

# Scenariusz ramowy webinaru 1: „Żywienie człowieka i ocena żywności - Tu nauka smakuje najlepiej”

## 1. Plansza tytułowa

- Nazwa kierunku: Żywienie człowieka i ocena 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:** 15 minut
- **Sceneria:** Kampus SGGW, budynek wydziału i budynek powstającego Innowacyjnego Centrum Nauk Żywnościowych, laboratoria, aule
- **Uczestnicy:** Pracownik naukowo-dydaktyczny Wydziału Żywienia Człowieka dr Agata Białecka Dębek
- **Treść:** Pracownik wydziału krótko przedstawi unikalność kierunku, który łączy wiedzę z zakresu jakości żywności, jej wartości odżywczej i wpływu odżywiania na organizm w różnych okresach życia człowieka. W wypowiedzi wymieni kluczowe przedmioty wykładane na kierunku ŻCziOŻ, z uwzględnieniem zajęć praktycznych i laboratoryjnych oraz wskazaniem na nowoczesne zaplecze badawcze i dydaktyczne, w tym nowo powstające Innowacyjne Centrum NŻ. Powie również jakimi predyspozycjami powinien dysponować kandydat na studia na tym kierunku. Przykładowe pytania dodatkowe do pracownika:

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

- Czego uczą się studenci na kierunku Żywnienie człowieka i ocena żywności?
- Jak realnie wyglądają zajęcia, wykłady, jak długo trwają, jak wygląda typowy tydzień i semestr studiów?
- Gdzie odbywają się zajęcia, jacy są wykładowcy, jaka atmosfera panuje na wydziale?
- Jakie aktywności, poza zajęciami, można podejmować na uczelni?
- Dlaczego warto studiować kierunek ŻCZIOŻ?

### 3. Historie sukcesu absolwentów

- **Czas trwania:** 3 minuty
- **Sceneria:** miejsce pracy absolwenta
- **Uczestnicy:** Absolwent – Damian Bober Mc Cormick, ew. Monika Sobczyńska Mondelez
- **Treść:** Absolwent/ntka kierunku ŻCZIOŻ opowie o czasie studiów – nauce, pasjach, studenckich przyjemnościach, możliwościach rozwoju oraz o tym jak studia, zdobyta wiedza i kompetencje przygotowały do podjęcia pracy zawodowej. Przykładowe pytania dodatkowe:
  1. Jak przebiegała ścieżka kariery po zakończeniu studiów? Aktualne miejsce pracy, dział, obowiązki, odpowiedzialności
  2. Jakie umiejętności zdobyte w czasie studiów okazały się najbardziej przydatne w późniejszej pracy?
  3. Na co powinni zwrócić uwagę młodzi ludzie, aby łatwiej odnaleźć się na rynku pracy?

### 4. Wypowiedzi pracodawców

- **Czas trwania:** 3 minuty
  - **Sceneria:** siedziba pracodawcy
  - **Uczestnicy:** Pracodawcy – firma Jeronimo Martins
  - **Treść:** Przedstawiciel firmy Jeronimo Martins, największej sieci detalicznej w Polsce - dr Justyna Szymani, dyrektor Działu Rozwoju Jakości i Kontroli Marki Własnej w sieci Biedronka opowie o dotychczasowej i planowanej współpracy z uczelnią, o absolwentach SGGW zatrudnionych w firmie i o tym jakich
- 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

kompetencji najbardziej poszukuje się u absolwentów wchodzących na rynek pracy.

Przykładowe pytania dodatkowe:

- Co wyróżnia najlepszych absolwentów, którzy trafiają do firmy?
- Jaką radę dałaby Pani studentom, żeby zwiększyli swoje szanse na dobry start zawodowy?

## 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:

Studenci na kierunku ŻCziOŻ zyskują praktyczną wiedzę o tym jak oceniać sposób żywienia i jak weryfikować jakość żywności wykorzystując nowoczesne metody. Dzięki zajęciom opracowanym przez praktyków zyskują dostęp do najbardziej aktualnych zagadnień i metod. Poznają regulacje prawne dotyczące żywności, systemy zarządzania jakością, a także samodzielnie projektują produkty żywnościowe. Dzięki technologii wirtualnej rzeczywistości (VR) mają możliwość odwiedzić zakłady produkcyjne, nie wychodząc z sali wykładowej. Symulatory procesów technologicznych pozwalają na ćwiczenia w ciekawym środowisku, a interaktywne platformy edukacyjne sprawiają, że nauka teoretycznych zagadnień nie jest nudna. Ale studenci poznają branżę spożywczą nie tylko wirtualnie. Odbywają również praktyki zawodowe, które pokazują, jak wygląda praca w branży spożywczej i umożliwiają zdobycie pierwszych doświadczeń zawodowych. W wielu przypadkach ten pierwszy kontakt z pracodawcą przeradza się w możliwość stażu a w późniejszym czasie zatrudnienia. Studenci biorą też udział w wizytach gościnnych w różnych przedsiębiorstwach, co umożliwia poznanie specyfiki pracy w różnych środowiskach. Partnerstwa naszego wydziału z liderami branży spożywczej zapewnią dostęp do najnowszych technologii i praktycznej wiedzy.

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

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