab. Ewa Majewska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z charakterystyką miodu i innych produktów pszczelich, teoretycznymi podstawami ich pozyskiwania i przetwórstwa oraz metodami oceny ich jakości. Tematyka wykładów: Podział i charakterystyka miodów, główne źródła surowców miodowych, wytwarzanie miodu przez pszczoły, pozyskiwanie i przechowywanie miodu, skład chemiczny i właściwości fizyczne miodu, wartość odżywcza miodu, wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, zanieczyszczenia miodu, zafalszowania miodu i sposoby ich wykrywania, charakterystyka innych produktów pszczelich		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15.		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu biologii i biochemii.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich; W2 - student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafalszowania; W3 - student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, W3 - kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania z kolokwium zaliczeniowego pisemnego z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe wykładowe - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Trzybiński S. [2008]: Współczesna gospodarka pasieczna. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita S.A., Warszawa 2. Gałuszka H. [1998]: Miód pszczeli powstawanie, wartość odżywcza, zastosowanie. Wydawca „Sądecki Bartnik”, Nowy Sącz 3. Prabuski J. (red.) [1998]: Pszczelnictwo. Wydawnictwo Promocyjne „Albatros”, Szczecin 4. Frank R. [2008]: Miód. Odżywia, leczy, pielęgnuje. Wydawnictwo RM, Warszawa 5. Makowiczowa H. [1992]: Pszczele cuda. Wydawnictwo „LOTOS”, Warszawa 6. Oberrisser W. [2001]: Miód, propolis, pyłek, воск. Oficyna Wydawnicza MULTICO 7. Litwińczuk Z. (red.) [2004]: Surowce zwierzęce. Ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa 8. Wojtacki M. [1982]: Produkty pszczele i przetwory miodowe. PWRiL, Warszawa 9. Polskie Normy i aktualne Rozporządzenia dotyczące miodu i przetworów			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1			
UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01, 02 i 03) należy uzyskać minimum 50% ogólnej liczby punktów. Student który uzyskał 50-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	26h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich	BZ_KW02	1
Wiedza – W2	student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania	BZ_KW02, BZ_KW05	1
Wiedza – W3	student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	BZ_KW01, BZ_KW03, BZ_KW04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Miód i inne produkty pszczele	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Honey and other bee products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-05Z-41-05

Koordynator zajęć:	dr inż. Tomasz Florowski		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Tomasz Florowski, dr hab. Aneta Cegiełka, dr hab. Dorota Pietrzak, dr hab. Ewa Majewska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z charakterystyką miodu i innych produktów pszczelich, teoretycznymi podstawami ich pozyskiwania i przetwórstwa oraz metodami oceny ich jakości. Tematyka wykładów: Podział i charakterystyka miodów, główne źródła surowców miodowych, wytwarzanie miodu przez pszczoły, pozyskiwanie i przechowywanie miodu, skład chemiczny i właściwości fizyczne miodu, wartość odżywcza miodu, wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, zanieczyszczenia miodu, zafalszowania miodu i sposoby ich wykrywania, charakterystyka innych produktów pszczelich		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu biologii i biochemii.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich; W2 - student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafalszowania; W3 - student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, W3 - kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania z kolokwium zaliczeniowego pisemnego z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe wykładowe - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Trzybiński S. [2008]: Współczesna gospodarka pasieczna. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita S.A., Warszawa
2. Gałuszka H. [1998]: Miód pszczeli powstawanie, wartość odżywcza, zastosowanie. Wydawca „Sądecki Bartnik”, Nowy Sącz
3. Prabuski J. (red.) [1998]: Pszczelnictwo. Wydawnictwo Promocyjne „Albatros”, Szczecin
4. Frank R. [2008]: Miód. Odżywia, leczy, pielęgnuje. Wydawnictwo RM, Warszawa
5. Makowiczowa H. [1992]: Pszczele cuda. Wydawnictwo „LOTOS”, Warszawa
6. Oberrisser W. [2001]: Miód, propolis, pyłek, воск. Oficyna Wydawnicza MULTICO
7. Litwińczuk Z. (red.) [2004]: Surowce zwierzęce. Ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa
8. Wojtacki M. [1982]: Produkty pszczele i przetwory miodowe. PWRiL, Warszawa
9. Polskie Normy i aktualne Rozporządzenia dotyczące miodu i przetworów

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1

UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01, 02 i 03) należy uzyskać minimum 50% ogólnej liczby punktów. Student który uzyskał 50-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	26h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich	TB_KW02	1
Wiedza – W2	student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania	TB_KW02	1
Wiedza – W3	student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	TB_KW01, TB_KW02	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Miód i inne produkty pszczele	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Honey and other bee products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-05Z-35-06

Koordinator zajęć:	dr inż. Tomasz Florowski		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Tomasz Florowski, dr hab. Aneta Cegiełka, dr hab. Dorota Pietrzak, dr hab. Ewa Majewska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z charakterystyką miodu i innych produktów pszczelich, teoretycznymi podstawami ich pozyskiwania i przetwórstwa oraz metodami oceny ich jakości. Tematyka wykładów: Podział i charakterystyka miodów, główne źródła surowców miodowych, wytwarzanie miodu przez pszczoły, pozyskiwanie i przechowywanie miodu, skład chemiczny i właściwości fizyczne miodu, wartość odżywcza miodu, wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, zanieczyszczenia miodu, zafałszowania miodu i sposoby ich wykrywania, charakterystyka innych produktów pszczelich		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu biologii i biochemii.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich; W2 - student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania; W3 - student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, W3 - kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania z kolokwium zaliczeniowego pisemnego z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe wykładowe - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Trzybiński S. [2008]: Współczesna gospodarka pasieczna. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita S.A., Warszawa 2. Gałuszka H. [1998]: Miód pszczeli powstawanie, wartość odżywcza, zastosowanie. Wydawca „Sądecki Bartnik”, Nowy Sącz 3. Prabuski J. (red.) [1998]: Pszczelnictwo. Wydawnictwo Promocyjne „Albatros”, Szczecin 4. Frank R. [2008]: Miód. Odżywia, leczy, pielęgnuje. Wydawnictwo RM, Warszawa 5. Makowiczowa H. [1992]: Pszczele cuda. Wydawnictwo „LOTOS”, Warszawa 6. Oberrisser W. [2001]: Miód, propolis, pyłek, воск. Oficyna Wydawnicza MULTICO 7. Litwińczuk Z. (red.) [2004]: Surowce zwierzęce. Ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa 8. Wojtacki M. [1982]: Produkty pszczele i przetwory miodowe. PWRiL, Warszawa 9. Polskie Normy i aktualne Rozporządzenia dotyczące miodu i przetworów			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1			
UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01, 02 i 03) należy uzyskać minimum 50% ogólnej liczby punktów. Student który uzyskał 50-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	26h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich	TZ1_KW03, TZ1_KW05	1
Wiedza – W2	student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania	TZ1_KW03, TZ1_KW04	1
Wiedza – W3	student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	TZ1_KW02, TZ1_KW04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Miód i inne produkty pszczele	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Honey and other bee products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-07Z-41-08

Koordinator zajęć:	dr inż. Tomasz Florowski		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Tomasz Florowski, dr hab. Aneta Cegiełka, dr hab. Dorota Pietrzak, dr hab. Ewa Majewska		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z charakterystyką miodu i innych produktów pszczelich, teoretycznymi podstawami ich pozyskiwania i przetwórstwa oraz metodami oceny ich jakości. Tematyka wykładów: Podział i charakterystyka miodów, główne źródła surowców miodowych, wytwarzanie miodu przez pszczoły, pozyskiwanie i przechowywanie miodu, skład chemiczny i właściwości fizyczne miodu, wartość odżywcza miodu, wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, zanieczyszczenia miodu, zafałszowania miodu i sposoby ich wykrywania, charakterystyka innych produktów pszczelich		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu biologii i biochemii.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 - student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich; W2 - student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania; W3 - student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	Umiejętności:	Kompetencje:
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2, W3 - kolokwium zaliczeniowe wykładowe (pisemne); zaliczenie na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pytania z kolokwium zaliczeniowego pisemnego z listą ocen studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe wykładowe - 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Trzybiński S. [2008]: Współczesna gospodarka pasieczna. Przedsiębiorstwo Wydawnicze Rzeczpospolita S.A., Warszawa
2. Gałuszka H. [1998]: Miód pszczeli powstawanie, wartość odżywcza, zastosowanie. Wydawca „Sądecki Bartnik”, Nowy Sącz
3. Prabuski J. (red.) [1998]: Pszczelnictwo. Wydawnictwo Promocyjne „Albatros”, Szczecin
4. Frank R. [2008]: Miód. Odżywia, leczy, pielęgnuje. Wydawnictwo RM, Warszawa
5. Makowiczowa H. [1992]: Pszczele cuda. Wydawnictwo „LOTOS”, Warszawa
6. Oberrisser W. [2001]: Miód, propolis, pyłek, wosk. Oficyna Wydawnicza MULTICO
7. Litwińczuk Z. (red.) [2004]: Surowce zwierzęce. Ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa
8. Wojtacki M. [1982]: Produkty pszczele i przetwory miodowe. PWRiL, Warszawa
9. Polskie Normy i aktualne Rozporządzenia dotyczące miodu i przetworów

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 1

UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego, przy czym z pytań egzaminacyjnych weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno efekt 01, 02 i 03) należy uzyskać minimum 51% ogólnej liczby punktów. Student który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	20h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student zna właściwości miodu i innych produktów pszczelich	TZ1_KW03, TZ1_KW05	1
Wiedza – W2	student zna metody badania jakości handlowej miodu i sposoby wykrywania jego zafałszowania	TZ1_KW03, TZ1_KW04	1
Wiedza – W3	student zna zasady pozyskiwania miodu i innych produktów pszczelich	TZ1_KW02, TZ1_KW04	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,