

Tytuł przedmiotu:	Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:			
Godziny:	11.15-12.00	z wyjątkiem wykładu nr 6-8, 11.00-12.00	
Sala:	1094		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.03.2026	Wybrane akty prawne dotyczące żywności, HACCP – informacje wstępne	
2	11.03.2026	Etapy wstępne umożliwiające realizację 7 zasad HACCP	
3	18.03.2026	Analiza zagrożeń	
4	25.03.2026	Analiza zagrożeń c.d.	
5	01.04.2026	Wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli, Limity krytyczne oraz granice tolerancji.	
6	08.04.2026	Monitorowanie Krytycznych Punktów Kontroli, Działania korygujące	60 min
7	22.04.2026	Weryfikacja systemu HACCP	60 min
8	29.04.2026	Audyt wewnętrzny	60 min
9	06.05.2026	Dokumentacja systemu HACCP	
10	13.05.2026	Systemy zarządzania jakością – wiadomości wstępne	
11	20.05.2026	System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą ISO 22000	
12	27.05.2026	System zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z normą ISO 22000, cd	

13	03.06.2026	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 9001 w zakładach żywnościowych. Korzyści z wdrożonych i skutecznie działających systemów jakości	
14	10.06.2026	Wdrażanie systemu zarządzania jakością ISO 9001 w zakładach żywnościowych. Korzyści z wdrożonych i skutecznie działających systemów jakości	
15			
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	9.15-11.00	z wyjątkiem ćwiczenia nr 6 i 7, 8.15-11.00	
Sala:	1094		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Wprowadzenie do zagadnień związanych z tematyką realizowaną na ćwiczeniach. Omówienie założeń projektu. Opracowanie rozporządzenia powołującego zespół ds. HACCP; Opis grup produktów,	
2	11.03.2026	Przygotowanie schematów technologicznych, weryfikacja schematów	
3	18.03.2026	Analiza zagrożeń	Kolokwium
4	25.03.2026	Analiza zagrożeń, cd	
5	01.04.2026	Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP)	Kolokwium
6	08.04.2026	Ustalenie odrębnie dla każdego CCP limitów krytycznych parametrów i określenie ich tolerancji	3 godz.
7	22.04.2026	Ustalenie systemu monitorowania ustalonych CCP	3 godz.
8	29.04.2026	Ustalenie działań naprawczych	

9	06.05.2026	Określenie zasad weryfikacji systemu HACCP	
10	13.05.2026	Prezentacja Ksiąg HACCP, Oddanie księgi do oceny	
11	20.05.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 22000	
12	27.05.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 22000, cd	
13	03.06.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 9001, cd	
14	10.06.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 9001	
15			
Ćwiczenia - grupa 2			
Dzień tygodnia:	środa		
Godziny:	14.15-16.00	z wyjątkiem ćwiczenia nr 6 i 7, 14.15-17.00	
Sala:	1071		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.03.2026	Wprowadzenie do zagadnień związanych z tematyką realizowaną na ćwiczeniach. Omówienie założeń projektu. Opracowanie rozporządzenia powołującego zespół ds. HACCP; Opis grup produktów,	
2	11.03.2026	Przygotowanie schematów technologicznych, weryfikacja schematów	
3	18.03.2026	Analiza zagrożeń	Kolokwium
4	25.03.2026	Analiza zagrożeń, cd	
5	01.04.2026	Ustalenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP)	Kolokwium

6	08.04.2026	Ustalenie odrębnie dla każdego CCP limitów krytycznych parametrów i określenie ich tolerancji	3 godz.
7	22.04.2026	Ustalenie systemu monitorowania ustalonych CCP	3 godz.
8	29.04.2026	Ustalenie działań naprawczych	
9	06.05.2026	Określenie zasad weryfikacji systemu HACCP	
10	13.05.2026	Prezentacja Ksiąg HACCP, Oddanie księgi do oceny	
11	20.05.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 22000	
12	27.05.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 22000, cd	
13	03.06.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 9001, cd	
14	10.06.2026	Opracowanie wybranych dokumentów ISO 9001	
15			