

SZKOLENIE

„BADANIA KONSUMENCKIE JAKO NARZĘDZIE W KSZTAŁTOWANIU SUKCESU PRODUKTU NA RYNKU Z UWZGLĘDNIENIEM WYMAGAŃ PRZEWODNIKA ISO 11136:2014.”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SZKOLENIE NA ŻĄDANIE

SYMBOL: 143 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Szkolenie ma na celu zapoznanie uczestników z zasadami projektowania, realizacji i analizy danych badań konsumenckich, przedstawienie możliwości zastosowania badań konsumenckich w kształtowaniu jakości istniejących produktów i projektowaniu nowych produktów.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane do wszystkich pracowników działu marketingu, R&D, technologów i innych osób uczestniczących w procesie projektowania nowych produktów i kształtowania jakości produktów już istniejących, osób odpowiedzialnych za organizację i realizację badań konsumenckich.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wykorzystanie badań konsumenckich w funkcjonowaniu przedsiębiorstw w branży spożywczej (projektowanie i doskonalenie produktów, repozycjonowanie, opakowanie produktu).
2. Podejmowanie decyzji konsumenckich – zmiany zachodzące na przestrzeni lat w reakcjach konsumentów dotyczących produktów żywnościowych; socjologiczne podstawy podejmowania decyzji zakupowych.
3. Przegląd metod badań konsumenckich.
4. Badania marketingowe – wykorzystanie technik ankietowych w badaniu rynku.
5. Wykorzystanie metod analizy sensorycznej w badaniach konsumenckich.
6. Przeprowadzanie testów hedonistycznych w badaniach konsumenckich – zastosowanie wytycznych normy ISO11136:2017.
7. Zogniskowany wywiad grupowy (Focus group interview) – zasady wykorzystania metody w badaniach konsumenckich.
8. Zasady wyboru metod badawczych w zależności od celu badania i oczekiwanych rezultatów. Zastosowanie badań konsumenckich w praktyce.
9. Analiza danych uzyskanych w testach konsumenckich. Zastosowanie metod statystycznych.
10. Praktyczne przykłady realizacji badań konsumenckich i wykorzystania wyników z badań do rozwoju produktu. Błędy w badaniach konsumenckich.
11. Oczekiwania konsumentów w stosunku do produktów żywnościowych – przegląd najnowszych trendów.
12. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

TRENER:

Zbigniew Oczadły - Doktor nauk rolniczych w zakresie technologii żywienia i żywności – chemii i analizy żywności (Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności).

Wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych.

J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o.

ul. Chwaszczyńska 180
81-571 Gdynia



T.: + 48 58 766 99 00
F.: + 48 58 766 99 01



szkolenia@jsh.com.pl
www.hamilton.com.pl

Oddział Tychy

ul. Goździków 1, 43-100 Tychy

T.: + 48 695 145 092

Wykładowca z zakresu prawa żywnościowego oraz wymagań standardów BRC i IFS w ramach studiów podyplomowych na wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.

Audytor wiodący w zakresie standardów BRC Food, IFS Food, FSSC 22000 oraz GLOBAL G.A.P.; audytor systemów ISO 9001, ISO 22000 oraz HACCP.

Wykształcenie pedagogiczne, wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń między innymi z zakresu prawa żywnościowego, wymagań standardów sieciowych, audytów wewnętrznych.

TERMIN/ WYCENA:

Szkolenie na żądanie, tryb, termin i wycena do ustalenia.

AGENDA SZKOLENIA:

10:00 – 11.30 - rozpoczęcie szkolenia

11:30 - 11:45 – przerwa

11:45-13:15 cd. szkolenia

13:15- 13:30 – przerwa

13:30 – 15:00 cd. szkolenia

15:00 - podsumowanie, zakończenie

ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WERSJI ON-LINE:

Wymagania sprzętowe:

w celu prawidłowego i pełnego korzystania ze szkolenia Uczestnik powinien posiadać urządzenie (komputer, laptop lub smartfon) z dostępem do Internetu, wbudowaną kamerą (opcjonalnie) i mikrofonem, głośnikami (wejście słuchawkowe/ słuchawki). Zalecamy korzystanie z przeglądarki internetowej Google Chrome.

Przed szkoleniem :

przed szkoleniem do Uczestnika zostaną wysłane materiały szkoleniowe (prezentacja) w formie elektronicznej na adres e-mail podany w zgłoszeniu.

Ponadto opiekun szkolenia wyśle na adres e-mail Uczestnika instrukcje niezbędne do połączenia on-line oraz zaproszenie do wirtualnej sali szkoleniowej / TEAMS lub ZOOM.

Szkolenie :

szkolenie prowadzone jest przez trenera oraz opiekuna szkolenia. Opiekun szkolenia dostępny jest na początku i na końcu spotkania. W razie potrzeby kontaktu z w trakcie szkolenia opiekun dostępny będzie pod telefonem i adresem email.

Szkolenie transmitowane jest na żywo, uczestnicy mogą zadawać pytania na bieżąco, komentować, prosić o wskazówki. Można też rozmawiać z innymi uczestnikami i dzielić się spostrzeżeniami. Uczestnikom nie jest udostępniana lista obecności oraz lista firm.

Na zakończenie zajęć uczestnicy wypełniają test wiedzy (o ile jest przewidziany) i ankiety ewaluacyjne.

Zapytania

Zapytania o szkolenie prosimy nadsyłać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia> lub na adres: szkolenia@jsh.com.pl.

Po szkoleniu

Uczestnicy otrzymują zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mailowy wskazany na zgłoszeniu.

W razie jakichkolwiek pytań lub potrzeby wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.

