

HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **Steam Cook Kft.**

A munkavégzés telephelye: Kisvárd

A Steam Cook Kft. innovációs céggént jött létre, fő termékei a különböző főtt baromfihús termékek. A cég a Master Good cégcsoport együttműködő partnere, a cégcsoport az Észak-kelet Magyarország területén működik, integrált takarmány-termeltetéssel, baromfitenyésztéssel, keltetéssel, brojlerhízlalással és feldolgozással foglalkozik. Friss és fagyasztott húsipari termékei, valamint fűszerezett termékei világszerte ismertek, a cégcsoport intenzív termékfejlesztést folytat, folyamatosan bővíti mind a belföldi, mind a külföldi piacát.

A cég az angol piacon értékesíti főtt húsipari termékeit, amelyek mikrohullámú sütőben, sütőben történő melegítést követően közvetlenül fogyaszthatók. A piac további bővítése, új termékek bevezetését teszi szükségessé, ehhez kapcsolódóan kínálunk munka- és tanulási lehetőséget duális képzésben résztvevő mesterszakos hallgatóknak.

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

Jelentkezni az illese@mastergood.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,

kapcsolattartó: Bányácsi-Illés Enikő, telefonos elérhetősége: 30/2736573.

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

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A Steam Cook Kft. készételeket állít elő, főként exportra, ami specifikus engedélyek meglétét is feltételezi. A hallgató a gyakorlati időszakban megismerkedhet a cég engedélyeivel, a termék-engedélyeztetés folyamatával, új fejlesztés esetén részt vehet abban.

A Steam Cook Kft. innovációs cég, az angol piaci nyitás eredményeképpen alakítottuk a főtt húsipari termékeink palettáját, olyan termékeket gyártunk, amelyek mikrohullámú sütőben, sütőben történő melegítést követően közvetlenül fogyaszthatók. A piac további bővítése új termékek bevezetését teszi szükségessé, amelyben a hallgató részt vállalhat mind termékminőségi, technológiai, mind pedig költséghatékonysági elemzések elvégzése keretében.

A cég HACCP rendszert működtet, a hallgató részt vehet a főtt húskészítmények előállításának folyamatainak elemzésében és értékelésében a biztonságos élelmiszer-előállítás szempontjából, veszélyelemzést készíthet az új fejlesztésekre, a megismert dokumentumok és eljárások alapján javaslatokat tehet. Munkáját a HACCP csapat felügyeli.

A hallgató a gyakorlat során a marketingfelelős mellett végezhet marketing tevékenységeket, beleértve az élelmiszer-gazdasági marketinget, a célpiacok kiválasztását és a marketing-kommunikációt. Cégünk külföldi partnerei, amelyek köre folyamatosan bővül, különböző piaci igényeket támasztanak, amelyek elemzésébe szintén bevonjuk a hallgatót.

A hallgató betekintést nyerhet a vezetési feladatokba, részt vehet a középvezetői üléseken, megfigyelheti a szervezeti kommunikációt, később részt vehet abban, valamint a marketingkommunikációs feladatok ellátásában is.

Termékfejlesztés során különböző tartástechnológiával előállított baromfit dolgozunk fel, a hallgató részt vehet a termékek minőségi vizsgálatában, elvégezheti a tápértékszámításokat az alapanyag – technológia – késztermék összefüggéseiben.

A vállalat HACCP rendszert működtet, és a jövőben be kívánja vezetni az IFS és a BRC rendszert. A hallgatót bevonjuk a két rendszer kidolgozásába, bevezetésébe, auditálásába, tanúsításába. Részt vehet a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőségsszabályozásában, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentjének kidolgozásában, a terméktervezés és a termékéletpálya minőségsszabályozásában.

A hallgató versenyképesség elemzést végezhet, betekintést nyerhet a feldolgozó üzem

működésének gazdasági és szervezési feladataiba, munkáját a gazdasági osztályon végezheti. Az üzem bővítése esetén részt vehet a jogi, környezeti, személyi és műszaki feltételek áttekintésében, tervezésében és a feltételrendszer kidolgozásában.

A hallgató életciklus-elemzést végezhet, értékelheti az anyag- és energiaáramokat, a hulladékgazdálkodási gyakorlatot, a vízfelhasználást, és esettanulmány formájában javaslatokat tehet a környezeti teljesítmény javítására.