

Tytuł przedmiotu:	Systemy jakości produkcji żywności		
Kierunek:	Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	magisterskie		
Rok studiów:	1		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota	zj.I, III, V, VIIx1h	
Godziny:	8.15-9.45		
Sala:	1070		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	14.03.2026	Wymagania i wytyczne dla produkcji certyfikowanej żywności. Systemy jakości produkcji żywności KE UE. Zasady produkcji certyfikowanych zbóż, warzyw i owoców (AW)	
2	18.04.2026	Zasady produkcji certyfikowanego mięsa wołowego i wieprzowego oraz drobiu (AW)	
3	30.05.2026	Zasady produkcji certyfikowanych ryb i mleka (EGH)	
4	21.06.2026	Notyfikacja systemów przez KE UE. Wady i zalety systemów jakości. 1 godz. (AW)	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota	w zj.II, IV, VI w godz. 12-14 w HP7	
Godziny:	10.15-11.45		
Sala:	HP 7		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń

1	14.03.2026	Wybór innowacyjnego produktu zdefiniowanego w systemie jakości produkcji żywności z wyszczególnieniem etapów – Standard wykonawczy	AW
	28.03.2026	Zasady certyfikacji dla produktów – etap pierwotny	AW
2	18.04.2026	Zasady certyfikacji dla produktów – etap wtórny technologia produkcji	AW
4	09.05.2026	Zasady certyfikacji dla produktów – etap wtórny technologia produkcji – proces pakowania i znakowania	AW
5	30.05.2026	Zasady weryfikacji dla poszczególnych produktów – etap pierwotny, technologia produkcji, pakowanie, znakowanie, badania – standardy weryfikacyjne zewnętrznych jednostek oceniających w normie EN PN 17065.	EGH
6	13.06.2026	Zasady weryfikacji dla produktów – etap wtórny technologia produkcji	AW
7	27.06.2026	Podsumowanie, dyskusja, wnioski. Obrona projektów.	AW