



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: AGRI-CORN KFT
A munkavégzés telephelye: Monostorpályi

Cégünk története 1992-ig nyúlik vissza, ekkor kezdődött meg Monostorpályiban található telephelyünkön a kukorica malomipari feldolgozása. A feldolgozott kukoricából származó fő- és melléktermékek felhasználásával további két üzemünkben folytatunk gyártást. 2011-ben az olajüzem kezdte meg működését, ahol a malmi feldolgozás során keletkező kukoricacsírából hidegsajtolással nyerjük ki az értékes olajat. Ezt követően, 2013-ban kezdetét vette a gluténmentes száraztészták előállításának is.

Bővebb információ: www.agricorn.hu

Jelentkezni a nyakas.greta@agricorn.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Nyakas Gréta, telefonos elérhetősége: +36 30 214 1865

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

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

- A hallgatónak lehetősége nyílik a gépsorokat már a beszerelés szakaszában megismerni az éppen zajló fejlesztéseink révén
- A középvezetői szervezési és irányítási készségek fejlődnek
- Több élelmiszeripari technológia (malom-, olaj- és száraztésztázüzem) megismerésére van lehetőség a telephelyünkön
- a végzést követően álláslehetőséget kínálunk.

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Ipari 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.

A minőségirányítási csoporttal együtt technológiafejlesztés – részvétel a folyamattervezésben és a dokumentáció összeállításában.

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

Vállalatnál működő szervezeti kommunikáció, információmenedzsment, tervezés, döntés, rendelkezés, szervezés, ellenőrzés megismerése, vállalaton belüli kommunikációs csatornák megismerése, szakterületi kommunikációban való részvétel.

A hallgató megismeri a társaság üzemében alkalmazott gépek, berendezések típusait, megismeri az üzemeltetésüket, ill. a karbantartásuk folyamatát. Műszaki beruházások

esetén a hallgató a tervezési fázistól a bevezetésig nyomonkövetheti a fejlesztési folyamatokat, kisebb részfeladatokat önállóan is elvégezhet. Feltérképezi az ágazatban nemzetközi léptékben alkalmazott gépeket és beszámolót készít.

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 gyorsteszttekkel való méréseket is végez. Mikrobiológiai kockázatelemzéseket végez fiktív rendszerekre is.

A vállalat minőségirányítási feladatként tárolási kísérleteket végez, így a hallgató részt vehet a termék-eltarthatósági vizsgálatokban, ill. megismerkedhet az alapanyaggyártói felelősséggel és a bizonylatolás gyakorlatával.

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 vállalatnál bevezetett HACCP, IFS és BRC eszköztárának része, valamint az elméleti képzésben megismert alternatív rendszerek alkalmazhatóságának elemzése konkrét vállalati projekt munka keretében