



HIRDETMÉNY

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

Gyakorlati képzőhely: Hajdúsági Sütődék cégcsoport tagja: Ibero T. Rex Élelmiszer- és Egészségipari Kft.

A munkavégzés telephelye: Debrecen, központi technológiai laboratórium és gyártó üzem

A Hajdúsági Sütődék cégcsoport az ország egyik legnagyobb friss áru sütőipari termék előállítója. A cégcsoport termékei között szerepelnek a napi friss sütőipari termékek, valamint a kedvező élettani hatású termékek. A cégcsoport termékei Kelet-Magyarországon mindenhol megtalálhatók, a kedvező élettani hatásokkal rendelkező saját fejlesztésű Vitajó cipó termékek országosan ismertek és elismertek. Ennek a cégcsoportnak a tagja az Ibero T. Rex Élelmiszer- és Egészségipari Kft. is. A hallgató a képzés során valós munkakörnyezetben szerezheti meg a szakmájához kapcsolódó ismereteket és készségeket, megismeri sütőipari üzemi tevékenységeket, a gyártás folyamatát és az ahhoz kapcsolódó élelmiszerbiztonsági rendszer működtetését, valamint részt vesz élelmiszerhigiéniai és minőségbiztosítási feladatok tervezésében, szervezésében és végrehajtásában.

Bővebb információ: www.hsutodek.hu

Jelentkezni a **kovacsrika@hsutodek.hu** e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Kovács Erika, telefonos elérhetősége: 20/262-3852

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

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

- a vállalat profiljába vágó legkorszerűbb élelmiszeripari termelési módszerek alkalmazása;
- változatos feladatok valós munkahelyi környezetben;
- a végzést követően akár álláslehetőséget is kínálunk.

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

Az **Ibero T. Rex Élelmiszer- és Egészségipari Kft. a Hajdúsági Sütődék Kft. társvállalata**, a cégcsoport termékei között szerepelnek a napi friss sütőipari termékek (kenyér, kifli, zsemle és finom pékáru), valamint a kedvező élettani hatású termékek.

HACCP élelmiszerbiztonsági és ISO9001, valamint IFS szabvány szerinti minőségügyi rendszert működtet, 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 termékéletpálya minőségsszabályozás alkalmazásában.

A hallgató elemezheti a sütőipari termékek táplálkozásban elfoglalt helyét, értékeli a fogyasztási szokásokat, vevői igényeket, tápérték-számítást végez sütőipari, pékipari készítményekre. Részt vehet a termék-engedélyeztetési folyamatokban, valamint az élelmiszerlánc hatósági felügyeletével összefüggő feladatok ellátásában.

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 sütőipari késztermékre, valamint prototípusokra az egyetemi kisüzemi laboratóriumban termékspecifikus állományvizsgálatok végezhetőek.

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

Projektfeladat keretében a vállalat versenyképességét elemezheti, megismerheti és elemezheti a sütőüzem működésének gazdasági és szervezési gyakorlatát, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet üzemi fejlesztések esetében. Érintett szakterületek: alapanyag-beszerezés, gyártás, értékesítés