

AI v potravinářství: Jak ji využít naplno ve své práci

14.04.2026 | 9:00 – 15:30

Počernická 96/272, 108 00 Praha 10

Cena kurzu: 4 600 Kč včetně DPH

Přednášející: Magdaléna Hrubá

ONLINE PŘIHLÁŠKA

Kurz, který vám pomůže najít nejlepší způsob, jak AI začlenit do vaší praxe a udělat z ní skutečnou podporu každodenních úkolů.



Jak z AI udělat osobního asistenta pro každodenní práci: nástroj, který zná váš způsob myšlení a pomáhá vám při psaní zpráv, shrnování výsledků senzorických testů, úpravách dokumentace nebo přípravě podkladů pro audity či certifikace – bez ztráty času opakovaným zadáváním pokynů.

Jak tvořit promyšlené zadání („prompt“): aby AI reagovala v souladu s odborným jazykem potravinářství, legislativními požadavky a konkrétním typem výstupu (např. technický list, marketingový text, zápis z porady).

Jak přenést znalosti z různých dokumentů do jednoho přehledného systému: propojit interní směrnice, popisy výrobních procesů, analýzy a zápisy do vlastního znalostního rámce, který AI pomáhá rychle využívat při přípravě nových podkladů.

Jak se orientovat v hlavních AI nástrojích: společně projdeme nejpoužívanější platformy (ChatGPT, Gemini, Claude, Gamma, Vibe Coding aplikace, Notebook LM aj.), ukážeme jejich silné a slabé stránky a vysvětlíme, v jakých situacích, se který nástroj vyplatí použít – od psaní textů až po vizualizaci, analýzu nebo týmovou spolupráci.

