



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: SeaMaster Product Kft.
A munkavégzés telephelye: Debrecen

A cég rövid bemutatása:

Vállalatunk mely 2016 novemberében indította be a termelést, kizárólag olasz receptek alapján készült kézműves fagyasztott pizzák gyártásával foglalkozik. A receptúrákat olasz szakemberek segítségével fejlesztjük, az alapanyagokat is túlnyomó részben olasz termelőktől szerezzük be. Naponta mérettől függően 10-18 ezer darabot gyártunk, vevőink között van a LIDL, a Tesco, az Auchan, valamint az európai piacokon a holland Plus, a brit Iceland, de szállítunk többek közt Németországba, Dániába, Szlovéniába, Izraelbe és Kanadába.

Bővebb információ: [http:// www.pizzadoro.eu](http://www.pizzadoro.eu)

Jelentkezni a takacs.sandor@uzemengedely.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Takács Sándor, telefonos elérhetősége: +36204825604

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

Lehetősége nyílik a hallgatónak a pizzák 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 és HACCP rendszerének működtetésében, belső és külső auditjaiban, projektfeladat keretében értékelheti a vállalatnál 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.

Elemezheti 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 csomagolástechnika tervezésében való részvételre, ahol előtérbe kerülnek a környezetkímélő csomagolóanyagok.