



HIRDETMÉNY

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

Gyakorlati képzőhely: Szerencsi Mezőgazdasági ZRT.

A munkavégzés telephelye: Abaújszántó, húszüzem és Taktaharkány: Siska-tanya, tojáslé és -válogató üzem

A részvénytársaság növénytermesztéssel és állattenyésztéssel, valamint a kapcsolódó élelmiszerelőállításal is foglalkozik, tevékenységi köre az általa előállított termékek vonatkozásában lefedi a „szántóföldtől az asztalig” teljes élelmiszerláncot.

A vállalat Borsod-Abaúj-Zemplén megye legnagyobb állattartó, tenyésztő vállalkozása, és tojástermelésben országosan is meghatározó. A sertésszaporulat felnevelését és hizlalását követően a sertéseket saját vágóhídon vágja és húszüzemében dolgozza fel. A friss hús előállítás mellett vörösárut, füstölt árut, sült termékeket készít, kb. 40 féle termékkel jelenik meg a hazai piacon. A tojótyúk-állománytól származó tojást saját tojásválogató gépeken válogatja és csomagolja, valamint tojáslé-előállítással is foglalkozik. A tejelőtehenészetben kifejt tejet szűri, hűti, majd értékesíti.

A hallgató a képzés során valós munkakörnyezetben szerezheti meg a szakmájához kapcsolódó ismereteket és készségeket, megismeri a két feldolgozó üzem tevékenységét, a sertésvágás és feldolgozás folyamatát, a tojás-feldolgozás folyamatát, és az azokhoz kapcsolódó élelmiszerbiztonsági rendszer működtetését, valamint részt vesz élelmiszerhigiéniai és minőségbiztosítási feladatok tervezésében, szervezésében és végrehajtásában.

Bővebb információ: www.szermgrt.hu

Jelentkezni az **szermgrt@szermgrt.hu** e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve, kapcsolattartó: Krajnyák József, telefonos elérhetősége: 47-563-337, mobil: 20-669-57-83

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

Amit szakmai gyakorlóléghelyként nyújtunk:

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

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A **Szerencsi Mezőgazdasági ZRT.** HACCP élelmiszerbiztonsági és ISO9001 szabvány szerinti minőségügyi rendszert működtet, a hallgató részt vesz a vállalat minőségmenedzsment rendszerének működtetésében, a termelési folyamat folyamat-, megfelelőség- és minőség szabályozásában, a fogyasztókapcsolat és a beszállítói kapcsolat minőségmenedzsmentje feladatainak ellátásában, valamint a termékéletpálya minőség szabályozás alkalmazásában.

Részt vehet a termék-engedélyeztetési folyamatokban.

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

Élelmiszerminőségi és -biztonsági mikrobiológiai kérdésekhez, mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati és elemzési feladatokat végezhet, részt vehet a tartósítási eljárások alkalmazásában, fejlesztésében.

Projektfeladat keretében a vállalat versenyképességét elemezheti, megismerheti és elemezheti a feldolgozó üzemek működésének gazdasági és szervezési gyakorlatát, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet üzemi fejlesztések esetében.

A vállalat minőségirányítási feladatként tárolási kísérleteket végez, így a hallgató részt vehet a termék-eltarthatósági vizsgálatokban, ill. megismerkedhet az alapanyaggyártói felelősséggel és a bizonylatolás gyakorlatával.