



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **HAJDÚ-GABONA zRt.**

A munkavégzés telephelye: Debrecen, Berettyóújfalu, Hajdúnánás

A HAJDÚ-GABONA zRt. területileg az Alföld közepén, az ország legjelentősebb gabonatermő vidékén helyezkedik el. Az ország egyik meghatározó malomipari társaságának alaptevékenysége a búzaörlés, de fontos szerepet tölt be a szemes termények raktározása és kereskedelme is. *Bővebb információ:* <http://www.hajdugabona.hu/>

Jelentkezni a hr@hajdugabona.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,

kapcsolattartó: Kiss József (személyügyi vezető), telefonos elérhetősége: 52/505-122

A jelentkező felvételéről a beérkezett önéletrajz, illetve felvételi elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, a szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Malomipari folyamatok elemzése és értékelése a biztonságos élelmiszer-előállítás szempontjából, HACCP rendszer működtetése, a malomüzemben bevezetett IFS rendszer működtetésében való részvétel, HACCP és IFS belső és külső auditjában való részvétel. Az élelmiszeripari nyomonkövethetőség biztosítása a HACCP és IFS rendszer része, a hallgató részt vesz a megvalósításban az alapanyagtól a fogyasztóig vett élelmiszerlánc egészére vonatkozó folyamatban.

Részvétel a vállalatnál releváns élelmiszer-gazdasági marketing tevékenységek, célpiacok kiválasztásában, marketing eszközök alkalmazása, marketing-kommunikációban való részvétel, hosszú távú marketing stratégia kialakításában való részvétel, belföldi és külföldi marketing ökonómiai vonzatának megismerése, értékelése projektmunka keretében.

Az élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai kérdéseihez, a mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatok elvégzése vezetés mellett, különösen a malomipari termékek mikrobiológiai veszélyekkel szembeni kontrollálása

A vállalati minőségmenedzsment rendszerének, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőség szabályozásának, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjének, a termelési rendszer minőségképességének megismerése, értékelése, részvétel a terméktervezés és a termékéletpálya minőség szabályozásának alkalmazásában és fejlesztésében, amely a vállalatunknál bevezetett HACCP és IFS eszköztárának része, valamint az elméleti képzésben megismert alternatív rendszerek alkalmazhatóságának elemzése konkrét vállalati projektmunka keretében.

Versenyképesség elemzése, részvétel a malmi üzemek működésének gazdasági és szervezési feladataiban, megvalósíthatósági tanulmány készítése üzemi fejlesztések esetében vagy

projektmunka keretében, érintett szakterületek: alapanyag-beszerezés, gyártás, értékesítés, pénzügyi elemzések.

A malomipari termékek előállításával összefüggő élelmiszeripari kockázatelemzés, kockázatkezelés, kockázatkommunikáció a minőségbiztosítási rendszer része, a hallgató részt vesz ennek a működtetésében, valamint projektfeladatként potenciális fejlesztések eseteire elemzéseket végez.

Részvétel a HACCP és IFS rendszer részét képező vállalati innovációs stratégia fejlesztésében, termék- és technológiafejlesztésre irányuló innovációs projektek menedzselésében. A fogyasztók igényei tekintetében adott piaci trendek és várható trendek elemzése, figyelembe véve a pékek és a végfelhasználók igényeit.