



HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **MASTER GOOD Kft.**

A munkavégzés telephelye: Kisvárda, Petneháza

A Master Good cégcsoport 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 cég intenzív termékfejlesztést folytat, folyamatosan bővíti mind a belföldi, mind a külföldi piacát.

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

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

kapcsolattartó: Paraicz Tímea, telefonos elérhetősége: 30/693-5986.

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A Master Good Kft HACCP, IFS és BRC élelmiszerbiztonsági és 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 terméktervezés és a termékéletpálya minőség szabályozás alkalmazásában

Részt vehet a termékfejlesztéssel összefüggő kutatások logikai rendszerének alkalmazásában konkrét vállalati kutatási projekt megvalósítása keretében

Részt vehet a termék-engedélyeztetési és –importálási 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, a célpiacok kiválasztásában, ill. különböző marketing eszközök használatával a marketing-kommunikációban

Élelmiszer minőségi és biztonsági mikrobiológiai kérdésekhez, mikrobiológiai gyorsmódszerekhez kapcsolódó minőségügyi és élelmiszerbiztonsági vizsgálati feladatokat végezhet, részt vehet a tartósítási eljárások alkalmazásában, fejlesztésében. A Master Good Kft. az alapanyagokat saját laboratóriumában minősíti.

Projektfeladat keretében a vállalat versenyképességét elemezheti, megismerheti és elemezheti a feldolgozó üzem működésének gazdasági és szervezési gyakorlatát, megvalósíthatósági tanulmányt készíthet üzemi fejlesztések esetében. A Master Good Kft folyamatosan végez technológiai fejlesztéseket, amelyek engedély-kötelezettséggel járnak.

A Master Good Kft. fűszerezett termékeket is előállít, fűszernövényeket használ, így a hallgató részt vehet az ide vonatkozó termékfejlesztési feladatok ellátásában, az alapanyag-kiválasztásban. A folyamat során a vevő közli a termékkel kapcsolatos igényeit, meghatározza a termék ízvilágának jellegét, vállalatunk mintákat kér a beszállítótól, termékmintát készít, költséghatékonyság elemzést végez, majd a termékmintát minőségi és pénzügyi szempontból értékelteti a vevővel.

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.