

PRZEDMIOT: JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

PLAN ZAJĘĆ

II ROK DIETETYKI II° 2025/2026

Lp.	Data i godzina	TEMATY
	17.00-18.30	WYKŁAD zdalnie
1	06.10.	Zasady pobierania prób żywności – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW
2	13.10.	Badania przechowalnicze żywności – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW
3	20.10.	Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Współczesne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, możliwości ich kontroli oraz eliminacji – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW
4	27.10.	System kontroli wewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW
5	03.11.	System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności – mgr Mateusz Witkowski

Lp.	Data	Grupa		ĆWICZENIA NIEKLINICZNE sala S2/sala komputerowa Kat. I Zakł. Dietetyki i Bromatologii
		CN 2	CN 1,3	
1	03.10.	8.00-10.15	10.30-12.45	Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.
2	10.10.	8.00-10.15	10.30-12.45	Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami przyjęcia towaru magazynowania; przygotowania potraw; przechowywania i wydawania potraw.
3	17.10.	8.00-10.15	10.30-12.45	Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Zapoznanie z wyposażeniem gastronomicznym oraz utrzymaniem porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych.
4	24.10.	8.00-10.15	10.30-12.45	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	31.10.	8.00-10.15	10.30-12.45	Prezentacja systemu HACCP, zajęcia uzupełniające

Prowadzący ćwiczenia:

dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW –grupa CN1

mgr Mateusz Witkowski –grupa CN 2, 3