

# PRZEDMIOT: JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

## PLAN ZAJĘĆ

### II ROK DIETETYKI II° 2026/2027

| Lp. | Data i godzina     | TEMATY                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>18.00-19.30</b> | <b>WYKŁAD zdalnie</b>                                                                                                                                                                     |
| 1   | 05.10.             | <b>Zasady pobierania prób żywności</b> – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW                                                                                                                  |
| 2   | 12.10.             | <b>Badania przechowalnicze żywności</b> – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW                                                                                                                 |
| 3   | 19.10.             | <b>Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Współczesne zagrożenia bezpieczeństwa żywności, możliwości ich kontroli oraz eliminacji</b> – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW |
| 4   | 26.10.             | <b>System kontroli wewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności</b> – dr Joanna Pieczyńska, prof. UMW                                                                                    |
| 5   | 02.11.             | <b>System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności</b> – mgr Mateusz Witkowski                                                                                              |

| Lp. | Data   | Grupa      |             | <b>ĆWICZENIA NIEKLINICZNE sala S2/sala komputerowa Kat. I Zakł. Dietetyki i Bromatologii</b>                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------|------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |        | CN 1,2     | CN 3        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1   | 02.10. | 8.00-10.15 | 10.30-12.45 | Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.                                                                                                                                                                            |
| 2   | 09.10. | 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   | 16.10. | 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   | 23.10. | 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   | 30.10. | 8.00-10.15 | 10.30-12.45 | Prezentacja systemu HACCP, zajęcia uzupełniające                                                                                                                                                                                                                                                    |

#### Prowadzący ćwiczenia:

dr Magdalena Grajzer –grupa CN1

mgr Mateusz Witkowski –grupa CN 2, 3