

Tytuł przedmiotu:	Higiena żywności		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	14-16		
Sala:	1071		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	06.03.2026	Pojęcie higieny, higieny żywności. Podstawy prawne higieny żywności.	
2	13.03.2026	Dobre praktyki w produkcji żywności (GMP/GHP) w kontekście innych systemów zarządzania jakością.	
3	20.03.2026	Higiena osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Szkolenia personelu.	
4	27.03.2026	Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności.	
5	10.04.2026	Dezynsekcja i deratyzacja w kontekście GMP/GHP	
6	17.04.2026	Zagrożenia w produkcji żywności - biologiczne	
7	24.04.2026	Zagrożenia w produkcji żywności - mikrobiologiczne	
8	08.05.2026	Zagrożenia w produkcji żywności - chemiczne i fizyczne	
9	15.05.2026	Nowe zagadnienia w zakresie bezpieczeństwa żywności	
10	22.05.2026	Wymagania dla maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji żywności, przeglądy, serwisowanie i kalibracja. Wymagania dla wody	
11	29.05.2026	Analiza ryzyka zdrowotnego w łańcuchu żywnościowym	
12	05.06.2026	Mycie i dezynfekcja w kontekście GMP/GHP	
13	12.06.2026	Urzędowy nadzór nad żywnością w Polsce i Unii Europejskiej.	
14	17.06.2026	Podstawy mikrobiologii prognostycznej.	
15	19.06.2026	EFSA i inne organizacje związane z bezpieczeństwem żywności.	

Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	11-13;		
Sala:	1128	od 26.05 lab. 76 (tyg. 12-15)	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	03.03.2026	Unijne i krajowe ustawodawstwo żywnościowe dotyczące higieny produkcji żywności	
2	10.03.2026	Dokumentacja GMP i GHP – wprowadzenie [opis zakładu i produktu]	
3	17.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [przyjęcie surowców i materiałów]	
4	24.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [transport i magazynowanie]	
5	31.03.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia i higiena personelu]	
6	14.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia personelu]	
7	21.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [mycie i dezynfekcja]	
8	28.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [ochrona przed szkodnikami]	
9	05.05.2026	Drobnoustroje patogenne występujące w żywności i miejscu produkcji żywności	kolokwium
10	12.05.2026	Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną żywności	
11	19.05.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne	
12	26.05.2026	Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie	FARTUCH
13	02.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. I)	FARTUCH
14	09.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. II)	FARTUCH
15	16.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. III)	FARTUCH, kolokwium
Ćwiczenia - grupa 2			

Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	10-12;		
Sala:	76	(w tyg.2-8 w s.2072)	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Unijne i krajowe ustawodawstwo żywnościowe dotyczące higieny produkcji żywności	
2	13.03.2026	Dokumentacja GMP i GHP – wprowadzenie [opis zakładu i produktu]	
3	20.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [przyjęcie surowców i materiałów]	
4	27.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [transport i magazynowanie]	
5	10.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia i higiena personelu]	
6	17.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia personelu]	
7	24.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [mycie i dezynfekcja]	
8	08.05.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [ochrona przed szkodnikami]	
9	15.05.2026	Drobnoustroje patogenne występujące w żywności i miejscu produkcji żywności	kolokwium
10	22.05.2026	Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie	FARTUCH
11	29.05.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. I)	FARTUCH
12	05.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. II)	FARTUCH
13	12.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. III)	FARTUCH
14	17.06.2026	Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną żywności	zajęcia w środę
15	19.06.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne	kolokwium
Ćwiczenia - grupa 3			
Dzień tygodnia:	poniedziałek		

Godziny:	15-17	16-18 w dniach 02.03./16.03./04.05./25.05.	
Sala:	76		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	02.03.2026	Unijne i krajowe ustawodawstwo żywnościowe dotyczące higieny produkcji żywności	
2	09.03.2026	Dokumentacja GMP i GHP – wprowadzenie [opis zakładu i produktu]	
3	16.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [przyjęcie surowców i materiałów]	
4	23.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [transport i magazynowanie]	
5	30.03.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia i higiena personelu]	
6	13.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia personelu]	
7	20.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [mycie i dezynfekcja]	
8	27.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [ochrona przed szkodnikami]	
9	04.05.2026	Drobnoustroje patogenne występujące w żywności i miejscu produkcji żywności	kolokwium
10	11.05.2026	Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie	FARTUCH
11	18.05.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. I)	FARTUCH
12	25.05.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. II)	FARTUCH
13	01.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. III)	FARTUCH
14	08.06.2026	Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną żywności	
15	15.06.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne	kolokwium
Ćwiczenia - grupa 4			
Dzień tygodnia:	piątek		
Godziny:	12-14		

Sala:	76	(w tyg.2-8 w s.2072)	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	06.03.2026	Unijne i krajowe ustawodawstwo żywnościowe dotyczące higieny produkcji żywności	
2	13.03.2026	Dokumentacja GMP i GHP – wprowadzenie [opis zakładu i produktu]	
3	20.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [przyjęcie surowców i materiałów]	
4	27.03.2026	Dokumentacja GMP– opracowanie dokumentów [transport i magazynowanie]	
5	10.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [higiena personelu]	
6	17.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [szkolenia i higiena personelu]	
7	24.04.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [mycie i dezynfekcja]	
8	08.05.2026	Dokumentacja GHP– opracowanie dokumentów [ochrona przed szkodnikami]	
9	15.05.2026	Drobnoustroje patogenne występujące w żywności i miejscu produkcji żywności	kolokwium
10	22.05.2026	Środki bakteriostatyczne i bakteriobójcze stosowane w higienie	FARTUCH
11	29.05.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. I)	FARTUCH
12	05.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. II)	FARTUCH
13	12.06.2026	Wpływ parametrów technologiczno-przechowalniczych na jakość mikrobiologiczną żywności (cz. III)	FARTUCH
14	17.06.2026	Prezentacja referatów na wybrane tematy związane z higieną żywności	zajęcia w środę
15	19.06.2026	Prognozowanie mikrobiologiczne	kolokwium