



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PROGRAM SZKOLENIA

Podnoszenie kompetencji osób związanych z sektorem akwakultury

— WAŁBRZYCH —



22-24.09.2026 r.



Ibis Styles Wałbrzych, ul. 1 Maja 70, 58-300 Wałbrzych

DZIEŃ I - 22.09.2026 r. (wtorek)

GODZINA	TEMAT	PROWADZĄCY
10.00-10.45	Rejestracja uczestników, odbiór materiałów szkoleniowych	
10.45-11.00	Otwarcie szkolenia	
11.00-12.00	Adaptacyjne metody wychowu ryb w akwakulturze towarowej i zachowawczej	Jan Mazurkiewicz Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
12.00-13.00	Budowanie marki i promocja gospodarstwa rybackiego jako kluczowe kompetencje współczesnego rybaka	Jakub Janiec Jeden Uniwersytet
13.00-14.00	Obiad	
14.00-15.00	Marketing produktów rybnych w praktyce – specjalistyczne szkolenie zawodowe dla producentów ryb - warsztaty	Jakub Janiec Jeden Uniwersytet
15.00-16.00	Harwardzki model negocjacji - jak uzyskiwać optymalne porozumienie (Win-Win) w negocjacjach z klientami, którzy dokonują hurtowych zakupów karpia w gospodarstwach rybackich	Bartłomiej Sapała Biznestor
16.00-16.15	Przerwa kawowa	
16.15-17.15	Profile Mastenbroeka - dostosowywanie stylu negocjacji do klienta i do sytuacji rynkowej (podaż i popyt karpia)	Bartłomiej Sapała Biznestor
17.15-18.15	Emocje i komunikacja w negocjacjach z klientami gospodarstw rybackich	Bartłomiej Sapała Biznestor
19.00	Kolacja	

DZIEŃ II - 23.09.2026 r. (środa)

07.00-08.00	Śniadanie	
08.10-12.30	Czas wolny / Zwiedzanie Zamku Książ z przewodnikiem	
14.00-15.00	Obiad	
15.00-16.30	Warsztaty Przygotowanie do negocjacji i trening negocjacji na scenariuszach osadzonych w realiach rybaków i klientów na rynku karpia - cz. 1	Bartłomiej Sapała Biznestor
16.30-16.45	Przerwa kawowa	
16.45-18.15	Warsztaty Przygotowanie do negocjacji i trening negocjacji na scenariuszach osadzonych w realiach rybaków i klientów na rynku karpia - cz. 2	Bartłomiej Sapała Biznestor
18.15-18.30	Podsumowanie i zakończenie szkolenia	
19.00	Kolacja	

DZIEŃ III - 24.09.2026 r. (czwartek)

07.00-09.00	Śniadanie	
09.00-09.15	Odbiór certyfikatów	

*Organizator zastrzega sobie możliwość modyfikacji programu