



## HIRDETMÉNY

### Felvétel **élelmiszermérnök** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **BAROMFI-COOP Kft.**

A munkavégzés telephelye: Kisvárda, Nyírkércs, Petneháza

A Baromfi-Coop Kft a Master Good cégcsoport tagjaként Észak-kelet Magyarország területén működik, integrált takarmány-termeltetéssel, baromfitenyésztéssel, keltetéssel, brojlerhízlalással és feldolgozással foglalkozik.

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

Jelentkezni az [illese@mastergood.hu](mailto:illese@mastergood.hu) e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,  
kapcsolattartó: Bányácsi-Illés Enikő, telefonos elérhetősége: 30/2736573.

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

<b>Elméleti tárgykör</b>	<b>Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben</b>
Agrártörténet és EU ismeretek:	Cég, cégcsoport fejlődéstörténete, az EU-s csatlakozással kapcsolatos változások.
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari termékek előállítása során alkalmazott műveletek.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák.
Élelmiszerkémia:	Termékek kémiai összetevői, csomagolóanyagok, tisztító- és fertőtlenítőszeresek.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők, kockázatelemzések. HACCP rendszerek kiépítése, működtetése, auditálása.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításhoz szükséges higiéniai feltételek. GHP.
Mezőgazdasági és élelmiszeripari mikrobiológia:	Alap- és segédanyagok, valamint előállított termékek mikrobiológiai állapotának megismerése, üzemi higiénia, mintavételezés.
Méréstechnika és automatizálás:	Mérőeszközök, a szabályozás és vezérlés rendszereinek, valamint a szabályozók és szabályozási körök megismerése.
Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolástechnológiák.
Minőségügy:	A vállalat minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerei. A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők, a minőségirányítási követelmények az adott vállalat élelmiszer-technológiájában.
Gazdaságtudományi ismeretek:	A vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatok. A vállalat logisztikai rendszere és vezetési struktúrája.
Élelmiszeripari gazdaságtan:	A vállalat élelmiszergazdasági szakágazati rendszere, annak szabályozása, valamint az ágazattal kapcsolatos marketing.
Mezőgazdasági jog és szakigazgatás (élelmiszerjog):	Az előállított élelmiszerek előállításához és forgalmazásához kapcsolódó hazai és Európai Uniói jogszabályok és alkalmazásuk.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, környezeti hatásvizsgálat, elérhető legjobb technikák
Informatika:	Élelmiszeripari informatikai rendszerek és szoftverek használata.

Statisztika:

Gazdasági statisztikai számítások végzése, elemzések készítése.  
Gazdálkodási kimutatások készítése.