

PROJEKTY PRAKTYK STUDENCKICH

NR PROJEKTU	OPIS PROJEKTU
1	Inwentaryzacja i aktualizacja listy maszyn na poszczególnych liniach produkcyjnych w systemie SAP i Maintenance Mobile.
2	Opracowanie Instrukcji bezpiecznego demontażu urządzeń technologicznych na wybranym obszarze produkcyjnym.
3	Uczestniczenie w procesie inwentaryzacji magazynu technicznego (magazyn części zamiennych).
4	Projekt mieszadła do zbiornika z ciastem płynnym do wypieku wafła. Projekt obejmuje: 1.Zaprojektowanie mieszadła w programie Autocad, Inventor 2.Dobranie kształtu i konstrukcji do wskazanego zbiornika do przechowywania ciasta płynnego przeznaczonego do wypieku wafła. 3.Wykonanie niezbędnych obliczeń wytrzymałościowych, zakresów obrotów, mocy motoreduktora. 4. Przeanalizowanie mieszadła i zbiornika pod kątem mycia CIP.
5	Projekt rurociągu do przesyłu i pompowania masy czekoladowej. Projekt obejmuje: 1.Zaprojektowanie rurociągu do przesyłu, pompowania półproduktu o konsystencji płynnej uwzględniając przepływ laminarny w całym przekroju rury. 2.Wykonanie niezbędnych obliczeń średnicy rury ,wytrzymałości ścianki rury na podstawie wymaganej wydajności przepływu pompowanego półproduktu, długości rurociągu oraz ilości kolan.
6	Digitalizacja dokumentacji elektrycznej. Wprowadzanie danych do aplikacji grupowej oraz wewnętrznej wybranego obszaru .
7	Digitalizacja dokumentacji mechanicznej Wprowadzanie danych do aplikacji grupowej oraz wewnętrznej wybranego obszaru
8	Projekt mechanizmu blokowania palet przed niekontrolowanym wjazdem palet na windy paletowe.
9	Aktualizacja oraz optymalizacja istniejących layoutów linii produkcyjnych w celu poprawy efektywności procesów i dostosowania do nowych wymagań produkcyjnych na wybranym obszarze.
10	Aktualizacja i dostosowanie struktury maszyn i urządzeń w SAP do nowych wymagań systemowych na wybranym obszarze

11	<p>Modernizacja i adaptacja systemu połączenia worka typu BigBag z zasypem surowca. Projekt obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> wymianę siłownika pneumohydraulicznego na siłownik pneumatyczny, dobór odpowiedniego siłownika zaprojektowanie systemu mocowania
12	<p>Analiza akustyczna terenu zewnętrznego zakładu produkcyjnego. Stworzenie mapy emisji hałasu. Projekt obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pomiary akustyczne terenu zewnętrznego w obrębie zakładu (dzień/noc). Pomiary hałasu w otoczeniu zakładu (dzień /noc). Stworzenie listy punktów emisji hałasu wewnątrz zakładu. Stworzenie mapy emisji hałasu.
13	<p>Analiza kanalizacji ściekowej dla przygotowania aktualizacji map kanalizacji w wybranym obszarze . Projekt obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> Określenie punktów zrzutu z różnych stacji wraz ze stworzeniem mapy zrzutów z w/w punktów. Przygotowanie założeń do map kanalizacji na wybranym terenie . Przygotowanie propozycji zmniejszenia obciążenia sieci kanalizacji ściekowej (przełączenia zrzutów, ponowne wykorzystanie wody itp.)
14	<p>Pomoc przy stworzeniu mapy przedstawiającej przebieg rurociągów parowych, węzłów parowych, odwadniaczy i stacji kondensatu. Projekt obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> Uaktualnienie obecnego schematu instalacji Aktualizacja lokalizacji i listy opisów liczników parowych. Stworzenie planu uzupełnienia brakujących liczników parowych. Stworzenie mapy przedstawiającej przebieg wybranych rurociągów .
15	<p>Analiza półproduktu – wafla . Wpływ parametrów wafla takich jak kruchość, wilgotność, waga, czy grubość na prowadzony proces produkcyjny i ilość powstających odpadów</p>
16	<p>Analiza układu sprężonego powietrza na wybranym obszarze produkcyjnym . Stworzenie layoutu, który pomoże ustalić miejsca montażu filtrów powietrza sterylnego na poszczególnych urządzeniach.</p>
17	<p>Opracowanie procedury startu / zatrzymania linii produkcyjnej przy uwzględnieniu jej parametrów, parametrów technologicznych, sytuacji wyjątkowych, przygotowanie danych do checklisty.</p>
18	<p>Analiza jakości wafli w oparciu o stosowane procesy wypieku , parametry urządzeń oraz parametry stosowanych surowców</p>
19	<p>Zmapowanie procesu pomiaru wyrobu słodczowego wraz z analizą stosowanej metody pomiarowej oraz odniesienie jej do zużycia poszczególnych półproduktów</p>

20	Centralizacja rejestru czyszczenia linii oraz przeniesienie instrukcji do nowego systemu w Power Apps
21	Przygotowanie filmów szkoleniowych - instrukcji pracy dla wybranych stanowisk na wskazanych liniach produkcyjnych wyrobów słodczowych. Projekt obejmuje: 1.Zapoznanie się z zakresem prac na wybranych stanowiskach objętych projektem, 2.Przygotowanie w formie papierowej instrukcji pracy dla wybranych stanowisk w oparciu o analizę wykonywanych czynności oraz rozmowy z operatorami, 3.Wykonanie filmów szkoleniowych wyjaśniających w prosty sposób czynności konieczne do wykonania na danym stanowisku pracy.
22	Analiza procesu produkcyjnego produktu słodczowego ze wskazaniem miejsc generujących straty półproduktów
23	Przeanalizowaniem powodów strat półproduktu oraz wpływu tego procesu na efektywność linii produkcyjnej
24	Przeprowadzenie mapowania procesów w celu ustrukturyzowania schematów działań, połączeń i komunikacji między komórkami wewnętrznymi działu Supply Chain, a także dostawcami i klientami zewnętrznymi.
25	Weryfikacja aktualnych layoutów obszarów dla zaktualizowania planów ewakuacji na obszarze Supply Chain.