



EIT Food Adatmenedzser képzés

Az EIT Food és a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft, mint a magyarországi EIT Food Hub az Eötvös Loránd Tudományegyetem Informatikai Karával és az Ipar4.0 Platformmal közösen, az EIT Food tevékenységét bemutató három napos hibrid képzést szervez fiatal élelmiszeripari szakemberek számára, melyen a jelentkezett hallgatók a téma szakértőitől sajátíthatják el az élelmiszeripari adatgyűjtés és adatmenedzsmet alapjait.

Kiket várunk?

Egyetemi hallgatók vagy nemrég végzett szakemberek jelentkezését várjuk az élelmiszeripar területéről.

Miért érdemes a kurzusra jelentkezni?

- *Olyan tudást szerezhettek, amely segít megbirkózni az ipar mai kihívásaival*
- *Egyedi, jól hasznosítható ismeretekkel gazdagodhattok, amelyet jelenlegi vagy jövőbeli munkahelyeteken jó eséllyel alkalmazhattok a jövőben*
- *Közvetlenül tanulhattok az élelmiszeripar, az Ipar4.0 és az adattudományok hazai szakértőitől*
- *Gyakorlati példákon keresztül találkozhattok a digitalizációs és Ipar4.0 megoldások élelmiszeripari alkalmazási lehetőségeivel*
- *Megtudhatjátok, egy digitalizációs fejlesztés során milyen speciális élelmiszeripari követelményeket (élelmiszerbiztonsági, élelmiszerhigiéniai stb.) kell figyelembe venni*
- *Felfedezhetitek a különböző adattípusokat, az adatelemzés folyamatát, és hogy a különböző típusú feladatok esetén milyen adatok gyűjtésére van szükség*
- *Mindezekon túl megismerhetitek az EIT Food által a fiatal szakemberek számára kínált lehetőségeket*

Időpont: 2022 szeptember 7 – 9

Helyszín: szeptember 7-8 online (Zoom),
szeptember 9 EIT Digital Budapest CLC, Budapest, 1117 Bogdánfy u. 10a

Regisztráció: az alábbi [linken](#) keresztül elérhető űrlap kitöltésével.

A tanfolyamon való részvétel ingyenes és regisztrációhoz kötött, a résztvevők száma korlátozott!

További információk az Élelmiszeripari digitalizáció [Facebook oldalán](#), az [esemény oldalán](#), illetve kérdéseitekkel keressétek bátran Parrag Viktóriát (v.parrag@campdenkht.com) vagy Varsányi Kingát (k.varsanyi@campdenkht.com).

Program

1. nap

Köszöntő és bevezetés	9:00	9:30
Az adat és információ fogalma, trendek; Adatelemzés folyamata	9:30	10:45
Szünet	10:45	11:00
Az adatgyűjtés módszerei és előfeltételei, elektronikus adatgyűjtés	11:00	11:30
Adatgyűjtés – szenzortechnológia szenzorok típusai, előnyök, hátrányok	11:30	11:50
Gyakorlat: Esettanulmány - Panírozott csirkekarabok 3	11:50	12:20
Ebéd	12:20	13:20
EIT Food bemutatása, az EIT Food lehetőségei a fiatal mérnökök, egyetemi hallgatók számára	13:20	13:50
Az adat- és dokumentumszabályozás módszerei	13:50	14:10
Gyakorlat: Esettanulmány - Panírozott csirkekarabok 1	14:10	14:50

2. nap

Adatgyűjtés területei	9:00	9:30
A HACCP-hez szükséges adatgyűjtés és kiértékelés gyakorisága és pontossága	9:30	10:45
Szünet	10:45	11:00
Gyakorlat: Esettanulmány - Panírozott csirkekarabok 2	11:00	11:30
Élelmiszeripari alkalmazások, példák: belső nyomonkövethetőség – folyamatszabályozás, hatékonyságnövelés, költségcsökkentés	11:30	12:30
Ebéd	12:30	13:30
Elvárások egy méréssel kapcsolatban	13:30	13:50
Adatbázisok és szerepük	13:50	14:20
Az élelmiszeripar jellemző adatai és a szükséges információk	14:20	15:35

3. nap

A digitalizáció szerepe az élelmiszeriparban	9:00	9:30
Adatok konvertálása feldolgozható tartalommal (adatszűrés, adattisztítás)	9:30	10:00
Szünet	10:00	10:15
Adatvizualizáció, üzleti intelligencia rendszerek	10:15	11:30
Ebéd	11:30	12:30
Vizsgafeladat: Csoportmunka	12:30	14:30
Beszámoló	14:30	15:30