



DUDA
POLSKI KONCERN MIĘSNY

Polski Koncern Mięśny DUDA S.A. poszukuje:

Praktykantów na okres VII-IX.2015
(studenci III/IV roku)
do działu jakości

W czasie wakacji możesz:

- sprawdzić swoją wiedzę i umiejętności,
- nauczyć się pracować w grupie,
- zobaczyć „od podszewki” jak pracuje duża firma produkcyjno-dystrybucyjna,
- wziąć udział w realizacji projektów, których wyniki i efekty zostaną wykorzystane w praktyce.

W tym roku przygotowaliśmy kilka tematów praktyk. Wybierz interesujący Cię najbardziej i zapoznaj się z nim oraz naszymi oczekiwaniami.

Temat 1 – Higiena w sklepach mięsnych

Temat 2 – Strategia JAKOŚCI

Temat 3 – Satysfakcja Klienta

Temat 4 – Analiza ryzyka związana z alergenami dla klientów CD

Temat 5 – Audyty właścicielskie

Temat 6 – Jakość w PKM DUDA S.A. na stronie internetowej

Temat 7 – Asystent Pełnomocnika Zarządu ds. systemów jakości

Temat 8 – Znakowanie - mięsa, drobiu, wyrobów przetworzonych

Temat 9 – Dokumentacja systemu jakości dla wybranego CD

Temat 10 – Praktyki jakościowe w CD

Temat 11 – Dobre praktyki logistyczne

Swoje CV i list motywacyjny prześlij nam aplikując na adres mailowy: rekrutacja@pkmduda.pl w temacie wiadomości wpisując temat praktyk, którym jesteś zainteresowany.

Zastrzegamy sobie możliwość zrealizowania tylko tych tematów, które spotkają się największym zainteresowaniem.

Praktyki są bezpłatne, ale istnieje możliwość zaproponowania najlepszym praktykantom zatrudnienia po zakończeniu praktyk.

Warunki rekrutacji:

- status czynnego studenta – zaświadczenie z dziekanatu, że jest się studentem



- książeczka/zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych (nie dotyczy tematu 2, 3, 6)
- podpisane oświadczenie o zachowaniu poufności

1. Temat 1 – Higiena w sklepach mięsnych

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Katowice, Warszawa, Poznań, Białystok, Lublin, Wałbrzych, Wrocław

Dla studentów kierunków: technologia żywności, żywienie człowieka, towaroznawstwo, epidemiologia, weterynaria

Zakres praktyk – Przeprowadzenie ankiety, odwiedzenie sklepów mięsnych (równe proporcje PKM DUDA/konkurencyjne firmy dystrybucyjne/sklepy niezrzeszone), opracowanie wyników ankiety, raport podsumowujący.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.

2. Temat 2 – Strategia JAKOŚCI

Miejsce odbywania praktyk: Warszawa

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, inżynieria produkcji

Zakres praktyk – zapoznanie się z dotychczas opracowaną dokumentacją, udział w pracach nad stworzeniem konstytucji jakościowej Spółki, opracowanie brakujących dokumentów.

3. Temat 3 – Satysfakcja Klienta

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Katowice, Warszawa, Poznań, Białystok, Lublin, Wałbrzych, Wrocław, Radom

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, socjologia, psychologia, nauki konsumenckie

Zakres praktyk – Opracowanie ankiety, odwiedzenie sklepów mięsnych (równe proporcje Makton/konkurencyjne firmy dystrybucyjne/sklepy niezrzeszone), opracowanie wyników ankiety, raport podsumowujący.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.

4. Temat 4 – Analiza ryzyka związana z alergenami dla klientów CD

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Katowice, Radom, Warszawa, Poznań

Dla studentów kierunków: żywienie człowieka, technologia żywności, towaroznawstwo, inżynieria produkcji, weterynaria

Zakres praktyk – Opracowanie narzędzi do pomiaru potencjalnego ryzyka związanego z alergenami dla klientów CD i konsumentów uwzględniając sposób przechowywania i dystrybucji żywności, udział w audytach właścicielskich celem przeprowadzenia analizy ryzyka, raport podsumowujący.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.

5. Temat 5 – Audyty właścicielskie

Miejsce odbywania praktyk: Warszawa wraz z jednodniowymi wyjazdami do innych lokalizacji

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, inżynieria produkcji, technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka,

Zakres praktyk – przeprowadzenie audytów właścicielskich wg opracowanych check-list, następnie opracowanie wyników i napisanie raportu podsumowującego przeprowadzone badania.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.

6. Temat 6 – Jakość w PKM DUDA S.A. na stronie internetowej

Miejsce odbywania praktyk: Warszawa

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, inżynieria produkcji, technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka

Zakres praktyk – zebranie zakresów tematycznych i opisanie ich do „zawieszenia” w zakładce Jakość, zeskanowanie odpowiednich dokumentów, opracowanie projektów odsłon jakościowych strony internetowej firmy Spółki.

7. Temat 7 – Asystent Pełnomocnika Zarządu ds. systemów jakości

Miejsce odbywania praktyk: Warszawa

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, technologia żywności, żywienie człowieka

Zakres praktyk – pisanie raportów z audytów, prowadzenie biura, segregacja i katalogowanie nadchodzącej dokumentacji, pisanie/weryfikowanie procedur jakościowych.

8. Temat 8 – Znakowanie - mięsa, drobiu, wyrobów przetworzonych

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Katowice, Warszawa, Poznań, Radom

Dla studentów kierunków: technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka, weterynaria

Zakres praktyk – opracowanie check-listy do sprawdzenia poprawności znakowania, weryfikacja istniejącej, przeprowadzenie badań na terenie Centrów Dystrybucyjnych, napisanie pism do dostawców zawiadamiających o stwierdzonych niezgodnościach, podsumowanie wyników, napisanie raportu.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.

9. Temat 9 – Dokumentacja systemu jakości dla wybranego CD

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Warszawa, Poznań

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka



Zakres praktyk – dostosowanie dokumentacji wzorcowej do wskazanego Centrum Dystrybucyjnego

10. Temat 10 – Praktyki jakościowe w CD

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Warszawa, Poznań

Dla studentów kierunków: technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka, zarządzanie jakością, inżynieria produkcji

Zakres praktyk - weryfikacja realizowanych praktyk zapisanych w procedurach i instrukcjach systemowych, szkolenie pracowników, przeprowadzania audytów wewnętrznych, weryfikacja dokumentacji systemowej.

11. Temat 11 – Dobre praktyki logistyczne

Miejsce odbywania praktyk: Kraków, Katowice, Ciechanowiec, Poznań

Dla studentów kierunków: zarządzanie jakością, inżynieria produkcji, technologia żywności, towaroznawstwo, żywienie człowieka, weterynaria

Zakres praktyk - przeprowadzenie badań zachowań kierowców i odbiorców wg opracowanej check-listy, opracowanie wyników, opracowanie raportu.

UWAGA: Możliwość napisania pracy inżynierskiej/magisterskiej z tego tematu.