

Scenariusz ramowy webinaru „Innowacje w technologii żywności – od nauki do praktyki”

1. Plansza tytułowa

- Nazwa kierunku: Towaroznawstwo i Marketing Żywności
- Nazwa projektu:

„Zrównoważony Kampus SGGW kształcenie na rzecz branż kluczowych”

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym.

- Grafika – spójna z wizualizacją uczelni
- Oznakowanie

2. Prezentacja kierunku

- **Czas trwania:** 8 minut
- **Sceneria:** Kampus SGGW, budynki wydziału, laboratoria, pracownie
- **Uczestnicy:** Pracownik naukowy/dydaktyczny SGGW, absolwent SGGW, przedstawiciel firmy współpracującej z SGGW, prowadzący spotkanie

Prowadzący:

Towaroznawstwo i Marketing Żywności – studia, które łączą naukę o jakości produktów z kreatywnością i biznesem. Dla tych, którzy chcą wiedzieć, jak powstaje dobry produkt i jak sprawić, by trafił do właściwego klienta.

Pytanie 1: Skąd pomysł na połączenie towaroznawstwa z marketingiem?

Odpowiedź (pracownik):

To połączenie daje bardzo szerokie możliwości. Branża spożywcza potrzebuje osób, które rozumieją produkt od strony jakości, technologii i prawa, ale też potrafią o nim

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Priorytet 1 Umiejętności, Działanie 01.05 Umiejętności w szkolnictwie wyższym

opowiedzieć, wypromować go i sprzedać. Dlatego uczymy i analizy towaroznawczej, i myślenia marketingowego. Absolwent potrafi zarówno ocenić produkt, jak i stworzyć strategię jego wprowadzenia na rynek.

Pytanie 2: Jak wyglądają zajęcia – to bardziej laboratoria czy projekty marketingowe?

Odpowiedź (pracownik):

Jedno i drugie! Studenci spędzają czas w laboratoriach, gdzie uczą się analizować surowce czy jakość żywności, ale pracują też nad koncepcjami marek, opakowań i kampanii. Czasem badają produkt, a czasem... wymyślają, jak go sprzedać. Dzięki temu nie ma nudy – każdy znajdzie coś dla siebie.

Pytanie 3: Jakie umiejętności zdobywa się na tych studiach, które wyróżniają absolwentów?

Odpowiedź (pracownik):

To bardzo praktyczne studia – dają wiedzę o jakości i bezpieczeństwie produktów, ale też o tym, jak funkcjonuje rynek żywności, jak myślą konsumenci i jak budować markę. Absolwent zna produkt od podszewki, a jednocześnie rozumie potrzeby klienta. Taka kombinacja jest dziś naprawdę cenna.

Pytanie 4: Wiem, że dzięki projektowi FERS wprowadzane są teraz na Wydziale spore zmiany. Co to oznacza dla studentów tego kierunku?

Odpowiedź (pracownik):

Dzięki projektowi FERS nasze zajęcia naprawdę się zmieniają – idziemy w kierunku nowoczesnych, praktycznych form nauki. Zamiast tylko omawiać proces produkcji czy sprzedaży, studenci będą mogli to po prostu... zobaczyć. Wirtualna rzeczywistość, nowe narzędzia, więcej interakcji. Chodzi o to, żeby nauka była ciekawsza i bardziej „życiowa”.

Prowadzący:

Towaroznawstwo i Marketing Żywności na SGGW – tu nauka spotyka się z kreatywnością, a wiedza techniczna z praktyką rynkową.

3. Prezentacja zmian, jakie oznaczać będzie dla kierunku realizacja projektu FERS

- **Czas trwania:** 2 minut
- **Sceneria:** Kampus SGGW
- **Odpowiedź (pracownik):**
- **Treść:** Dzięki projektowi FERS nasze zajęcia naprawdę się zmieniają – idziemy w kierunku nowoczesnych, praktycznych form nauki. Zamiast tylko omawiać proces produkcji czy sprzedaży, studenci będą mogli to po prostu... zobaczyć. Wirtualna rzeczywistość, nowe narzędzia, więcej interakcji. Chodzi o to, żeby nauka była ciekawsza i bardziej „życiowa”.

4. Końcowa plansza z wizualizacją FERS 1 i SGGW (3 sek.)