

PRZEDMIOT: JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

PLAN ZAJĘĆ

II ROK DIETETYKI II° 2022/2023

Lp.	Data i godzina	TEMATY
16.00-17.30		WYKŁAD online
1	03.10.	Zasady pobierania prób żywności – dr Joanna Pieczyńska
2	10.10.	Badania przechowalnicze żywności – dr Joanna Pieczyńska
3	17.10.	Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Współczesne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, możliwości ich kontroli oraz eliminacji – dr Joanna Pieczyńska
4	24.10.	System kontroli wewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności – dr Joanna Pieczyńska
5	07.11.	System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności – dr Magdalena Grajzer

Lp.	Data	Grupa		ĆWICZENIA NIEKLINICZNE sala S2/sala komputerowa Kat. I Zakł. Dietetyki i Bromatologii
		3	1,2	
1	07.10.	8.30-10.00	10.15-11.45	Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
2	14.10.	8.30-10.00	10.15-11.45	Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami przyjęcia towaru magazynowania; przygotowania potraw; przechowywania i wydawania potraw.
3	21.10.	8.30-10.00	10.15-11.45	Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Zapoznanie z wyposażeniem gastronomicznym oraz utrzymaniem porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych.
4	28.10.	8.30-10.00	10.15-11.45	Etapy wprowadzania systemu HACCP: zakładowy zespół ds. HACCP; opis i przeznaczenie produktu; diagram przepływu; schemat produkcyjny w praktyce; analiza zagrożeń i oszacowanie ryzyka; ustalenie krytycznych punktów kontrolnych; określenie wartości parametrów krytycznych; system monitorowania.
5	04.11.	8.30-10.00	10.15-11.45	Prezentacja systemu HACCP

Prowadzący ćwiczenia:

Dr Joanna Pieczyńska –grupa 2

Mgr Mateusz Witkowski -grupa 1,3