



Program wizyty studyjnej

w Fabryce Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o.

ul. L. Spiessa 7, 20-270 Lublin,

w dn. 22.10.2025 r. w godz. 9.00-12.00

1. Omówienie zasad bezpieczeństwa i sposobu przemieszczania się po zakładzie.
Omówienie sposobu dezynfekcji rąk i wymaganego stroju ochronnego wymaganego podczas wizyty.
2. Magazyn:
 - przyjęcie i kontrola surowców,
 - zapoznanie się z warunkami przechowywania wyrobów cukierniczych i aspektami ich logistyki.
3. Linia produkcji karmelków:
 - namiarowanie surowców,
 - gotowanie masy karmelowej,
 - przeciąganie i wyrabianie masy,
 - formowanie i nadziewanie karmelków „kręcenie batonu”,
 - schładzanie i dojrzewanie.
4. Linia produkcji wyrobów drażerowanych:
 - upłynnienie i temperowanie czekolady,
 - pokrywanie czekoladą karmelków, nabłyszczanie.
5. Linia produkcji pralin:
 - namiarowanie składników pralin – nadzienia,
 - ujednolicanie i formowanie nadzienia metodą zimnej ekstruzji,
 - powlekanie kostek nadzienia czekoladą.
6. Linia produkcji pralin metodą zimnego stempla:
 - namiarowanie składników pralin – ganaszu,
 - formowanie korpusów czekoladowych – metodą zimnego stempla,
 - napełnianie i łączenia korpusów pralin.
7. Linia produkcji galaretek:
 - namiarowanie składników galaretek,



- formowanie korpusów galaretek w formie,
 - krystalizacja korpusów i ich doczyszczanie.
8. Linie pakowani:
- linie pakowanie jednostkowego cukierków (zgrzewanie, zawijanie na jeden i dwa skręcenie),
 - pakowanie zbiorcze (linia naważania i pakowania cukierków o określonych masach 100g, 200g itp.).
9. Zapoznanie z funkcjonowaniem laboratorium:
- omówienie zakresu obowiązków dotyczących kontroli jakości surowców, produktów,
 - omówienie sposobu monitorowania bezpieczeństwa mikrobiologicznego urządzeń i powierzchni produkcji.
10. Omówienie rynków krajowych i zagranicznych rynków zbytu wyrobów firmy.
11. Podsumowanie wizyty, pytania, możliwości i formy zatrudnienia absolwentów Technologii Żywności i Żywienia Człowieka.