



## HIRDETMÉNY

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

Gyakorlati képzőhely: GLOBUS Konzervipari Zrt.  
A munkavégzés telephelye: 4030 Debrecen, Monostorpályi út. 92.

Vállalatunk dobozos és üveges konzervek, zöldborsó, csemegekukorica és egyéb zöldségfélék gyártásával és kereskedelmével foglalkozik. Értékesítése főként Németország, Franciaország, Olaszország, Románia, a Baltikum és a Balkán országai felé irányul, de kiváló minőségű termékei szinte valamennyi európai sőt néhány tengerentúli országban is megtalálhatók. Tulajdonosa a D'aucy márkanév birtokosa, a francia Eureden cégcsoport. Az állandó alkalmazottak száma: 190 fő. A nyersanyagok beszerzése saját agronómusok szervezésében történik, a vállalatnál IFS/BRC minőségirányítási rendszerek működnek.

*Bővebb információ:* [www.globus.hu](http://www.globus.hu)

Jelentkezni az [koller.gyorgy@globus.hu](mailto:koller.gyorgy@globus.hu) e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Koller György, telefonos elérhetősége: +36-30-92-98-096

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

Amit szakmai gyakorlóléhekként nyújtunk:

- a legkorszerűbb konzervipari termelési módszerek alkalmazása;
- változatos feladat végrehajtás;
- a végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

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

#### Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A hallgató részt vesz a vállalat minőségmenedzsment rendszerének működtetésében, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőségsszabályozásában, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentje feladatainak ellátásában, valamint a terméktervezés és a termékéletpálya minőségsszabályozás alkalmazásában

Részt vehet a termékfejlesztéssel összefüggő kutatások logikai rendszerének alkalmazásában konkrét vállalati kutatási projekt megvalósítása keretében.

Részt vehet a termék-engedélyeztetési és -importálási folyamatokban.

Részt vehet a vállalati HACCP rendszer működtetésében, beleértve a veszélyelemzést. Megismerheti a dokumentumokat és eljárásokat, új termék esetén részt vehet a fejlesztésben, technológiai fejlesztésnél a folyamatábrák elkészítésében, valamint a CCP-k felügyeletében és aktualizálásában. A HACCP teammel együtt kidolgozhatja az új technológiai lépésekhez, új alapanyagokhoz, új késztermékekhez rendelt folyamatokat, határérték-változás esetén érdemben részt vehet a tervezésben és módosításokban.

A cég marketing osztályán részt vehet a vállalati élelmiszer-gazdasági marketing tevékenységekben, a célpiacok kiválasztásában, ill. különböző marketing eszközök használatával a marketing-kommunikációban.

Élelmiszer minőségi és biztonsági mikrobiológiai kérdésekhez, mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatokat végezhet, részt vehet a tartósítási eljárások alkalmazásában, fejlesztésében.

Projektfeladat keretében a vállalat versenyképességét elemezheti, megismerheti és elemezheti a feldolgozó üzem működésének gazdasági és szervezési gyakorlatát, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet üzemi fejlesztések esetében.

A hallgató részt vehet a vállalat külföldi kapcsolataival való kommunikációban, és esetenként részt vehet vezetői értekezleteken is.