

# Scenariusz ramowy webinaru 1: „Twoja kariera zaczyna się od pasji – Gastronomia i Hotelarstwo”

## 1. Plansza tytułowa

- Nazwa kierunku: Gastronomia i Hotelarstwo
- 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:** 15 minut
- **Sceneria:** Kampus SGGW, budynki wydziału, laboratoria, pracownie
- **Uczestnicy:** Pracownik naukowo-dydaktyczny Wydziału Żywnienia Człowieka
- **Treść:** Podczas rozmowy skupimy się na omówieniu kierunku Gastronomia i Hotelarstwo oraz zmian, które zostaną w nim wprowadzone dzięki wsparciu z programu FERS. Na początku głos zabierze dr inż. Alicja Ponder, przedstawicielka Wydziału Żywnienia Człowieka SGGW, która przybliży kandydatom specyfikę studiów i odpowie na najważniejsze pytania związane z kierunkiem. W swojej wypowiedzi opowie o aktualnym profilu kształcenia, możliwościach rozwoju oraz wyjątkowej atmosferze studiowania na SGGW. Pytania do dr inż. Alicji Ponder:
  1. Dlaczego warto studiować Gastronomię i Hotelarstwo na Wydziale Żywnienia Człowieka w SGGW?
  2. Jakie ciekawe zajęcia i laboratoria czekają na studentów od pierwszych semestrów?

3. Jakie są możliwości udziału w praktykach, projektach czy wyjazdach zagranicznych?
4. Jak studenci mogą rozwijać swoje pasje związane z gastronomią i hotelarstwem podczas studiów?
5. Co wyróżnia atmosferę studiowania na Wydziale Żywności Człowieka w SGGW?

### 3. Historie sukcesu absolwentów

- **Czas trwania:** 3 minuty
- **Sceneria:** miejsce pracy absolwenta
- **Uczestnicy:** Absolwent – Sebastian Wilczek
- **Treść:** W kolejnej części wystąpi Sebastian Wilczek – kucharz, trener kulinarny, inżynier Gastronomii i Hotelarstwa. Absolwent podzieli się swoją historią, opowie, jak studia na SGGW pozwoliły mu połączyć pasję kulinarną z zawodem i w jaki sposób zdobyte kompetencje wykorzystuje obecnie w pracy zawodowej. Jego wypowiedź pokaże, jak absolwenci mogą rozwijać karierę w branży gastronomicznej i szkoleniowej. Przykładowe tematy, które zostaną poruszone w wypowiedzi:
  1. Jak studia na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo pomogły Panu połączyć pasję kulinarną z życiem zawodowym?
  2. Które umiejętności zdobyte podczas nauki w SGGW są dziś dla Pana najcenniejsze w pracy kucharza i trenera kulinarnego?
  3. Jakie rady dałby Pan obecnym kandydatom na studia, którzy marzą o karierze w gastronomii/hotelarstwie?

### 4. Wypowiedzi pracodawców

- **Czas trwania:** 3 minuty
- **Sceneria:** siedziba pracodawcy
- **Uczestnicy:** Pracodawcy – firma Leven Group
- **Treść:** Na zakończenie głos zabierze przedstawiciel Leven Group (Maciej Łomnicki) - firmy specjalizującej się w nowoczesnym wyposażeniu dla gastronomii. Przedstawiciel firmy opowie m.in. o współpracy z uczelnią, o tym, jakie kompetencje ceni w absolwentach. Dzięki tej perspektywie kandydaci zobaczą, jakie realne

możliwości zawodowe oprócz pracy w restauracji/hotelu otwierają się przed absolwentami tego kierunku. Przykładowe tematy, które zostaną poruszone w wypowiedzi:

1. Jak absolwenci mogą wykorzystać wiedzę zdobytą na studiach nie tylko w pracy w gastronomii/hotelarstwie, ale także w firmach technologicznych i dostarczających rozwiązania dla branży?
2. Jakie znaczenie ma nowoczesne wyposażenie gastronomiczne i hotelarskie dla pracy przyszłych absolwentów?
3. Czy absolwenci SGGW mogą liczyć na współpracę z Leven Group?

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

- **Czas trwania:** 2 minuty
- **Sceneria:** Kampus SGGW, Wydział Żywności Człowieka (laboratoria, hala)
- **Lektor:** voice-over
- **Treść:** Prezentacja korzyści dla studenta: dostęp do nowoczesnych laboratoriów VR umożliwiających symulację pracy w kuchni i hotelu; zajęcia praktyczne prowadzone z wykorzystaniem nowoczesnego wyposażenia gastronomicznego i hotelarskiego; możliwość udziału w wizytach studyjnych w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce i za granicą; rozszerzona oferta płatnych praktyk i staży, dających realne doświadczenie zawodowe jeszcze w trakcie studiów; aktualizacja i wzbogacenie programu kształcenia o treści związane z zrównoważonym rozwojem, nowymi trendami kulinarnymi i zarządzaniem usługami hotelarskimi w erze cyfrowej; rozwój kompetencji cyfrowych i społecznych takich jak praca zespołowa, zarządzanie projektami, komunikacja z klientem; większy kontakt z ekspertami-praktykami z branży gastronomii i hotelarstwa, którzy będą prowadzić zajęcia i dzielić się doświadczeniem; zwiększone możliwości udziału w projektach międzynarodowych i programach wymiany studenckiej.

## 6. Końcowa plansza z wizualizacją FERS 1 i SGGW (5 sek.).