



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnök** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: Nádudvari Élelmiszer Kft.
A munkavégzés telephelye: Húsüzem és tejüzem

A cég rövid bemutatása Cégünk Kelet-Magyarország egyik meghatározó hús- és tejtermék előállító nagyüzeme, dinamikusan növekvő piaci részesedéssel. Stratégiai céljaink között kiemelt hangsúlyt kap, hogy az általunk gyártott élelmiszer termék magas minőséget képviseljen, melyhez többek között anyavállalatunk és leányvállalatai biztosítanak magas minőségű élelmiszer alapanyagot.

Bővebb információ: www.nadudvari.com

Jelentkezni a fulop.mariann@nagisz.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,
kapcsolattartó: Balla Marianna, telefonos elérhetősége: 06-54-525-500.

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

Amit szakmai gyakorlóhelyként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Agrártörténet és EU ismeretek:	Cég, cégcsoport fejlődéstörténete, az EU-s csatlakozással kapcsolatos változások.
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari termékek előállítása során alkalmazott műveletek.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák.
Élelmiszerkémia:	Termékek kémiai összetevői, csomagolóanyagok, tisztító- és fertőtlenítőszer.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők, kockázatelemzések. HACCP rendszerek kiépítése, működtetése, auditálása.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításhoz szükséges higiéniai feltételek. GHP.
Mezőgazdasági és élelmiszeripari mikrobiológia:	Alap- és segédanyagok, valamint előállított termékek mikrobiológiai állapotának megismerése, üzemi higiénia, mintavételezés.
Méréstechnika és automatizálás:	Mérőeszközök, a szabályozás és vezérlés rendszereinek, valamint a szabályozók és szabályozási körök megismerése.
Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolástechnológiák.
Minőségügy:	A vállalat minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerei. A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők, a

	minőségirányítási követelmények az adott vállalat élelmiszer-technológiájában.
Gazdaságtudományi ismeretek:	A vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatok. A vállalat logisztikai rendszere és vezetési struktúrája.
Élelmiszeripari gazdaságtan:	A vállalat élelmiszergazdasági szakágazati rendszere, annak szabályozása, valamint az ágazattal kapcsolatos marketing.
Mezőgazdasági jog és szakigazgatás (élelmiszerjog):	Az előállított élelmiszerek előállításához és forgalmazásához kapcsolódó hazai és Európai Uniós jogszabályok és alkalmazásuk.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, környezeti hatásvizsgálat, elérhető legjobb technikák
Matematika és informatika:	A vállalat által használt élelmiszeripari szoftverek.
Statisztika:	Gazdasági statisztikai számítások végzése, elemzések készítése. Gazdálkodási kimutatások készítése.