



## HIRDETMÉNY

### **Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra**

Gyakorlati képzőhely: **SGS Hungária Kft.**

A munkavégzés telephelye: Nyíregyháza

A társaság az élelmiszeripari vizsgálatok, ellenőrzések, hitelesítések és tanúsítások világvezető szolgáltatójaként 140 éves tapasztalattal rendelkezik az élelmiszerbiztonsági és –minőségi megoldások terén. Az SGS Hungária Kft. többek között különböző vizsgálatokat végez, például élelmiszeripari szennyezőanyag-vizsgálatokat, élelmiszerek mikrobiológiai vizsgálatát, tápanyag- és összetétel-vizsgálatokat, emellett élelmiszeripari auditokat és tanúsítást végez, így akkreditált GFSI tanúsítást (ideértve a BRC, IFS, SQF, FSSC 22000 és GLOBAL GAP tanúsításokat és szabványokat is), személyre szabott auditokat, egyedi követelményekhez alakítva hitelességi tanúsításokat (pl. gluténmentes, kóser, UTZ), valamint ellenőrzési szolgáltatásokat, élelmiszerek jelölésének ellenőrzését és élelmiszer technikai képzéseket, ill. fejlesztést is végez.

*Bővebb információ:* <https://www.sgs.com>

Jelentkezni a [henrietta.szopko@sgs.com](mailto:henrietta.szopko@sgs.com) e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Stefánné Szopkó Henrietta, telefonos elérhetősége: +3642437110/144

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

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

- Multinacionális céggént 80 országban, több mint 20 nyelven tartjuk a képzéseinket
- Jól felszerelt laboratóriumok, csúcstechnológiás műszerek
- Módszerfejlesztésekben való részvételi lehetőségek
- Felelősségteljes munkát, komoly szakmai kihívások és értékteremtő feladatok
- Összetartó, szakmailag igényes csapat, itt olyan emberekkel dolgozhatsz, akik releváns érdeklődési körrel rendelkeznek.
- Mindennap azon dolgozunk, hogy bizalmat építsünk a munkatársainkkal.
- Olyan tudásra tehetsz szert, ami egyedülálló Magyarországon.
- Mi betanítunk és folyamatosan képzünk téged.
- Releváns szakmai gyakorlat egy olyan cégnél, aki számos lehetőséget kínál azoknak a diákoknak, akik valós környezetben, saját tapasztalatok alapján szeretnék ismereteiket elmélyíteni multinacionális környezetben és az elméleti tudásukat gyakorlattal bővítenék.
- Hazai és nemzetközi szinten is elismert vállalat.
- Innovatív szakmai környezet, újításra nyitott vállalati kultúra
- A végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

Néhány példa arra, amit szakmai gyakorlólé helyként a **Debreceni Egyetem élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki mesterszakos hallgatóinak** nyújtunk:

#### Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A hallgató számára a következőkre nyílik lehetőség: klasszikus és nagyműszeres mérések megismerése, tervezése, ütemezése, eredmények értékelése, részvétel a napi rutin vizsgálatokban, valamint egyéni projekt-munka valós élelmiszerbiztonsági és -minőségi gyakorlati kérdések vonatkozásában.

A hallgató megismeri az élelmiszertermékek minőségi ellenőrzésével kapcsolatos folyamatokat, valamint a minőségügyi előírásoknak való megfelelés ellenőrzési folyamatát és részt vesz annak technikai kivitelezésében, így pl.: kémiai és mikrobiológiai szennyeződések vizsgálatában, a címkék tartalmának ellenőrzésében, a jogi előírásoknak való megfelelés ellenőrzésében. Az SGS Hungaria Kft. harmadik független félként fogyasztóvédelmi vizsgálatokat is végez, valamint fejlesztési minták elemzésében, ill. termék- és gyártástechnológia-fejlesztéshez kapcsolódó laboratóriumi vizsgálatokban. A NÉBIH kijelölt laboratóriumként ad megbízásokat, amelyek teljesítésében a hallgató vezetett módon szintén részt vehet.

A cég élelmiszervizsgáló laboratóriumában a legmodernebb elválasztástechnikai eszközök állnak rendelkezésre, így HPLC (RI, FLD, DAD detektorokkal), HPLC-MS, valamint GC különböző detektorokkal (FID, ECD, GC-MS). A hallgató munkája során a következő anyagok rutinszerű vizsgálatában vehet részt: HPLC: toxinok, vitaminok, cukrok, édesítőszer, tartósítószer, antioxidánsok, koffein, teobromin stb.; GC: zsírsavak, transzszírsavak, alkoholok, szerves savak; MS: növényvédőszer; HPLC-MS: növényvédőszer, antibiotikumok.

A laboratórium megrendelő cégek agrár és élelmiszeripari, valamint környezeti mintáit vizsgálja. A hallgató mikrobiológiai vizsgálatokat is végezhet projekt munka formájában adott megrendelőhöz kötve.

A hallgató megismerkedhet a cégnél működő szervezeti kommunikációval, információmenedzsmenttel, tervezéssel, döntési folyamattal, a rendelkezéssel, szervezéssel, ellenőrzéssel, valamint a vállalat belüli kommunikációs csatornákkal, és lehetősége van részt venni a szakterületi kommunikációban és értekezleteken.

A hallgató feladata lehet a cég által nyújtott szolgáltatásokra vonatkozó jogszabályi rendelkezések értelmezése, alkalmazása, részt vehet az élelmiszerlánc hatósági felügyeletével összefüggő feladatok ellátásában is. A vizsgálatokhoz, megrendelésekhez kapcsolódóan a következőkre is lehetősége van: kockázatbecslés, élelmiszerhigiénia, kockázatanalízis, a veszély és annak felismerése, a kockázat jellemzése, kezelése.

Részt vehet továbbá a mintavételben, az élelmiszerlánc-felügyeleti szervvel való egyeztetésben, a mintavételről készült jegyzőkönyv elkészítésében, a gyanú alapján történő mintavételben, megismerheti a mintavétel tárgyi feltételeit és módszereit.

Végül, de nem utolsó sorban részt vehet az ügyfelek igényeihez illeszkedő fejlesztési igények felmérésében, a fejlesztések tervezésében és bevezetésében.