

Tytuł przedmiotu:	<i>Bezpieczeństwo i higiena żywności</i>		
Kierunek:	Dietetyka		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	licencjackie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	8.00-9.00		
Sala:	A2		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	07.10.2025	Ustawodawstwo żywnościowe	
2	14.10.2025	Kryteria bezpieczeństwa żywności/Kryteria Higieny Procesu	
3	21.10.2025	Dobra Praktyka Produkcyjna	
4	28.10.2025	Dobra Praktyka Produkcyjna	
5	04.11.2025	Dobra Praktyka Higieniczna	
6	18.11.2025	Dobra Praktyka Higieniczna	
7	25.11.2025	System HACCP- etapy wdrażania (1-5)	
8	02.12.2025	Analiza zagrożeń: rodzaje zanieczyszczeń w żywności: biologiczne, mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne, radiologiczne (6)	
9	09.12.2025	System HACCP- etapy wdrażania (7-11)	
10	16.12.2025	System HACCP- etapy wdrażania (12)	
11	13.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	
12	20.01.2026	Mycie i dezynfekcja	
13	27.01.2026	Higiena personelu	
14	28.01.2026	Dezynsekcja	
15	29.01.2026	Deratyzacja	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	9.00-10.00		

Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń; Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
2	08.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
3	15.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
4	22.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
5	29.10.2025	produktu	
6	05.11.2025	System HACCP – schemat technologiczny	
7	12.11.2025	Dezynfekcja fizyczna – wpływ promieniowania UV	<i>fartuch laboratoryjny</i>
8	19.11.2025	Dezynfekcja chemiczna – wpływ środków dezynfekujących na rozwój drobnoustrojów	<i>fartuch laboratoryjny</i>
9	26.11.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
10	03.12.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
11	10.12.2025	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
12	17.12.2026	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
13	07.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	<i>tablet, laptop</i>
14	14.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	
15	21.01.2026	Kolokwium	
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	12.00-13.00		
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	07.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń; Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
2	14.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
3	21.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
4	28.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	

5	04.11.2025	System HACCP – powołanie zespołu, opis produktu, przeznaczenie	
6	18.11.2025	System HACCP – schemat technologiczny	
7	25.11.2025	Dezynfekcja fizyczna – wpływ promieniowania UV	<i>fartuch laboratoryjny</i>
8	02.12.2025	Dezynfekcja chemiczna – wpływ środków dezynfekujących na rozwój drobnoustrojów	<i>fartuch laboratoryjny</i>
9	09.12.2035	HACCP – analiza zagrożeń	
10	16.12.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
11	13.01.2026	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
12	20.01.2026	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
13	27.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	<i>tablet, laptop</i>
14	28.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	
15	29.01.2026	Kolokwium	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	<i>12.00-13.00</i>		
Sala:	<i>76</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń; Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
2	08.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
3	15.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
4	22.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
5	29.10.2025	System HACCP – powołanie zespołu, opis produktu, przeznaczenie	
6	05.11.2025	System HACCP – schemat technologiczny	
7	12.11.2025	Dezynfekcja fizyczna – wpływ promieniowania UV	<i>fartuch laboratoryjny</i>
8	19.11.2025	Dezynfekcja chemiczna – wpływ środków dezynfekujących na rozwój drobnoustrojów	<i>fartuch laboratoryjny</i>
9	26.11.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
10	03.12.2035	HACCP – analiza zagrożeń	
11	10.12.2025	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	

12	17.12.2026	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
13	07.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	<i>tablet, laptop</i>
14	14.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	
15	21.01.2026	Kolokwium	
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	<i>11.00-12.00</i>		
Sala:	<i>76</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	01.10.2025	Wprowadzenie do ćwiczeń; Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
2	08.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
3	15.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
4	22.10.2025	Dobra Praktyka Higieniczna/Dobra Praktyka Produkcyjna	
5	29.10.2025	System HACCP – powołanie zespołu, opis produktu, przeznaczenie	
6	05.11.2025	System HACCP – schemat technologiczny	
7	12.11.2025	Dezynfekcja fizyczna – wpływ promieniowania UV	<i>fartuch laboratoryjny</i>
8	19.11.2025	Dezynfekcja chemiczna – wpływ środków dezynfekujących na rozwój drobnoustrojów	<i>fartuch laboratoryjny</i>
9	26.11.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
10	03.12.2025	HACCP – analiza zagrożeń	
11	10.12.2025	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
12	17.12.2026	HACCP – wyznaczenie CCP i CP, weryfikacja systemu	
13	07.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	<i>tablet, laptop</i>
14	14.01.2026	Mikrobiologia prognostyczna	
15	21.01.2026	Kolokwium	