

Stażysta/ka - Laboratorium Mikrobiologii

Data oferty: 08-11-2023

Data ważności: 04-12-2023

Nazwa firmy: ABRAMCZYK SP. Z O.O.

Opis: przetwórstwo i handel produktami rybnymi

Stanowisko: Stażysta/ka - Laboratorium Mikrobiologii

Kategoria stanowiska pracy: Biologia / Biotechnologia / Chemia: pozostałe

Typ pracy: staż

Rodzaj umowy: umowa stażowa

Forma świadczenia pracy: stacjonarna

Lokalizacja: Polska, kujawsko-pomorskie, Bydgoszcz

Obowiązki: Celem pracy Stażysty/ki - laboratorium mikrobiologii jest nabycie wiedzy w zakresie kontroli jakości w obszarze laboratorium mikrobiologicznego oraz zapewnienia higieny w zakładzie produkcyjnym, zgodnie z obowiązującymi normami. Główne zadanie to pomoc w ocenie mikrobiologicznej, dostarczanie z magazynów surowców oraz produktów gotowych m.in. zgodnie z „analizą surowca i produktu gotowego”.

Ponadto, osoba pełniąca tę funkcję wspomaga Specjalistę ds., Kontroli Jakości w procesie kontroli stanu sanitarnego zakładu, pobierając wymazy środowiskowe pod nadzorem bezpośredniego przełożonego. Pracownik wspomaga proces składania zamówień na podłoża mikrobiologiczne, sprzęty stosowane w laboratorium i materiały zużywalne np. głaszczki, tipsy do pipet itp. Osoba na tym stanowisku odpowiedzialna jest także za pomoc w kontrolowaniu harmonogramu badań kwartalnych i wysyłanie próbek do laboratorium zewnętrznego. Stażysta w Laboratorium Mikrobiologicznym będzie również nabywać wiedzę z zakresu dobrej praktyki laboratoryjnej (GLP), dobrej praktyki produkcyjnej - przetwórstwo ryb (GMP) oraz dobrej praktyki higienicznej (GHP).

Stażysta bierze udział w wykonywaniu obowiązków:

1. Kontroli obowiązujących terminów związanych z realizacją programu HACCP (nadzór nad terminami badań, pobieranie prób itp.).
2. Wykonywania analiz mikrobiologicznych surowców i wyrobów gotowych, w tym hodowla drobnoustrojów, w tym patogennych, obsługa urządzeń ciśnieniowych - autoklawy, obsługa komory laminarnej - II klasa bezpieczeństwa, obsługa innego sprzętu do mikrobiologii, pipet, ez, głaszczki, cieplarki, luminometru, itp.
3. Organizowania przygotowania prób, transportu oraz zleceń badań zewnętrznych (nowych projektów, na zlecenie klienta, na potrzeby własne, zgodnie z harmonogramem).
4. Kontrolowania stanu sanitarnego zakładu - wymazy środowiskowe.
5. Nadzorowania harmonogramu badań wody oraz harmonogramu badań produktów i wymazów w ramach kontroli własnej.
6. Tworzenia nowych produktów pod względem badań.
7. Szacowania i dokonywania zamówień na odczynniki laboratoryjne tj. podłoża mikrobiologiczne, sprzęty stosowane w laboratorium i materiały zużywalne np. głaszczki, tipsy do pipet.
8. Kontrolowania terminów wzorcowania i serwisów sprzętu laboratoryjnego.
9. Realizacji wszelkich działań mających na celu poprawę stanu higienicznego zakładów oraz mikrobiologii wyrobu gotowego.
10. Rejestrowania badań.
11. Nadzoru zakładów pod względem przestrzegania higieny przez pracowników.

Stanowisko to wiąże się ze zdobyciem wiedzy:

- z zakresu kontroli jakości;
- z zakresu przetwórstwa ryb;
- z zakresu przebiegu audytów;
- z zakresu opracowania i aktualizacji analizy ryzyka dla surowców;
- z zakresu tworzenia i aktualizowania metodyk poszczególnych badań mikrobiologicznych;
- z zakresu znajomości obowiązującego prawa oraz kultury organizacji.

Wymagania:

Praca zgodna z obszarem kształcenia

- nauki przyrodnicze

Kompetencje zawodowe / miękkie / społeczne:

- Komunikatywność: poziom 2

- Myślenie analityczne: poziom 3

- Sumiennosc i dokładność: poziom 3

- Zaangażowanie: poziom 3

Warunki pracy: Zakład produkcyjny
siedziba firmy: ul. Inflancka 7 w Bydgoszczy

- wymiar czasu pracy ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ lub pełen etat)
- okres stażu: 2 miesiące
- sugerowany termin rozpoczęcia stażu od 1 marca 2024 lub później

Typ aplikacji: CV

Kontakt: kontakt przez Biuro Karier

Komentarz: "Staż odbędzie się w ramach programu stażowego CO-OP organizowanego przez Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu (Inicjatywa Doskonałości - Uczelnia Badawcza we współpracy z Biurem Karier UMK).
Zasady projektu oraz składania dokumentów znajdują się na stronie:
<https://idub.umk.pl/konkursy-i-wyniki/konkursy-dla-studentow/program-stazowy-co-op/>
Prosimy o złożenie wniosków na stronie IDUB UMK -
<https://idub.umk.pl/konkursy-i-wyniki/konkursy-dla-studentow/program-stazowy-co-op/informacje-dla-studentow/>,
ul. Gagarina 7, 87-100 Toruń, tel. 56 611 31 31 do 4.12.2023."