

Tytuł przedmiotu:	<i>Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>8.15-10.00</i>		
Sala:	<i>1093</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.10.2025	Wybrane akty prawne dotyczące żywności. HACCP – informacje wstępne, etapy wstępne umożliwiające realizację 7 zasad HACCP	
2	18.10.2025	Analiza zagrożeń	
3	08.11.2025	Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli, limity krytyczne oraz granice tolerancji. Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli	
4	22.11.2025	Działania korygujące, weryfikacja systemu HACCP	
5	06.12.2025	Dokumentacja systemu HACCP, wdrażanie systemu w zakładach przemysłu spożywczego	
6	20.12.2025	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 9001 w zakładach żywnościowych	
7	17.01.2026	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 22 000 w zakładach żywnościowych	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>10.00-12.00</i>		

Sala:	1093		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Wprowadzenie do zagadnień związanych z tematyką realizowaną na ćwiczeniach; wiadomości wprowadzające do systemu HACCP; zdefiniowanie produktu; opis grup produktów przygotowanie schematów technologicznych	
2	18.10.2025	Analiza zagrożeń	kolokwium
3	08.11.2025	Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP) oraz ustalenie odrębnie dla każdego CCP limitów krytycznych parametrów i określenie ich tolerancji	kolokwium
4	22.11.2025	Ustalenie systemu monitorowania ustalonych CCP; ustalenie działań naprawczych, określenie zasad weryfikacji systemu HACCP	
5	06.12.2025	Prezentacja księgi HACCP, oddanie księgi	
6	20.12.2025	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 9001 w zakładach żywnościowych	
7	17.01.2026	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 22 000 w zakładach żywnościowych	kolokwium poprawkowe