

Poznań, 25.02.2020 r.

**Lista PRACODAWCÓW
KTÓRZY WYRAZILI CHĘĆ PRZYJĘCIA STUDENTÓW NA STAŻ**

Studiujesz - praktykuj II. Program stażowy dla studentów WNoŻiŻ na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu

Lp	Pracodawca	Miejsce odbywania stażu	Profil	Długość stażu	Przykładowe zadania	Kierunek studiów	Uwagi
1.	Lisner Poznań spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.	Poznań	przetwórstwo spożywcze - ryby, pasty, sałatki, hummus	120 i 360 godzin	przeprowadzanie badań i analiz mikrobiologicznych prób żywności; prowadzenie projektów projakościowych; prowadzenie oceny higienicznej w obszarze produkcji	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	miesięcznia 1 osoba na 120h oraz 4-5 osób na 360h, termin od października 2019r. Do 31.08.2020r.
2.	Bacca Filip Bierbasz	Drawski Młyn	10.39.Z	480godzin dla 2 osób	badanie prób laboratoryjnych; analizy laboratoryjne; nadzór nad procesami produkcyjnymi	Jakość i Bezpieczeństwo Żywności, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	dla 2 osób, (dokładne terminy do uzgodnienia)
3.	Moguntia - Indasia Sp. z o.o.	Suchy Las	sprzedaż i wdrażanie mieszanek przyprawowych, środków funkcjonalnych, kultur statowych, marynat itd. w przemyśle mięsnym	120, 240, 360, 480	uczestnictwo w próbach technologicznych podczas kreowania nowych produktów; opracowywanie receptur; towarzyszenie technologowi podczas wizyt w zakładach przetwórczych	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	Jednocześnie staż może być realizowany przez 2-3 osoby, szansa na zatrudnienie, termin stażu od 2.01.2020r. do 31.08.2020r.

4.	Zakłady Drobiarskie "Koziegłowy" Sp. z o.o.	Koziegłowy	przetwarzanie i konserwowanie mięsa z drobiu	120 godzin - 5 osób, 240 godzin - 5 osób, 360 godzin - 5 osób, 480 godzin - 5 osób	zapoznanie się z technologią wytwarzania produkowanych wyrobów; poznanie systemów zarządzania jakością oraz zasady certyfikacji; poznanie struktury organizacyjnej zakładu	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	dla studentów kierunków związanych z produkcją żywności termin rozpoczęcia stażu do uzgodnienia
5.	Brenntag Polska Sp. z o.o.	Jankowice	dostawca dodatków funkcjonalnych i środków pomocniczych dla przemysłu spożywczego na polskim rynku, m.in. dla przetwórstwa mięsnego, drobiu i ryb, mleczarstwa i przemysłu lodowego, piekarnictwa i cukiernictwa itd.	240 i 360 godzin	zapoznanie się z działami przedsiębiorstwa, polityką jakości oraz poznanie standardów działalności operacyjnej obowiązującej w przedsiębiorstwie; poznanie zasad pracy w organizacji współpracującej z przedsiębiorstwami spożywczymi; przygotowywanie informacji i korespondencji w zakresie dokumentacji technicznych	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	Staż dla 8 studentów; dla studentów studiów II stopnia; po 2 miejsca stażowe: do 31.12.2019 r., od 02.01.do31.03.2020r., od 01.04.do30.06.2020r., od01.07.
6.	Brenntag Polska Sp. z o.o.	Zgierz	dostawca dodatków funkcjonalnych i środków pomocniczych dla przemysłu spożywczego na polskim rynku, m.in. dla przetwórstwa mięsnego, drobiu i ryb, mleczarstwa i przemysłu lodowego, piekarnictwa i cukiernictwa itd.	241 i 360 godzin	wykonywanie badań aplikacyjnych pod nadzorem merytorycznym pracownika Centrum Rozwoju Aplikacji Spożywczych firmy Brenntag Polska; ocena organoleptyczna surowców i produktów gotowych, jak również produktów przygotowywanych w CRAS zgodnie z obowiązującą procedurą; przygotowywanie i wysyłka próbek towarów; sporządzanie raportów, zestawień i sprawozdań z przeprowadzanych testów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	Staż dla 8 studentów; po 2 miejsca stażowe: do 31.12.2019 r., od 02.01.do31.03.2020r., od 01.04.do30.06.2020r., od01.07.

7.	Nestle Polska SA oddział Kalisz	Kalisz	FMCG	360 godzin - 4 stanowiska na produkcji, 1 dla dietetyka	Dietetyk: obsługa kontaktów konsumentów ze szczególnym uwzględnieniem żywienia/ związanych z produktami Nestle Nutrition; wspieranie komunikacji w mediach społecznościowych; Produkcja: wspieranie pracy technologa wydziałowego; aktualizacja/simplifikacja dokumentacji wydziałowej; wykonywanie analiz pracy maszyn/jakościowych aspektów maszyn; analiza defektów jakości	Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, Dietetyka	termin do uzgodnienia
8.	Garnek Zdrowia Hubert Pściuk	Poznań, praca w miejscu wskazanym przez klienta	promocja prawidłowego odżywiania	120 godzin - 2 osoby, 240 godzin - 2 osoby, 360 godzin - 2 osoby, 480 godzin - 2 osoby	prowadzenie konsultacji i wywiadów żywieniowych (również online); udział w projektach promujących zdrowe odżywianie; układanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym i indywidualnym; prowadzenie zajęć dla grup dzieci i seniorów z zakresu zdrowego odżywiania i gotowania	Dietetyka, Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	wskazana umiejętność pracy z grupą, umiejętność układania jadłospisów, podstawowa wiedza i umiejętności kulinarne, OFERTA PILNA z OPCJĄ ZATRUDNIENIA
9.	Przedsiębiorstwo Produkcyjno- Usługowe "BELiN" W.Lenartowicz, R.Erdmann, A.Nowak Spółka Jawna	Poznań	przetwórstwo i pakowanie herbat	240 godzin - 3 osoby, 360 godzin - 4 osoby, 480 godzin - 2 osoby	zapoznanie się z procesem produkcji oraz kontroli jakości wymaganymi dla wyrobów gotowych; uczestnictwo w procesach oceny surowców i wyboru dostawców; zapoznanie się z wymaganiami oraz specyfikacją surowców zielarskich i materiałów opakowaniowych	Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, Dietetyka	znajomość j. angielskiego, staż może się rozpocząć od 2.11.2019r. Do 31.08.2020r.
10.	Kuchnia Polki Sp. z o.o.	Tarnowo Podgórne	produkcja dań gotowych	120 godzin - 1 osoba, 240 godzin - 1 osoba	Współprowadzenie audytów; ocena zgodności produktów; wewnętrzna kontrola sprzętu kontrolno-pomiarowego; zapoznanie się z ogólną charakterystyką zakładu oraz obowiązującą dokumentacją jakościową	Technologia Żywności i Żywnie Człowieka, Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	możliwość rozpoczęcia stażu od 25.11.2019 r.

11.	Unilever Polska S.A.	Poznań	produkcja	360 godzin - 5 osób	Zapoznanie z procedurami laboratorium zapewnienia jakości Zapoznanie z zasadami BHP W LABORATORIUM JAK I W FABRYCE ZAPOZNANIE Z SYSTEMEM HCCP Zapoznanie z zasadami GLP, GMP Zapoznanie ogólne z produkowanymi towarami Zapoznanie z normami mikrobiologicznymi Zapoznanie jak posługiwać się ze sprzętem laboratoryjnym Praktyczne zajęcia w laboratorium (analizy, zbieranie danych) Rejestracja próbek LABORATORYJNYCH	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	Dział QA, Laboratorium, możliwość rozpoczęcia stażu od 01.02.2020 r.
12.	Optima Słodownia Pneumatyczna Sp. z o.o.	Poznań	produkcja i sprzedaż słoju	staże 240 godzinne	Poznanie procesu technologicznego produkcji słoju ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień zintegrowanej kontroli jakości w słodowni	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	staże w terminach następujących po osobie, od marca/kwietnia 2020 r.
13.	J.S. Hamilton Sp. z o.o.	Poznań lub Gdynia	badania laboratoryjne i rzeczoznawstwo	120, 240 lub 360 godzin	Studenci pomagają w przygotowywaniu próbek rolno-żywnościowych głównie metodą wysokociśnieniowej mineralizacji mikrofalowej, w celu oznaczenia pierwiastków na spektrometrach ICP-MS, ICP-OES, FAAS. Zapoznanie się z wyposażeniem niezbędnym do przeprowadzania analiz.	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka; Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	staże od 01.05.2020 roku
14.	PPH R. Kaczmarek i Synowie Sp. z o.o. Sp.k.	Mrowino	produkcja i handel surowcami do przemysłu spożywczego i kosmetycznego	360 i 480 godzin	Studenci mogą realizować staże w działach: kontroli jakości, R&D oraz sprzedaży. W dziale sprzedaży wymagana jest znajomość surowców, ich zastosowania, umiejętność rozwiązywania problemów technologicznych przy ich zastosowaniu oraz wsparcie klienta. Kreatywność jest dużym atutem.	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	od 15.03.2020 do 30.08.2020