

## Тематика курсових проєктів

1. Автоматизація технологічного процесу виробництва рибних консервів.
2. Автоматизація технологічного процесу виробництва м'ясних консервів.
3. Автоматизація технічних процесів виробництва сиру.
4. Автоматизація технічного процесу підготування гіпсокартонної суміші.
5. Автоматизація технологічного процесу виробництва посічених м'ясних напівфабрикатів.
6. Автоматизація технологічного процесу випікання печива та крекери.
7. Система автоматичного регулювання температури перегріву вторинної пари в котлоагрегаті.
8. Автоматизація технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів.
9. Автоматизація технологічного процесу виготовлення бетонної суміші.
10. Автоматизація технологічного процесу виробництва желейних цукерок.
11. Автоматизація технологічного процесу виробництва спирту.
12. Автоматизація технологічного процесу випікання хліба.
13. Автоматизація технологічного процесу абсорбції природнього газу.
14. Автоматизація технологічного процесу готування гіпсокартонної суміші.
15. Автоматизація технологічного процесу першої стадії виробництва сірчаної кислоти.
16. Автоматизація технологічного процесу переміщення вантажів на підприємстві.
17. Автоматизація технологічного процесу автоклавного окислення сульфідних мінералів.
18. Автоматизація технологічного процесу безперервно-циклічного дозування сипучих сумішей.

19. Автоматизація технологічного процесу первинної переробки нафти.
20. Автоматизація технологічного процесу спікання високоглиноземистої сировини в трубчастій обертової печі.
21. Автоматизація технологічного процесу зберігання борошна в цеху готової продукції.
22. Автоматизація технологічного процесу циклічного дозування наповнювачів бетонної суміші.

Викладач

Олексій САДОВИЙ