

## HIRDETMÉNY

### Felvétel élelmiszerminőségi és –biztonsági mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **Bold Agro Mezőgazdasági Kft.**

A munkavégzés telephelye: Derecske

A Bold Agro Mezőgazdasági Korlátolt Felelősségű Társaság a térség egyik meghatározó mezőgazdasági vállalkozása. A gyümölcsstermesztési üzletág keretein belül évente 5 000 tonna alma és 1000 tonna meggy előállítása történik fenntartható módon. Néhány éve alakult ki a gyümölcsle-gyártó és értékesítő részleg, valamint a fenntartható kertművelés szemléletű irányzat. A vállalat kiemelten kezeli az egészséges termékek előállítását, a duális képzésbe bekapcsolódó mesterszakos hallgató húsipari és gyümölcsfeldolgozó ipari termékek fejlesztésében vehet részt, beleértve a technológia-fejlesztést, minőségellenőrzést és –biztosítást, élelmiszerbiztonsági eljárások kidolgozását és marketinget is és gyakorlatot szerezhet a termékfejlesztéssel összefüggő tartósítási technológiák fejlesztésében, a jó gyártási technológia követelményeinek elemzésében, kidolgozásában, valamint az élelmiszerek minősítésében.

Bővebb információ: <http://www.boldagro.hu>, <http://www.derecskeigyumolcsos.hu>,  
<http://www.komforthus.hu>

Jelentkezni a [dualis@boldagro.hu](mailto:dualis@boldagro.hu) e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Dr. Szabó Viktor telefonos elérhetősége: +36 30 299-5676

**Jelentkezési határidő: 2017. november 30.**

Az legfigyelemreméltóbb önéletrajz és a motivációs levél alapján kiválasztott jelentkezők felvételéről felvételi elbeszélgetés alapján döntünk a motiváltság, a szakterületi tájékozottság és a kommunikációs készség alapján.

Néhány példa arra, amit szakmai gyakorlóhelyként a **Debreceni Egyetem élelmiszerminőségi és –biztonsági mérnöki mesterszakos hallgatóinak** nyújtunk:

| Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gyümölcs alapanyagú termékfejlesztéssel összefüggő kutatási projektek kidolgozása, megvalósítása                                                                                  |
| Termék-engedélyeztetés folyamatának alkalmazása, termékexport, -import folyamatokban való részvétel                                                                               |
| Új húsipari és gyümölcsfeldolgozási, valamint növénytermesztési technológiák és eljárások kidolgozása során kapott élelmiszerek és élelmiszer alapanyagok minőségének ellenőrzése |
| Részvétel élelmiszeripari folyamatok elemzésében és értékelésében a biztonságos                                                                                                   |

élelmiszer-előállítás szempontjából, a HACCP rendszer működtetésének megismerése, részvétel a működtetésben, valamint részvétel a kiépítés alatt álló, később működtetett IFS rendszerünk feladataiban

Részvétel a vállalat élelmiszer-gazdasági marketing tevékenységeiben, célpiacok kiválasztásában különösen az új termékek esetében

Részvétel az élelmiszer minőség és biztonság mikrobiológiai kérdéseire, a mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatok megvalósításában, a vállalatnál alkalmazott tartósítási eljárások alkalmazásában, fejlesztésében a húspari termékek előállítása és a gyümölcsle előállítása területén

Részvétel a vállalat minőségmenedzsment rendszerének, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőségszabályozásának, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjének, a termelési rendszer minőségképessége biztosításának, a terméktervezés és a termékéletpálya minőségszabályozásának megvalósításában és fejlesztésében a vállalat teljes termékpalettáját tekintve.

Projektmunka keretében versenyképesség elemzése a vállalat különböző termékpályáira, részvétel a hús- és gyümölcsfeldolgozó üzemek működésének gazdasági és szervezési feladataiban, megvalósíthatósági tanulmány készítése üzemi fejlesztések esetében.

Élelmiszeripari kockázatelemzés végzése projektmunka keretében, kockázatkezelési megoldások javaslata, kockázatkommunikációs eszközök elemzése, értékelése a vállalat termelési profiljának megfelelő témákban.

Projektmunka keretében valós feladathoz kapcsolódóan az élelmiszerelőállítás során jelentkező potenciális környezeti hatások elemzése, azok mérséklési lehetőségeinek értékelése, tisztább termelési megoldások, életciklus-elemzés alkalmazása, fejlesztés esetén részvétel környezeti hatásvizsgálat lefolytatásában, környezeti indikátorok alkalmazása, elérhető legjobb technikai megoldások értékelése, javaslattétel fejlesztésre a húspari és gyümölcsfeldolgozó ipari tevékenységi körökben.