

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Zrównoważony rozwój w sektorze usług</b>	
<b>Kierunek:</b>	Gastronomia i Hotelarstwo	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	inżynierskie	
<b>Rok studiów:</b>	2	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	poniedziałek	
<b>Godziny:</b>	13-14	
<b>Sala:</b>	1094	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	02.03.2026	Potrzeba działań na rzecz zrównoważonego rozwoju sektora usług gastronomicznych i hotelarskich w kontekście globalnych wyzwań środowiskowych związanych z produkcją żywności.
2	09.03.2026	
3	16.03.2026	
4	23.03.2026	
5	30.03.2026	Rozwój sektora usług gastronomicznych i hotelarskich uwzględniający możliwości i potrzeby ograniczenia śladu środowiskowego żywności (śląd wodny, ślad węglowy, użytkowanie łądów).
6	13.04.2026	Innowacyjne źródła surowców dla miejskiej gastronomii w dobie globalnego trendu urbanizacji.
7	20.04.2026	
8	27.04.2026	Marnotrawstwo żywności w gastronomii – skala, przyczyny z uwzględnieniem etapów produkcji i systemu obsługi.
9	04.05.2026	
10	11.05.2026	Marnotrawstwo żywności w gastronomii – sposoby ograniczenia z uwzględnieniem wszystkich etapów produkcji i systemu obsługi.
11	18.05.2026	
12	25.05.2026	Organizacja zakładu gastronomicznego z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju – gospodarowanie odpadami, opakowania.
13	01.06.2026	
14	08.06.2026	Organizacja zakładu gastronomicznego z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju – zrównoważone gospodarowanie energią elektryczną i wodą.
15	15.06.2026	

<b>Ćwiczenia - grupy 1 i 2</b>			
<b>Dzień tygodnia:</b>	poniedziałek		
<b>Godziny:</b>	10-12 (s. 2073), 14-16 (s. 1094)		
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>	<b>Dodatkowe uwagi do ćwiczeń</b>
1	02.03.2026	Cele Zrównoważonego Rozwoju (UN Sustainable Development Goals) a rozwój sektora usług.	
2	09.03.2026	Stopa ekologiczna jako miara wpływu sektora usług na środowisko naturalne.	
3	16.03.2026	Jak „zrównoważyć” potrawy?	
4	23.03.2026	Zrównoważone menu lokalu gastronomicznego.	
5	30.03.2026	Prezentacje nt. zrównoważonego menu i potraw.	
6	13.04.2026	Tworzenie i analiza Rich Picture systemu żywnościowego dot. wybranej placówki gastronomicznej, proponowanie rozwiązań zgodnych z Celami Zrównoważonego Rozwoju.	
7	20.04.2026		
8	27.04.2026	Prezentacje studentów.	
9	04.05.2026	Opracowanie założeń do projektu (ćwiczenia 6-8) dt. rodzaju, masy surowców wykorzystywanych w zakładzie gastronomicznym, menu, określenie diagramu przepływu surowca.	<i>Wasze ćwiczenia były w naszym pierwotnym planie zaplanowane jako 5 x 3h. Zaproponujcie proszę rozkład tematów tak, żeby było 7x2h</i>
10	11.05.2026	Gospodarka materiałami opakowaniowymi (opakowania jednostkowe, zbiorcze, transportowe) – rodzaj, masa, bilans, zagospodarowanie. Ustalenie poziomu emisji CO2 związanego z transportem odpadów opakowaniowych.	
11	18.05.2026	Opracowanie narzędzi do ograniczania marnotrawstwa żywności w zakładzie gastronomicznym.	
12	25.05.2026	Opracowanie wytycznych dla wybranego hotelu, z uwzględnieniem wszystkich jego obszarów, uwzględniających aspekty zrównoważonego rozwoju.	

13	01.06.2026	Prezentacje projektów studenckich, dyskusja, podsumowanie ćwiczeń.	
14	08.06.2026	?	
15	15.06.2026	?	