



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnöki** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: Köröstej Kft.

A munkavégzés telephelye: Hajdúböszörményi Sajtüzem

A Köröstej Kft Magyarország egyik legnagyobb sajtgyártó vállalata. Évente a feldolgozott tej több mint 140 millió liter, amelyből főként exportpiacokra gyártott sajtok készülnek. Fő termékei az export piacokon jól ismert Kashkaval, Feta, Grill és Ömlesztett sajtok, valamint a kenhető termékek, főleg a Közél-Keleten jól ismert és kedvelt Labneh és Cream cheese. Az export piacok bővülése mellett a vállalat kiemelkedő szerepre törekszik a belföldi piacokon is a jól ismert Hajdú márkanév alatt futó termékeivel, de népszerűek az áruházláncok sajátmárkás termékei is. **A vállalat eredményességét elsősorban a széleskörű termék palettája és rendkívüli rugalmassága biztosítja.** Széleskörű alkalmazkodó képessége lehetővé teszi, hogy minden új vásárlói igénynek eleget tegyen. A Köröstej Kft változatos termékpalettáját a négy gyárában állítják elő. Három gyárban tejfeldolgozás történik, a negyedik gyárban előállított termékek az ömlesztett sajtok.

Bővebb információ: www.korostej.hu

Jelentkezni a borbely.beata@korostej.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Borbély Beáta HR Generalista, telefonos elérhetősége: +36202360372

A jelentkező felvételéről felvételi elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, az alapvetően elvárható szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Élelmiszerbiztonság alapjai Élelmiszerhigiénia	A hallgató értékeli a sajt és utóhőkezelt készítmények biztonságosságát befolyásoló alapanyag- és gyártási tényezőket, kockázatelemzéseket végez. Megismeri a HACCP rendszert, bővítés esetén részt vesz a rendszerfejlesztésben, valamint a belső és külső auditok megtervezésében és végrehajtásában. Részt vesz az alap- és segédanyagok, valamint az előállított termékek minőségének monitorozásában, valamint az üzemi higiénia ellenőrzésében, megérti a szabályozás és a fizikai, kémiai, valamint mikrobiológiai kockázatok kezelése közötti összefüggéseket, illetve mintavételezést és gyorstesztekkel való méréseket is végez. Belső és külső auditokon vesz részt, ill. feladatot kap a nem-megfelelőségek kezelésében.
Állattermék technológiák	Valós munkakörülmények között megismeri a tejfeldolgozás

	<p>folyamatát a sajt és utóhőkezelt termékek gyártásán keresztül a késztermék-gyártásig. Mentori támogatással tevékenyen részt vesz a minőségbiztosítási követelmények betartásában és betartatásában, valamint a nyomonkövethetőség biztosításában. Kipróbálhatja a receptúrák szerinti termékgyártás egyes lépéseit a különböző ágazatokban.</p>
<p>Minőségirányítás alapjai</p>	<p>A vállalat HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, FFSC és HALAL minőségbiztosítási rendszereket működtet a tejfeldolgozó ágazatban.</p> <p>Lehetősége nyílik a minőségirányítási rendszerek eljárásainak megismerésére, mérések kivitelezésére, adatelemzésre, auditokon és ellenőrzéseken való részvételre. Forgatókönyv-elemzést végez a biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők vonatkozásában. Lehetősége nyílik belső és külső auditokon részt venni.</p>
<p>Élelmiszeripari gépészeti ismeretek</p>	<p>A hallgató megismeri a részvénytársaság élelmiszerüzemeiben alkalmazott gépek, berendezések típusait, megismeri az üzemeltetésüket, ill. a karbantartásuk folyamatát. A vállalat automatizálásra törekszik, a hallgató a tervezési fázistól a bevezetésig nyomonkövetheti a fejlesztési folyamatokat, kisebb részfeladatokat önállóan is elvégezhet. Feltérképezi az ágazatban nemzetközi léptékben alkalmazott gépeket és beszámolót készít.</p>
<p>Élelmiszeripari műveletek</p>	<p>A hallgató megismeri a vállalatnál alkalmazott technológiai műveleteket és berendezéseket. Érintett tevékenységek: különféle viszkozitású közegek áramlási tulajdonságai, hőkezelési számítások, hőtani tulajdonságok kalkulációja, frakciók szétválasztása centrifugálás segítségével, frakciók szétválasztása membránszeparációval, keverés, mint technológia elem használata és jelentősége a tejipari termékeknél.</p>
<p>Ipari mikrobiológia</p>	<p>Részt vesz az alap- és segédanyagok, valamint az előállított termékek mikrobiológiai állapotának monitorozásában, valamint az üzemi higiénia ellenőrzésében, megérti a szabályozás és a mikrobiológiai kockázatok kezelése közötti összefüggéseket, illetve mintavételezést és gyorstesztelkekkel való méréseket is végez. Mikrobiológiai kockázatelemzéseket végez fiktív rendszerekre is.</p> <p>Megismeri a élelmiszer előállítás mikrobiológiai kritériumainak szabályzását, rendeleteit.</p>
<p>Gazdaságtudományi ismeretek</p>	<p>Megismeri a vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatokat, a vállalat logisztikai rendszerét és vezetési struktúráját.</p> <p>Részt vesz a vállalati munkaerő-igény és munkaszervezés tervezésében, megérti a munkaszervezés, munkarend optimalizálásának rendszerét, projektfeladatként önálló elemzéseket végez. Költségelemzést végez, fajlagos mutatókat számol, részt vesz a költséggazdálkodásban és az éves termelési terv elkészítésében, értekezleteken vesz részt, ill. bemutatja mentorainak az önálló munkáit.</p>
<p>Matematika Informatika</p>	<p>A hallgató elsajátítja a vállalat által használt szoftverek használatát.</p> <p>Részt vesz a termelési hatékonyság értékelésében, valamint forgatókönyv-elemzést végez valós munkakörnyezetben és önálló kisprojekt keretében. Gazdasági számításokat végez termelési,</p>

	<p>illetve piaci adatok alapján. Lehetősége van a kontrolling tevékenységek megismerésére és részt vehet a munkafolyamatok optimalizálását megalapozó tervezésben.</p>
Fizikai kémia	<p>Részt vesz a minőségellenőrzéssel kapcsolatos mérésekben, az alapanyag-minősítésben és a termékminőség-ellenőrzésben. Elemzéseket végez az alábbi szakterületeken: tej hűtése, tej hőkezelése, tejtermékek hőkezelése, hűtés fizikai jelensége, fagyasztás fizikai jelensége.</p>