

Scenariusz ramowy webinaru 2 „Gastronomia i Hotelarstwo - profesjonalizm od kuchni.”

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 prof. dr hab. inż. Marcin Kurek z Wydziału Żywnienia Człowieka SGGW, który odpowie na pytania oraz przybliży rodzicom kandydatów profil studiów i perspektywy zawodowe absolwentów:
 1. Co wyróżnia kierunek Gastronomia i Hotelarstwo na tle innych studiów związanych z żywnością?
 2. W jaki sposób studenci zdobywają doświadczenie praktyczne już w trakcie nauki?
 3. Jak uczelnia wspiera rozwój osobisty i zawodowy studentów poza samymi zajęciami?

4. Jakie możliwości rozwoju kariery mają absolwenci – w Polsce i za granicą?
5. Dlaczego warto studiować właśnie na SGGW – co daje ta marka i środowisko akademickie?

3. Historie sukcesu absolwentów

- **Czas trwania:** 3 minuty
- **Sceneria:** miejsce pracy absolwenta (online)
- **Uczestnicy:** Absolwent - Krzysztof Szubierajski (technolog R&D w Kuchni Wikinga)
- **Treść:** W kolejnej części wystąpi Krzysztof Szubierajski – absolwent kierunku, który obecnie pracuje w dziale badań i rozwoju (R&D) w firmie Kuchnia Wikinga. Opowie, jak studia na SGGW przygotowały go do pracy nad tworzeniem nowych produktów i innowacyjnych rozwiązań w gastronomii oraz jak zdobyte umiejętności przełożyły się na rozwój kariery. Przykładowe tematy, które zostaną poruszone w wypowiedzi:
 1. Jakie kompetencje ze studiów w SGGW okazały się dla Pana najbardziej przydatne w pracy w dziale R&D?
 2. Jak wyglądała Pana droga zawodowa od ukończenia studiów do obecnej pracy?
 3. Jakie możliwości rozwoju daje praca w branży gastronomicznej w obszarze innowacji i nowych technologii?

4. Wypowiedzi pracodawców

- **Czas trwania:** 3 minuty
- **Sceneria:** siedziba pracodawcy
- **Uczestnicy:** Pracodawcy – Marcin Przybysz, właściciel i szef kuchni w restauracji EPOKA
- **Treść:** Na zakończenie głos zabierze Marcin Przybysz – właściciel i szef kuchni restauracji Epoka, jeden z najbardziej uznanych polskich kucharzy. Opowie o możliwościach zawodowych w nowoczesnej gastronomii, o tym, jakie umiejętności i postawy są szczególnie cenione u młodych pracowników oraz jak wygląda rozwój kariery w renomowanych restauracjach. Dzięki tej perspektywie rodzice i kandydaci zobaczą, że kierunek Gastronomia i Hotelarstwo otwiera szerokie możliwości nie

tylko w hotelarstwie, ale także w dynamicznie rozwijającym się świecie restauracyjnym. Przykładowe tematy, które zostaną poruszone w wypowiedzi:

1. Czy branża gastronomiczna w Polsce daje dziś absolwentom realne szanse na ciekawą i stabilną karierę?
2. Jak Pan ocenia przygotowanie absolwentów kierunku Gastronomia i Hotelarstwo do pracy w profesjonalnej kuchni?
3. Co najbardziej motywuje młodych ludzi do pracy w restauracjach autorskich, takich jak Epoka?

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

- **Czas trwania:** 2 minuty
- **Sceneria:** Kampus SGGW, Wydział Żywnienia Człowieka (laboratoria, hala)
- **Lektor:** voice-over
- **Treść:** bezpieczne środowisko edukacji – studenci zdobywają praktyczne doświadczenie w VR jeszcze przed pracą z klientem; zajęcia prowadzone w warunkach zbliżonych do realnej pracy – gwarancja solidnego przygotowania zawodowego; program dostosowany do wymagań rynku pracy – większe szanse na zatrudnienie po studiach; stabilny start zawodowy – studenci zdobywają doświadczenie już w trakcie studiów; realne poznanie branży – student nie uczy się tylko w sali wykładowej; kształcenie umiejętności miękkich i cyfrowych – cenionych przez pracodawców i gwarantujących elastyczność na rynku pracy; stała współpraca z biznesem – pewność, że studenci uczą się od osób związanych z rynkiem pracy; szansa na karierę także za granicą.

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