



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: AVE Ásványvíz Gyártó és Forgalmazó Kft.
A munkavégzés telephelye: Debrecen

A cég rövid bemutatása:

Vállalatunk jelenleg főként ásványvíz-termékeket állít elő, azonban a fejlesztési tervünk részeként jelentős termékpaletta-bővítést tervezünk, ami új üdítőitalok, alkoholmentes italok fejlesztését és gyártását jelenti. 2005. február 3-án a Párizsi Kongresszusi Palotában az AVE Ásványvíznek lett odaítélve a szénsavas vizek EAUSCAR díja, és a Jodicum szénsavmentes ásványvizünk is EAUSCAR díjat nyert az innovatív vizek kategóriában. Rövidtávú céljaink megvalósításához fiatal, jól képzett élelmiszermérnököket keresünk, akik az élelmiszer-minőségügy és élelmiszerbiztonság területén folyamatosan bővítik tudásukat.

Bővebb információ: <http://www.aveasvanyviz.hu/>

Jelentkezni a minoseg@aveasvanyviz.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,
kapcsolattartó: Meszesi Zsolt telefonos elérhetősége: + 36 30 2056195

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

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Az üdítőitalok, alkoholmentes italok fejlesztése során lehetőséget kínálunk az aromakeverési, színezési kísérletek tervezésére, elvégzésére, funkcionális italok tervezési munkáiban való részvételre.

Lehetősége nyílik a hallgatónak az ásványvíz és alkoholmentes italok, üdítők előállításának veszélyelemzésében, kockázatelemzésében való részvételre, kockázatkommunikációs eszközök kidolgozására projektfeladat formájában.

A hallgató részt vehet új termékek marketingjében, beleértve a legújabb marketing-kommunikációs eszközök alkalmazását.

Az új termékek fejlesztése és gyártása során részt vehet a mikrobiológiai kockázatok teljeskörű feltárásában és kezelésük kidolgozásában, később a minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálatok feladatok ellátásában.

Lehetőség nyílik az élelmiszerekben előforduló természetes, mikroorganizmusok által termelt és csomagolóanyagokból származó, valamint technológiai eredetű mérgező

anyagok előfordulásának alapanyag-választással, minőségellenőrzéssel, nyomkövetéssel, megfelelő technológia alkalmazásával történő megakadályozására alkalmas megoldások elemzésen alapuló feltárására, kockázatelemzési projekt megvalósítására is.

A hallgató részt vehet a vállalat minőségügyi rendszerének működtetésében, belső és külső auditjaiban, projektfeladat keretében értékelheti a vállalatnál nem bevezetett minőségirányítási rendszereket és javaslatot tehet a fejlesztésre.

Részt vehet az új üzemegységek működésének gazdasági és szervezési feladataiban, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet az üzemi fejlesztések esetében.

Elemmezheti az élelmiszer-előállítás során jelentkező potenciális környezeti hatásokat, azok mérséklési lehetőségeit, a tisztább termelési megoldások és az életciklus-elemzés alkalmazási lehetőségeit, fejlesztés esetén részt vehet környezeti hatásvizsgálat lefolytatásában, környezeti indikátorok alkalmazásában, elérhető legjobb technikai megoldások értékelésében és fejlesztésében.

Lehetőséget kínálunk az innovatív élelmiszerfejlesztések, célcsoport-orientált innovációs projektek tervezésében, új termékek bevezetése során pedig a releváns technológiai fejlesztésben való részvételre.

A hallgató betekintést nyerhet a logisztikai stratégia fejlesztésébe, a termék-, szolgáltatás- és folyamattervezésbe, a raktárkészlettel való gazdálkodásba, projektfeladat keretében értékelheti például a lean menedzsment lehetőségét.

Lehetőséget kínálunk még a csomagolótechnika tervezésében való részvételre, ahol előtérbe kerülnek a környezetkímélő csomagolóanyagok.