



HIRDETMÉNY

Felvétel **élelmiszermérnök** duális alapképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **HAJDÚ-GABONA zRt.**

A munkavégzés telephelye: Debrecen, Berettyóújfalú, Hajdúnánás

A HAJDÚ-GABONA zRt. területileg az Alföld közepén, az ország legjelentősebb gabonatermő vidékén helyezkedik el. Az ország egyik meghatározó malomipari társaságának alaptevékenysége a búzaőrlés, de fontos szerepet tölt be a szemes termények raktározása és kereskedelme is. *Bővebb információ:* <http://www.hajdugabona.hu/>

Jelentkezni a hr@hajdugabona.hu e-mail címen lehet egy rövid életrajzot és motivációs levelet is mellékelve,

kapcsolattartó: Kiss József (személyügyi vezető), telefonos elérhetősége: 52/505-122

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

Amit szakmai gyakorlólékhelyként nyújtunk:

Elméleti tárgykör	Szakmai gyakorlatszerzés vállalati környezetben
Műszaki és élelmiszeripari alapismeretek:	Élelmiszeripari/malomipari alapgépek megismerése és üzemeltetése.
Agrártörténet, EU ismeretek:	Cég, cégcsoport fejlődéstörténete, az EU-s csatlakozással kapcsolatos változások
Élelmiszeripari nyersanyag-ismeret:	Termék-specifikus nyersanyagok kiválasztása, minősítése
Analitikai kémia:	Minőség-ellenőrzési és minőségbiztosítási analitikai vizsgálatok módszerei
Műszeres analitika:	Minőség-ellenőrzési és minőségbiztosítási analitikai vizsgálatok műszerei
Élelmiszeripari alapgépek:	Az élelmiszeriparban alkalmazott gépek, berendezések típusai, tervezése, fejlesztése, üzemeltetése, karbantartása
Statisztika:	A termelés, feldolgozás során alkalmazott automatikus adatgyűjtési és mintavételezési rendszerek
Élelmiszeripari műveletek:	Élelmiszeripari/malomipari termékek előállítása során alkalmazott műveletek.
Élelmiszertechnológia:	Termék-előállítási technológiák (malomipari termékek).
Élelmiszerkémia:	Termékek kémiai összetevői, csomagolóanyagok, tisztító- és fertőtlenítőszerke.
Élelmiszerbiztonság:	Termékek biztonságosságát befolyásoló tényezők, kockázatelemzések. HACCP, IFS rendszerek kiépítése, működtetése, auditálása.
Élelmiszer higiénia:	A biztonságos élelmiszer-előállításhoz szükséges higiéniai feltételek. GHP.
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.

Csomagolástechnológia:	A vállalatnál használatos csomagolóanyagok és csomagolás-technológiák.
Minőségügy:	A vállalat minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerei (HACCP, IFS). A biztonságos élelmiszer előállítását meghatározó tényezők, a minőségirányítási követelmények a vállalat élelmiszer-technológiájában.
Gazdaságtudományi ismeretek:	A vállalathoz kapcsolódó gazdasági, pénzügyi és számviteli folyamatok. A vállalat logisztikai rendszere és vezetési struktúrája.
Élelmiszeripari gazdaságtan:	A vállalat élelmiszergazdasági szakágazati rendszere, annak szabályozása, valamint az ágazattal kapcsolatos marketing.
Mezőgazdasági jog és szakigazgatás (élelmiszerjog):	Az előállított élelmiszerek előállításához és forgalmazásához kapcsolódó hazai és Európai Uniói jogszabályok és alkalmazásuk.
Környezetgazdálkodás, környezettechnológia:	Környezeti hatások, élelmiszer-előállítás környezetvédelmi vonatkozásai, környezeti hatásvizsgálat, elérhető legjobb technikák.
Informatika:	Élelmiszeripari informatikai rendszerek és szoftverek használata.