

SZKOLENIE

„PROJEKTOWANIE I WPROWADZANIE NA RYNEK NOWYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH”

WYKŁADY, ANALIZA PRZYKŁADÓW, ODPOWIEDZI NA PYTANIA

TRYB SZKOLENIA: ON-LINE / STACJONARNE

SYMBOL: 216 JB

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Celem szkolenia jest przedstawienie najnowszych trendów w zakresie projektowania produktów spożywczych. W czasie szkolenia zostaną przedstawione metody badania rynku, zasady planowania procesu projektowania oraz metody walidacji wyników prac projektowych.

Szkolenie pozwoli na samodzielne przeprowadzenie niezbędnych działań związanych z nadzorowaniem procesu projektowania oraz podpowie jak uniknąć błędów w czasie procesu projektowania.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do osób biorących udział w opracowywaniu i wdrażaniu do produkcji nowych produktów oraz nadzorujących proces wprowadzania na rynek produktów spożywczych, pracowników działu marketingu, pracowników działów zapewnienia jakości oraz pełnomocników ds. zarządzania jakością.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Wymagania prawne w zakresie wprowadzania na rynek nowych produktów spożywczych, wymagania w zakresie etykietowania.
2. Oczekiwania konsumentów w stosunku do produktów przy podejmowaniu decyzji zakupowych.
3. Metody i etapy opracowania nowych oraz wprowadzania zmian do istniejących produktów.
4. Dane wejściowe do projektowania: analiza rynku, badanie konkurencji, określanie oczekiwanych rezultatów.
5. Opracowanie koncepcji badań klientowskich pozwalających za zebranie danych wejściowych do projektowania.
6. Etapy oraz metody nadzorowanie procesu projektowania.
7. Analiza sensoryczna produktów: metody analizy sensorycznej, badania konsumenckie.
8. Weryfikacja i wprowadzanie zmian do projektu.
9. Wymagania w zakresie określania terminu przydatności do spożycia nowych i modyfikowanych produktów.
10. Wprowadzanie nowych/modyfikowanych produktów na rynek.
11. Kreatywność i twórcze rozwiązywanie problemów.
12. Elementy public relations (PR) przy opracowaniu koncepcji i wprowadzaniu na rynek nowych wyrobów.
13. Dodatkowe pytania, podsumowanie, zakończenie szkolenia.

Wybrane ćwiczenia praktyczne. Ilość i zakres zależy od czasu trwania szkolenia.

1. Identyfikacja zmian determinujących konieczność wprowadzania nowych produktów (zmiany społeczne, ekonomiczne, żywieniowe).
2. Proces projektowania - opracowanie przykładowego harmonogramu procesu projektowania - Diagram Gantta.
3. Opracowanie i walidacja celów procesu projektowania.
4. Przygotowanie przykładowego formularza badań konsumenckich.



5. Porównanie jakości sensorycznej produktów – wykorzystanie przykładowym met analizy sensorycznej.
6. Ćwiczenia z zakresu kreatywności – trening twórczego myślenia.
7. 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 prowadzenia analiz sensorycznych, badań konsumenckich, projektowania pracowni sensorycznych. 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 GLOBALG.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.

TERMINY:

20.01.2025 – szkolenie on-line

25.04.2025 – szkolenie on-line

07.07.2025 – szkolenie on-line

18-19.09.2025, Kraków – szkolenie stacjonarne

28.11.2025 – szkolenie on-line

AGENDA SZKOLENIA:

09:00 – 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.

CENA SZKOLENIA:**TRYB ON-LINE**

1.069,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu on-line, imienne zaświadczenie w wersji elektronicznej, potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej.

TRYB STACJONARNY

1.899,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkoleniu jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku podpisanego porozumienia dotyczące możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysyłana w wersji papierowej.



ZASADY ORGANIZACJI SZKOLENIA W PRZYPADKU WYBORU 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.

Po szkoleniu:

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

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 7 dni przed terminem szkolenia. Zapisy można dokonać poprzez stronę internetową <https://hamilton.com.pl/szkolenia/harmonogram-szkolen> lub Formularz zgłoszeniowy, dostępny na życzenie.

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

