

HIRDETMÉNY

Felvétel élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnöki duális mesterképzési programra

Gyakorlati képzőhely: **Várda Meat Kft.**

A munkavégzés telephelye: Kisvárd

A cég a Master Good cégcsoport együttműködő partnere, a cégcsoport Észak-kelet Magyarország területén működik, integrált takarmány-termeltetéssel, baromfitenyéztetéssel, keltetéssel, brojlerhízlalással és feldolgozással foglalkozik. Friss és fagyasztott húsipari termékei, valamint fűszerezett termékei világszerte ismertek, a cégcsoport intenzív termékfejlesztést folytat, folyamatosan bővíti mind a belföldi, mind a külföldi piacát.

A Várda Meat Kft. pácolt baromfihús termékeket állít elő. A piac további bővítése, új termékek bevezetését teszi szükségessé, ehhez kapcsolódóan kínálunk munka- és tanulási lehetőséget duális képzésben résztvevő mesterszakos hallgatóknak.

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.

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

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

Szakmai gyakorlatszerzési lehetőségek vállalati környezetben

A Várda Meat Kft. pácolt baromfihús termékeket állít elő, termékfejlesztése a piaci igényeknek megfelelően történik. A hallgató részt vehet a termékfejlesztéssel összefüggő kutatásokban, ami jellemzően új ízesítéseket, pácleveket jelent. Projektmunka keretében lehetőség nyílik a DE MÉK Kar inkubátorházában történő gyakorlati feladat elvégzésére, illetve közös projektterv kidolgozására, megvalósítására.

A hallgató megismerheti a vállalat engedélyeit, a termék-engedélyeztetés folyamatát, új termékek esetében részt vehet annak megvalósításában, megismerheti a termékimportálás szabályait, és részt vehet a külföldi fogyasztóvédelmi előírásoknak való megfelelés feltételrendszerének kidolgozásában.

A hallgató részt vehet a gyártási folyamatok élelmiszerbiztonsági szempontrendszer szerinti elemzésében és értékelésében, érdemi munkát végezhet a HACCP rendszerünk működtetésében, ami folyamatos felügyeletet, fejlesztést jelent, különösen az alapanyagok, technológiai sorok, határérték-változás, stb. esetében.

A hallgató megismerheti a vállalat által alkalmazott marketing eszközöket, a tanulmányai során megismert eszközöket kipróbálja, javaslatot tesz új eszközök bevezetésére. Részt vehet a termékfejlesztés célcsoportjának, piaci szegmensének a kiválasztásában.

A termékek minőségi ellenőrzése kiterjed az előírt beltartalmi vizsgálatokra, amelyeknek a táplálkozástudományi szempontú elemzésére a hallgatónak lehetősége nyílik, különösen a különböző körülmények között tartott baromfiból előállított termékek esetében, amelyből prémium termékeket is előállítunk.

A Várda Meat Kft. HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerrel rendelkezik, a hallgató részt vehet a rendszer megismerését követően annak a fejlesztésében, aktualizálásában, felülvizsgálatában, valamint a belső és külső auditok során a team tagjaként dolgozhat. Mivel a vállalat további minőségügyi rendszerek bevezetését tervezi rövidtávon, a hallgató feladata lehet a különböző rendszerek bevezethetőségének elemzése átfogó szempontrendszer szerint, valós környezetben.

A nyomkövethetőség az élelmiszerbiztonsági rendszer részét képezi, a hallgató részt vehet a rendszer megismerését követően annak a fejlesztésében, aktualizálásában, felülvizsgálatában, valamint a belső és külső auditok során a team tagjaként dolgozhat. A termékek teljes életciklusát elemezheti és értékelheti, részt vehet a próbafolyamatokban, valamint az új nyomkövetési rendszerek bevezetésében.

A hallgató elemezheti a vállalat egészének szervezeti felépítését, a piaci szegmensben elfoglalt helyét versenyképességi szempontok szerint, valamint megvalósíthatósági tanulmányt készíthet projekt munka formájában a vállalati profilnak és a piaci igényeknek, trendekre megfelelő, potenciális üzemi fejlesztésekre.

A Várda Meat Kft. tevékenységéhez kötelező a környezetvédelmi engedély, a hallgató megismerkedhet a környezeti hatásokkal, az alkalmazott környezeti indikátorokkal, a vállalat környezeti teljesítményével, és eljárásokat dolgozhat ki a környezetközpontú vállalatirányítási rendszer elemek bevezetésére. Feladata lehet még a termékek életciklus-elemzése, és a környezeti szempontból releváns termék-, valamint technológia-specifikus környezetvédelmi tevékenységek javaslata, továbbá részt vehet a hulladékgazdálkodási rendszerünk optimalizálásában, a tisztább termelési elemek beépítésének elemzésében. Kapacitásbővítés esetén a környezeti hatásvizsgálati eljárás lefolytatásában megfigyelőként, majd aktív tagként is részt vehet.

A hallgató részt vehet a vállalati innovációs stratégia kidolgozásában, és továbbfejlesztésében, a termék- és technológiai fejlesztésben, amelynek része a versenytársak tevékenységének és termékeinek felmérése, az elérhető legjobb technikák számbavétele, valamint bevezetésük műszaki és pénzügyi értékelése.