

PROJEKTY PRAKTYK STUDENCKICH	
NR PROJEKTU	OPIS PROJEKTU
1	Projekt stacji do rozładunku bigbaga z mlekiem w proszku w zależności od wydajności transportu pneumatycznego, długości i przebiegu trasy rurociągu. Projekt obejmuje: 1.obliczenie średnicy rurociągu do transportu pneumatycznego. 2.dobranie kompresora oraz zaworu dozującego (celkowego).
2	Projekt zespół zgarniacza do surowców spożywczych w proszku z transportera taśmowego w celu zasilenia mieszalnika. Projekt obejmuje: 1.zaprojektowanie zgarniacza zamontowanego na prowadnicach pionowych z łatwym demontażem. 2.obliczenie siły docisku zgarniacza do taśmy i dobranie siłownika pneumatycznego z elektrozaworem. 3.obliczenie zalecanej prędkości taśmy transportera dla różnych wydajności transportu.
3	Projekt stacji na transporterze taśmowym do zliczania i zbierania w pakiety pionowe po 10 sztuk wafli. Projekt obejmuje: 1.obliczenie prędkości taśmy i mocy napędu. 2.obliczenie i dobranie siłownika pneumatycznego, elektrozaworu do układu pakietowania wafli.
4	Projekt związany z opracowaniem i standaryzacją instrukcji bezpiecznej interwencji mechanicznej związanej z wymianą taśmy stalowej transportera.
5	Projekt stworzenia wizualizacji w programie C# lub podobnym dla systemu kontroli daty. Wizualizacja zainstalowana na panelu PC zapewniająca komunikację i wymianę danych pomiędzy systemem wizyjnym oraz sterownikiem PLC.
6	Wsparcie w tworzeniu i obsłudze nowoczesnych narzędzi komunikacji na hali produkcyjnej — takich jak ekrany informacyjne, tablice cyfrowe i treści wizualne. Zadaniem będzie przygotowywanie prostych komunikatów, aktualizacji oraz pomoc w rozwijaniu efektywnego systemu informacji dla pracowników produkcji.
7	Tworzenie nowoczesnych, czytelnych materiałów graficznych, które będą wykorzystywane na ekranach informacyjnych, tablicach cyfrowych oraz innych nośnikach komunikacji na hali produkcyjnej.
8	Przygotowanie interaktywnych materiałów wizualnych, filmów szkoleniowych - instrukcji pracy na wybranych stanowiskach pracy. Projekt obejmuje: 1.Zapoznanie się z zakresem prac na wybranych stanowiskach objętych projektem, 2.Wykonanie filmów szkoleniowych wyjaśniających w prosty sposób czynności konieczne do wykonania na danym stanowisku pracy w sposób wzorcowy.
9	Analiza i optymalizacja stanowiska myjki form w zakładzie produkcji spożywczej z wykorzystaniem zasad 5S i LEAN Manufacturing

10	Opracowanie procedury startu / zatrzymania linii produkcyjnej przy uwzględnieniu jej parametrów, parametrów technologicznych, sytuacji wyjątkowych, przygotowanie danych do checklisty.
11	Projekt aktualizacji i standaryzacji instrukcji stanowiskowych – analiza aktualnych wymogów. Ocena aktualności treści merytorycznej, Ocenienie poziomu szczegółowości instrukcji.
12	Ocena ergonomiczna stanowisk pracy wraz z opracowaniem zaleceń dotyczących zmniejszenia ryzyka wynikającego z wymuszonej pozycji ciała.
13	Weryfikacja na wybranym obszarze produkcyjnym obecnego stanu stanowisk pracy i opracowanie propozycji poprawy stanowisk pracy pod kątem ergonomii pracy.
14	Redukcja odpadów: np. surowcowych dla konkretnego miejsca/miejsc na linii z zastosowaniem metody 5 Why.
15	Mapowanie strumienia wartości: Stworzenie mapy przepływu dla konkretnej linii w celu identyfikacji wąskich gardeł i czynności nieprzynoszących wartości.
16	Autonomiczne Utrzymanie Ruchu (AM): Opracowanie instrukcji smarowania linii - dla operatorów
17	Efektywność linii pakujących: Identyfikacja przyczyn mikro-przestojów na maszynach pakujących. Zastosowanie analizy 5 Why do wyeliminowania przyczyn.
18	Optymalizacja przepływów materiałów surowców i organizacja pracy na maszynach pakujących.
19	Analiza danych dotycząca wskaźników produkcyjnych w celu unifikacji parametrów OAE.