

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Автоматизация технологического процесса приготовления карамельной массы	7
2. Технические и программные средства управления технологическими процессами	18
3. Выбор критериев качества управления	38
4. Условия устойчивости (робастности) управления для систем с ПИ регуляторами	46
5. Расчет динамических характеристик системы управления температурой карамельной массы	53
6. Безопасность и экологичность проекта.....	60
6.1 Характеристика условий эксплуатации автоматизированной системы управления температурой карамельной массы.	60
6.2 Анализ опасных и вредных производственных факторов при эксплуатации проектируемого оборудования.....	61
6.3. Экологичность проекта.....	70
7. Экономический расчет	71
8. Выводы	83
9. Список литературы	84