



## HIRDETMÉNY

### Felvétel **élelmiszermérnöki** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: Köröstej Kft.

A munkavégzés telephelye: hajdúböszörményi és köröstetéli 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 Közel-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](http://www.korostej.hu)

Jelentkezni a [borbely.beata@korostej.hu](mailto: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 várható szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Amit szakmai gyakorlóhelyként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
<b>Élelmiszerbiztonság alapjai</b>	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.
<b>Élelmiszerhigiéni</b>	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.

<p><b>Állatiermék technológiák</b></p>	<p>Valós munkakörülmények között megismeri a tejfeldolgozás folyamatát a sajt és utóhőkezelt termékek gyártásán keresztül a késztermék-gyártásig. Mentori támogatással tevékenyen részt vesz a minőségbiztosítási követelmények betartásában és betartatásában, valamint a nyomomonkövethetőség biztosításában. Kipróbálhatja a receptúrák szerinti termékgyártás egyes lépéseit a különböző ágazatokban.</p>
<p><b>Minőségirányítás alapjai</b></p>	<p>A vállalat HACCP, IFS, BRC, ISO 22000, FFSC és HALAL minőségbiztosítási rendszereket működtet a tejfeldolgozó ágazatban. 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><b>Élelmiszeripari gépészeti ismeretek</b></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 nyomomonkövetheti a fejlesztési folyamatokat, kisebb részfeladatokat önállóan is elvégezhet. Feltérképezi az ágazatban nemzetközi léptékben alkalmazott gépeket és beszámolót készít.</p>
<p><b>Élelmiszeripari műveletek</b></p>	<p>A hallgató megismeri a vállalatnál alkalmazott technológiai műveleteket és berendezéseket. Érintett tevékenységek: különféle viszkozitációs közegek áramlási tulajdonságai, hőkezelési számítások, hőtani tulajdonságok kalkulációja, frakciók szétválasztása centrifugálás segítségével, frakciók szétválasztása membránszeparációval, keverés, mint technológia elem használata és jelentősége a tejipari termékeknel.</p>
<p><b>Ipari mikrobiológia</b></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 gyorstesztekkel való méréseket is végez. Mikrobiológiai kockázatelemzéseket végez fiktív rendszerekre is. Megismeri a élelmiszer előállítás mikrobiológiai kritériumainak szabályozását, rendeleteit.</p>
<p><b>Gazdaságtudományi ismeretek</b></p>	<p>Megismeri a vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatokat, a vállalat logisztikai rendszerét és vezetési struktúráját. 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><b>Matematika Informatika</b></p>	<p>A hallgató elsajátítja a vállalat által használt szoftverek használatát. Részt vesz a termelési hatékonyság értékelésében, valamint forgatókönyv-elemzést végez valós munkakörnyezetben és önálló</p>

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