

HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnöki** duális alapképzési 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, az élelmiszerbiztonsági rendszer működtetését, valamint részt vesz élelmiszerhigiéniai és minőségbiztosítási feladatok végrehajtásában is.

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 gyakorlólékhelyként nyújtunk:

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

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Agrártörténet és EU ismeretek:	Cég, cégcsoport fejlődéstörténete, az EU-s csatlakozással kapcsolatos változások. A vállalatnál történt EU-támogatott beruházások megismerése, részvétel esetleges későbbi beruházások tervezésében.

Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	A húsüzemben és a tojásüzemben alkalmazott élelmiszeripari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Élelmiszeripari műveletek:	A cég által előállított élelmiszeripari termékek (nyers tej, tojás, tojáslé, friss hús, továbbfeldolgozott húsipari termékek) előállításánál alkalmazott műveletek megismerése.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák megismerése, részvétel az esetleges technológiai fejlesztésekben.
Élelmiszerkémia:	Termékek kémiai összetevőivel, valamint csomagolóanyagokkal, tisztító- és fertőtlenítőszerrel kapcsolatos kémiai ismeretek alkalmazása, a kémia gyakorlati megjelenésének megismerése és alkalmazása a higiénia, valamint az élelmiszerminőség és -biztonság vonatkozásában.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők megismerése, kockázatelemzések elvégzése. HACCP rendszer működtetésében, auditálásában való részvétel.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításához szükséges higiéniai feltételek és GHP megismerése, gyakorlati alkalmazása.
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, részvétel a kapcsolódó termelési tevékenységekben.
Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolástechnológiák megismerése.
Minőségügy:	A vállalat minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszereinek megismerése. A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők megértése, a minőségirányítási követelmények betartása és betartatása a vállalat élelmiszer-technológiájában.
Gazdaságtudományi ismeretek:	A vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatoknak, valamint a vállalat logisztikai rendszerének és vezetési szerkezetének a megismerése, az összetett összefüggések megértése.
Élelmiszeripari gazdaságtan:	Részvétel a vállalati marketing tevékenységekben, piackutatásban, -elemzésben.
Mezőgazdasági jog és szakigazgatás (élelmiszerjog):	Az előállított élelmiszerek előállításához és forgalmazásához kapcsolódó hazai és Európai Uniói jogszabályok és alkalmazásuk megismerése, változások követése.
környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások megismerése, értékelése, az élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásainak elemzése, az állattenyésztésben alkalmazandó elérhető legjobb technikák megértése, fejlesztés esetén részvétel a döntéselőkészítésben.
Matematika és informatika:	A vállalat által használt élelmiszeripari szoftverek használatának elsajátítása, adatelemzések, jelentések készítése.
Statisztika:	Gazdasági statisztikai számítások végzése, elemzések készítése. Gazdálkodási kimutatások készítése.