

Tytuł przedmiotu:	<i>Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności</i>		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	10.00-12.00		
Sala:	1071		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.10.2025	historia i powstanie systemu HACCP, zasady systemu HACCP a Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna	
2	13.10.2025	Etap I, II, III, IV, V wdrażania systemu HACCP zgodny z Codex Alimentarius	
3	20.10.2025	Zasada I, analiza zagrożeń, zagrożenia biologiczne uwzględniane w systemie HACCP	
4	27.10.2025	HACCP	
5	03.11.2025	Zasada II, wyznaczanie krytycznych Punktów Kontroli, zasada III, limity krytyczne w Krytycznych Punktach Kontroli	
6	10.11.2025	Zasada IV Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, zasada V, działania korygujące	
7	17.11.2025	Zasada VI. Weryfikacja, metody weryfikacji, zasada VII, dokumentacja sytemu HACCP	
8	24.11.2025	Wybrane elementy normy ISO 9001 - Audyt jako metoda doskonalenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności i zarządzania jakością	
9	01.12.2025	Bezpieczeństwo żywności w nieobligatoryjnych standardach BRC i IFS – wymagania fundamentalne i wymagania KO	
10	08.12.2025	Wybrane procedury BRC, IFS – analiza studium przypadku, ocena ryzyka i zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
11	15.12.2025	TQM – Total Quality Management	
12	05.01.2025	Zarządzanie jakością. Normy ISO serii 9000. Wybrane elementy normy ISO 9001	
13	12.01.2026	Wybrane elementy normy ISO 9001 cd.	

14	19.01.2026	Wybrane elementy normy ISO 9001 cd.	
15	26.01.2026	Wybrane elementy normy ISO 9001 cd.	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	2073		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.10.2025	Ćwiczenie wprowadzające, zapoznanie się z przewodnikiem Codex Alimentarius i innymi podręcznikami do wdrażania HACCP, rozpoczęcie prac nad dokumentacją HACCP, podział studentów na podgrupy, powołanie zespołów HACCP	
2	13.10.2025	Zapoznanie się z wybraną technologią przetwórstwa żywności, opis i przeznaczenie produktów, zaprojektowanie diagramów przepływu, przypomnienie prawa żywnościowego	
3	20.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
4	27.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
5	03.11.2025	Prace nad projektem HACCP - wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)	
6	10.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura monitorowania CCP	
7	17.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura działań korygujących	
8	24.11.2025	Prace nad projektem HACCP - weryfikacja systemu HACCP	
9	01.12.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura zarządzania dokumentacją HACCP	
10	08.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - polityka jakości, zaangażowane najwyższego kierownictwa	
11	15.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - kontekst organizacji	
12	05.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	
13	12.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	kolokwium
14	19.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
15	26.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	

Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	14.00-16.00		
Sala:	1094		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Ćwiczenie wprowadzające, zapoznanie się z przewodnikiem Codex Alimentarius i innymi podręcznikami do wdrażania HACCP, rozpoczęcie prac nad dokumentacją HACCP, podział studentów na podgrupy, powołanie zespołów HACCP	
2	09.10.2025	Zapoznanie się z wybraną technologią przetwórstwa żywności, opis i przeznaczenie produktów, zaprojektowanie diagramów przepływu, przypomnienie prawa żywnościowego	
3	16.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
4	23.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
5	30.10.2025	Prace nad projektem HACCP - wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)	
6	06.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura monitorowania CCP	
7	13.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura działań korygujących	
8	20.11.2025	Prace nad projektem HACCP - weryfikacja systemu HACCP	
9	27.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura zarządzania dokumentacją HACCP	
10	04.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - polityka jakości, zaangażowane najwyższego kierownictwa	
11	11.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - kontekst organizacji	
12	18.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	
13	08.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	kolokwium
14	15.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
15	22.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	czwartek		
Godziny:	12.00-14.00		
Sala:	1116		

Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.10.2025	Ćwiczenie wprowadzające, zapoznanie się z przewodnikiem Codex Alimentarius i innymi podręcznikami do wdrażania HACCP, rozpoczęcie prac nad dokumentacją HACCP, podział studentów na podgrupy, powołanie zespołów HACCP	
2	09.10.2025	Zapoznanie się z wybraną technologią przetwórstwa żywności, opis i przeznaczenie produktów, zaprojektowanie diagramów przepływu, przypomnienie prawa żywnościowego	
3	16.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
4	23.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
5	30.10.2025	Prace nad projektem HACCP - wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)	
6	06.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura monitorowania CCP	
7	13.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura działań korygujących	
8	20.11.2025	Prace nad projektem HACCP - weryfikacja systemu HACCP	
9	27.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura zarządzania dokumentacją HACCP	
10	04.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - polityka jakości, zaangażowane najwyższego kierownictwa	
11	11.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - kontekst organizacji	
12	18.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	
13	08.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	<i>kolokwium</i>
14	15.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
15	22.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	16.00-18.00		
Sala:	99		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	01.10.2025	Ćwiczenie wprowadzające, zapoznanie się z przewodnikiem Codex Alimentarius i innymi podręcznikami do wdrażania HACCP, rozpoczęcie prac nad dokumentacją HACCP, podział studentów na podgrupy, powołanie zespołów HACCP	
2	08.10.2025	Zapoznanie się z wybraną technologią przetwórstwa żywności, opis i przeznaczenie produktów, zaprojektowanie diagramów przepływu, przypomnienie prawa żywnościowego	
3	15.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
4	22.10.2025	Prace nad projektem HACCP - analiza zagrożeń	
5	29.10.2025	Prace nad projektem HACCP - wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)	
6	05.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura monitorowania CCP	
7	12.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura działań korygujących	
8	19.11.2025	Prace nad projektem HACCP - weryfikacja systemu HACCP	
9	26.11.2025	Prace nad projektem HACCP - procedura zarządzania dokumentacją HACCP	
10	03.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - polityka jakości, zaangażowane najwyższego kierownictwa	
11	10.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - kontekst organizacji	
12	17.12.2025	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	
13	07.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - wybrane aspekty zarządzania jakością	<i>kolokwium</i>
14	14.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	
15	21.01.2026	Prace nad projektem Księgi Jakości ISO 9001 - zarządzanie dostawcami w systemach zarządzania jakością	