

Авторська довідка (кваліфікаційної роботи бакалавра)

Назва кваліфікаційної роботи бакалавра: Розробка автоматизованої системи керування виробництвом коротких макаронних виробів

назви записувати нижнім регістром (як у реченні)

Назва (англ.): Development of an automatic control system of short macaroni products making

переклад англійською

Освітній ступінь : **бакалавр**

Шифр та назва спеціальності:151 – Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології.....
напр.: 151 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Екзаменаційна комісія: Екзаменаційна комісія №23.....
напр.: Екзаменаційна комісія №1

Установа захисту: ...Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя.....
напр.: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Дата захисту: 22.06.2021 **Місто:** Тернопіль

Сторінки:

Кількість сторінок роботи: 53

УДК: 641.5

Автор роботи

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Бойцун Денис Андріан Володимирович

розкривати ініціали

Прізвище, ім'я (англ.): Boitsun Denys

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце навчання (установа, факультет, місто, країна): Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, факультет прикладних інформаційних технологій та електроінженерії, Тернопіль, Україна.....

Керівник

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Стухляк Петро Данилович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Stukhlyak Petro

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна): ...Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра комп'ютерно-інтегрованих технологій , Тернопіль, Україна.....

Вчене звання, науковий ступінь, посада: доктор технічних наук, професор

Рецензент

Прізвище, ім'я, по батькові (укр.): Федорів Петро Степанович

повністю

Прізвище, ім'я (англ.): Fedoriv Petro

використовувати паспортну транслітерацію (КМУ 2010)

Місце праці (установа, підрозділ, місто, країна):..... Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, кафедра автоматизації технологічних процесів та виробництва , Тернопіль, Україна.....

Вчене звання, науковий ступінь, посада: старший викладач

Ключові слова

українською: МАКАРОННІ ВИРОБИ, АВТОМАТИЗАЦІЯ, БОРОШНО, КОНТРОЛЬ, ТЕМПЕРАТУРА,
до 10 слів

англійською: PASTA, AUTOMATION, FLOUR, CONTROL, TEMPERATURE.
до 10 слів

Анотація

українською:

Бойцун А. Розробка автоматизованої системи керування виробництвом коротких макаронних виробів. 151 – автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології. – Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2021.

Проведено аналіз сучасних технологій і техніки для виробництва макаронів і розглянуті теоретичні основи виробництва. У роботі наведені характеристики основної і додаткової сировини, готового виробу і вимоги якості до них. Детально розглянуто технологічні схеми і обрана технологія, що відповідає сучасному рівню макаронного виробництва і гарантує випуск високоякісної продукції. Це забезпечується шляхом введення додаткової кількості спеціальних добавок на стадії виробництва.

Проведено розрахунки рецептур, витрат сировини, потужності підприємства. Здійснено вибір сучасного обладнання для виробництва, на основі яких вибрано основне і допоміжне обладнання, що відповідає сучасним вимогам для виробництва макаронних виробів.

Запропоновані схеми технохімічного контролю дозволяє контролювати процес виробництва.

Для поліпшення умов праці була запропонована функціональна схема автоматизації виробничих процесів. Розроблено автоматизовану систему керування технологічним процесом для виробництва короткорізаних макаронних виробів.

англійською:

Boitsun D. Development of an automatic control system of short macaroni products making. - Ivan Puliuyi Ternopil National Technical University. - Ternopil, 2021.

The analysis of modern technologies and equipment for pasta production is carried out and the theoretical bases of production are considered. The paper presents the characteristics of the main and additional raw materials, finished product and quality requirements for them. Technological schemes are considered in detail and the chosen technology corresponds to a modern level of macaroni production and guarantees release of high-quality production. This is ensured by introducing an additional number of special additives at the production stage.

Calculations of recipes, consumption of raw materials, capacity of the enterprise are carried out. The choice of modern equipment for production was made, on the basis of which the main and auxiliary equipment that meets modern requirements for the production of pasta was selected.

The proposed schemes of technochemical control allows to control the production process.

To improve working conditions, a functional scheme of automation of production processes was proposed. An automated process control system for the production of short-cut pasta has been developed.