

**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 klientów 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 zależą 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:**

**23.01.2026 – szkolenie on-line**

**27.04.2026 – szkolenie on-line**

**17.07.2026 – szkolenie on-line**

**10-11.09.2026, Kraków – szkolenie stacjonarnie**

**27.11.2026 – szkolenie on-line**

*Na życzenie Klienta istnieje możliwość realizacji szkolenia w **FORMIE ZAMKNIĘTEJ**, zgodnie z indywidualnymi potrzebami i oczekiwaniami.*

**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**

**1090,00 zł netto + VAT 23 %**

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

**TRYB STACJONARNY**

**1990,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający 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 dotyczącego możliwości wysyłania e-faktur, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 10,00 zł netto i faktura zostanie wysłana w wersji papierowej.

#### **RABATY:**

Szkolenie może być realizowane w ramach **PAKIETU SZKOLENIOWEGO** (rabat 10% na wszystkie szkolenia w pakiecie plus certyfikat specjalisty), szczegóły na stronie: <https://hamilton.com.pl/szkolenia/pakiety-szkolen/>.

Zgłoszenia wysłane na **co najmniej 2 tygodnie przed jego terminem, objęte są rabatem 5%** od ceny katalogowej szkolenia.

**Dru ga i kolejna osoba z tej samej firmy otrzymają rabat w wysokości 10 %.** \*

\*promocje nie łączą się z innymi rabatami

\*nie dotyczy szkoleń w ramach pakietów

#### **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 certyfikat / zaświadczenie uczestnictwa w wersji elektronicznej na adres e-mail 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](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub pod numerem telefonu: 58/ 766 99 46.