



Ingredientul performanței tale

Resurse umane



Debut in cariera 2016/2017

Vizita facultate

- **Sibiu** - 12 decembrie 2016
- **Alba Iulia**- 16 ianuarie 2017
- **Timisoara** – 19 ianuarie 2017
- **Cluj Napoca** -13 ianuarie 2017
- **Galati** - 20 ianuarie 2017
- **Bucuresti**– 17 ianuarie 2017



Exprimarea intentiei de participare

- Perioada de inscriere:
01.02.2017-01.03.2017
- Selectia studentilor:
02.03.2017-01.04.2017

Selectia stundetiilor si confirmarea cu universitatea



Perioada de practica

- Iulie-august 2017

Evaluare si premiere

- Septembrie 2017



Debut in cariera 2017

Departamente	Teme propuse
Calitate	1. Rolul departamentului Calitate in asigurarea calitatii constante a produselor, proceselor si serviciilor
	2. Certificarea unui sistem al managementului calitatii integrat
	3. Managementul total al calitatii
Laborator	1. Utilizarea metodelor nestandardizate in cadrul unui laborator de analize pentru produse alimentare si demonstrarea criteriilor de performanta a unei astfel de metode.
	2. Microbiologia alimentelor. Studiu de stabilitate privind parametrii microbiologici in conditii normale de temperatura si umiditate respectiv in conditii accelerate a parametrilor ambientali.
	3. Importanta omogenitatii probelor test supuse examenelor de laborator. Realizarea examenelor de laborator microbiologice, de reziduuri si contaminanti in vederea stabilirii metodei optime de esantionare a produselor tinand cont de matricea analizata.
	4. Coloranti alimentari. Metode de analiza a colorantilor utilizati in industria alimentara si optimizarea metodelor de analiza utilizate in laboratorul Supremia.
RD	1. Dezvoltarea de produse lactate acidofile cu un continut de minim 10% proteina si maxim 2% grasime.
	2. Obtinerea de produse de cofetarie - zahar si gluten free.
	3. Obtinerea produselor de panificatie cu continut ridicat de proteina, fara gluten si cu continut redus de carbohidrati.
	4. Obtinerea de crenvursti pentru copii(ex.: fara aditivi, continut redus de grasime, adaos de vitamine si minerale, etc)
FOOD	2. Realizarea de blat umed WHITE (alb) si blat BROWN (maro)
	3. Realizarea de CHEC/MUFFINS cu interior umed.
	3. Producerea de cascaval / mozzarella vegetal (de post).

Cum poti participa?

Ingredientul performantei tale

Exprimarea intentiei

1. Eseu motivational -1 pagina

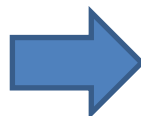


De ce vrei sa faci practică in Supremia
(departamentul ales)?
Ce temă ai ales? De ce

01.03.2016
jobs@supremia.ro

Selectia

**2. Recomandare din partea profesorilor
pentru fiecare student debutant**
(Supremia-Universitate)



15.03.2016

**3. Confirmarea candidatilor si
feedback celor respinsi**



X RESPINS

01.04.2016



4. Repartizarea pe teme si departamente
(structura lucrari, alegere perioada de
practica, mod de comunicare, transmitere
date organizatorice)

01.06.2016

5. Start "Debut in cariera"
(1 luna/ student)



01.07.2016-30.08.2016



* Retragerea din proiect se anunta inainte cu 1 luna de inceperea perioadei de practica, stundetul debutant va fi ales in functie de ierarhia eseurilor initiale