



GOBARTO

Dział Jakości

GOBARTO S.A.

Zaprasza Studentów po III lub IV roku studiów do odbycia bezpłatnych praktyk w ramach „Wakacyjnego Programu Praktyk 2017” w okresie (lipiec-wrzesień)

Jeśli jesteś:

❖ Studentem na kierunku:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| - Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka | - Zarządzanie i Inżynieria Produkcji |
| - Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności | - Ochrona Środowiska |
| - Towaroznawstwo | - Inżynieria Środowiska |
| - Bezpieczeństwo Żywności | - Logistyka |
| | - Socjologia |

Jeśli chcesz:

1. Zweryfikować swoją wiedzę w praktyce.
2. Od wewnątrz poznać Zakłady Produkcyjne i Centra Dystrybucyjne należące do GOBARTO S.A.
3. W końcu poznać praktyczną stronę funkcjonowania Systemów Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwa Żywności.
4. Współpracować ze Specjalistami poszczególnych działów.
5. Zdobyć doświadczenie przy realizacji projektu, którego wyniki i efekty mogą być podstawą do napisania pracy inżynierskiej lub magisterskiej.
6. Wykonać projekt wykorzystując wiedzę zdobytą w trakcie studiów

Jeśli interesuje cię, któryś z poniższych tematów:

1. Temat 1 - Dobre praktyki logistyczne
2. Temat 2 - Bilans zużycia mediów w Centrach Dystrybucyjnych
3. Temat 3 - Ocena stanu technicznego budynku z wykorzystaniem kamer termowizyjnych
4. Temat 4 - Weryfikacja Krytycznych Punktów Kontrolnych w Oddziałach Spółki
5. Temat 5 - Food defense w Centrach Dystrybucyjnych
6. Temat 6 - Ocena higieny w sklepach - okiem klienta
7. Temat 7 - Ocena Satysfakcji Klienta
8. Temat 8 - Kontrola poprawności znakowania wyrobów marki własnej

Dla tematów wszystkich tematów z wyjątkiem tematu 6 wymagane jest posiadanie ważnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.



Aplikuj na Wakacyjny Program Praktyk 2017 – jak to wygląda:

1. Jeśli spełniasz powyższe kryteria swoje CV prześlij nam aplikując **do 1 czerwca** na adres mailowy: rekrutacja@gobarto.pl w temacie wiadomości wpisując temat praktyk, którym jesteś zainteresowany.
2. Każdego, kto spełnia wymagania zaprosimy na spotkanie w zależności od realizowanego tematu. Informacja ta zostanie przekazana telefonicznie i e-mailowo.

ZAPRASZAMY

Oferujemy:

- ❖ Propozycje zatrudnienia po zakończeniu praktyk dla najlepszych praktykantów (umowa zlecenie/ później umowa o pracę).
- ❖ Dojazd do miejsca prowadzenia praktyk (wycieczka, audyt)
- ❖ Możliwość napisania pracy inżynierskiej lub magisterskiej na podstawie zdobytych podczas praktyk wyników.

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

1. Temat 1 - Dobre praktyki logistyczne

Zakres praktyk – studenci podejmą się weryfikacji praktyk logistycznych stosowanych przez Centra Dystrybucyjne w zakresie dystrybucji towaru, transportu oraz przyjęcia przez klienta na podstawie wcześniej opracowanej check-listy zgodnej z wymaganiami prawnymi oraz wymaganiami zawartymi w centralnych procedurach GOBARTO S.A. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu podsumowującego.

Ilość praktykantów – 2-3 osoby

Preferowani studenci kierunków: Logistyka, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Towaroznawstwo, Bezpieczeństwo Żywności

2. Temat 2 – Bilans zużycia mediów w Centrach Dystrybucyjnych

Zakres praktyk – Opracowanie dokumentacji mającej na celu sprawne monitorowanie zużycia mediów w poszczególnych Centrach Dystrybucyjnych



zgodnie z prawodawstwem w zakresie ochrony środowiska. Sporządzenie bilansu zużycia mediów za rok 2016 na podstawie opracowanych dokumentów. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu z danego tematu.

Ilość praktykantów – 1-2 osoby

Studenci kierunków: Zarządzanie i Inżynieria Produkcji, Ochrona Środowiska, Inżynieria Środowiska

3. Temat 3 – Ocena stanu technicznego budynku z wykorzystaniem kamer termowizyjnych

Zakres praktyk – Udział w audytach właścicielskich zbieranie dowodów/danych za pomocą kamer termowizyjnych w celu wyznaczenia obszarów budynków o najwyższym stopniu nieszczelności oraz sporządzenie bilansu zużycia energii w okresie letnim. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu podsumowującego na podstawie zebranych danych.

Ilość praktykantów – 2-3 osoby

Studenci kierunków: Zarządzanie i Inżynieria Produkcji, Ochrona Środowiska, Inżynieria Środowiska

4. Temat 4 - Kontrola poprawności znakowania wyrobów marki własnej

Zakres praktyk – weryfikacja i aktualizacja protokołu z kontroli znakowania. Zadaniem studentów będzie wypełnienie ankiet dotyczących poprawności znakowania dostawców marki własnej podczas wizytacji w Centrach Dystrybucyjnych. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu zbiorczego z realizowanego tematu.

Ilość praktykantów – 2-4 osoby

Studenci kierunków: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Towaroznawstwo, Bezpieczeństwo Żywności



5. Temat 5 – Food defense w Centrach Dystrybucyjnych

Zakres praktyk – Opracowanie listy wymagań (check-listy) do realizacji audytów właścicielskich (lipiec-wrzesień) o temacie przewodnim „Food Defense”. Student podczas opracowywania check-listy zapozna się z wymaganiami Standardów IFS Food i BRC Food. Do jego zadań będzie należało asystowanie audytorowi podczas audytów właścicielskich w Centrach Dystrybucyjnych na terenie Polski oraz sporządzanie na podstawie wypełnionej check-listy raportów z audytów. Zakończeniem praktyk będzie opracowanie planu Food Defense dla Centrów Dystrybucyjnych na podstawie raportów z audytów, standardów IFS i BRC oraz dostępnych opracowań. Student podczas realizacji danego tematu ma zapewniony transport do każdego Oddziału, jednak jedynym warunkiem jest jego dyspozycyjność.

Ilość praktykantów – 2-3 osoby

Studenci kierunków: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Towaroznawstwo, Bezpieczeństwo Żywności.

6. Temat 6 – Ocena higieny w sklepach - okiem klienta

Zakres praktyk – Przeprowadzenie ankiety badającej poziom higieny w sklepach mięsnych należących do klientów GOBARTO S.A. oraz w sklepach konkurencyjnych. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu podsumowującego z otrzymanych wyników.

Ilość praktykantów – 1-2 osoby

Studenci kierunków: Wszystkich

7. Temat 7 – Ocena Satysfakcji Klienta

Zakres praktyk – opracowanie ankiety badającej satysfakcję klienta. Współpraca z działem sprzedaży. Student przeprowadzać będzie ankietę telefonicznie lub osobiście w Centrach Dystrybucyjnych Spółki. Zakończeniem praktyk będzie sporządzenie raportu podsumowującego z otrzymanych wyników.

Ilość praktykantów – 1-2 osoby

Studenci kierunków: Socjologia, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Żywnienie Człowieka i Ocena Żywności, Towaroznawstwo, Bezpieczeństwo Żywności