

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЕНЕРГІЯ. БІЗНЕС. КОМФОРТ

Матеріали науково-практичної конференції

19 грудня 2012 року

Одеса
2012

УДК [620.9:628.87]:334.723
ББК [620.9:628.87]:334.723
Е 61

Е 61 Енергія. Бізнес. Комфорт: матеріали науково-практичної конференції (19 грудня 2012 р.). – Одеса: ОНАХТ, 2012. – 56 с.

У збірнику подано тези доповідей науково-практичної конференції.

Збірник містить тези пленарних доповідей, доповідей по енергетичному та екологічному моніторингу (секція 1) та по енергоефективним технологіям та обладнанню (секція 2).

УДК [620.9:628.87]:334.723
ББК [620.9:628.87]:334.723

© Одеська національна академія
харчових технологій, 2012

Перечисленные выше недостатки отсутствуют у биогаза и пеллет. Пеллеты производят из отходов деревообрабатывающей и лесозаготовительной промышленности. При этом решается сразу две проблемы: переработка потенциально пожароопасных отходов и получить высококалорийное топливо. Незначительный зольный остаток (0,5 %) может быть использован в качестве удобрения для почвы, т.е. опасность превращения отечественных сельхозугодий в лунную поверхность здесь отсутствует. Биогаз также производят из отходов, наша страна обладает неисчерпаемыми источниками органических отходов, кроме того, появляются технологии позволяющие перерабатывать в биогаз городские коммунальные очистные стоки. И как в случае с пеллетами нет опасности нанесения вреда пахотным землям Украины. Серьезным недостатком данного биотоплива является высокая стоимость оборудования – цена биогазовых установок колеблется от полумиллиона до двух миллионов евро.

На основе проведенных исследований можно сделать следующие выводы:

1. Производство биодизеля и биоэтанола проблему энергетической независимости не решит, а породит целый ряд новых и не менее сложных.
2. Наиболее перспективными представляются направления связанные с производством биогаза и пеллет.

Ф.А. Трішин, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

О.М. Жигайло, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

В.А. Гусаковський, ст. гр Ам-50 (ОНАХТ, Одеса)

АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПРОСТЕЖУВАНOSTI

На сучасних підприємствах застосовується інтегрована система управління якістю і безпечністю кормів та харчових продуктів. Вона враховує вимоги стандарту ДСТУ ISO 9001:2009 та у відповідних документах представляє діяльність підприємства у вигляді схеми взаємозв'язаних процесів. Відображення структури таких процесів та опи-си до них є його бізнес-модель. Але для підприємства та його керівників у першу чергу важлива не сама модель бізнес-процесів, а можли-вість її використання для підвищення ефективності роботи та управ-ління.

На даний час для підприємств дуже актуальним є автоматизація процесів документообігу, оперативного обліку та функціонування си-

стем и якості і безпечності кормів та харчових продуктів. Це може підштовхнути модернізацію та ріст економічної ефективності процесів виробництва.

Необхідність впровадження системи простежуваності стає все більш актуальною проблемою для українських товаровиробників та постачальників. Вимоги до простежуваності передбачені законодавствами щодо безпеки споживчої продукції в Європейському Союзі та інших країнах світу. Простежуваність продукції передбачають міжнародні стандарти управління системами якості. Безпека харчової продукції та її простежуваність сьогодні перебувають у центрі уваги урядових та промислових кіл в усьому світі. Наразі розвиваються численні ініціативи, започатковані з метою запровадження різноманітних функціональних форм відстежування руху та місцезнаходження, а також визначення походження продукції.

Повноцінна система простежуваності повинна реалізовувати наступні принципи:

- Автоматична ідентифікація.
- Збір, запис та зберігання даних.
- Організація інформаційних зв'язків і посилянь.
- Обмін даними.

Проведені дослідження показали, що на зараз в Україні уже існує велика кількість підприємств, які потребують впровадження системи простежуваності, тому розробка такого програмного забезпечення є більш ніж доцільною.

Та слід розуміти, що готове програмне забезпечення відомих виробників має високу вартість. При цьому персонал необхідно навчати працювати з ним, а діяльність підприємства відображати у програмі з урахуванням її особливостей функціонування.

Більш вигідним та ефективним для підприємства була б розробка програмних продуктів саме під нього. Коли колектив зацікавлених робітників самостійно міг би написати технічне завдання по створенню цієї системи та приймав би активну участь на всіх стадіях його розробки. Такий підхід, адаптований під клієнта, є більш продуктивним та корисним.

В першу чергу, при створюванні програмного забезпечення для будь-якого підприємства, необхідно детально ознайомитись з його схемою виробництва, простежити рух сировини, готової продукції, знайти інформаційний потік та відокремити його від матеріального, щоб потім відобразити його в програмному забезпеченні.

Результат такого дослідження, проведеного на олієпресовому заводі (ОПЗ) та комбікормовому заводі (ККЗ) відображені на Рис.1.

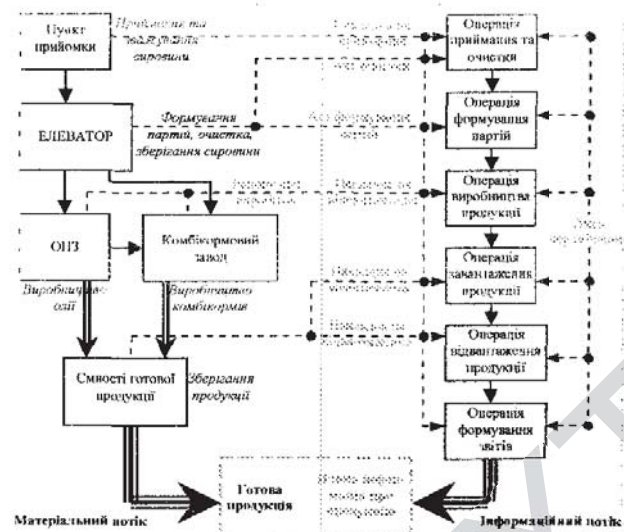


Рисунок 1 – Схема функціонування ОПЗ та ККЗ

Схема умовно поділена на дві частини: матеріальний потік та інформаційний потік. В лівій частині (матеріальний потік) відображено рух сировини та готової продукції по підприємству, а в нижній (інформаційний потік) – показано узагальнений алгоритм функціонування розробленого програмного забезпечення з джерелами здійснення операцій в ньому. Таким чином, в програмному забезпеченні, операція приймання здійснюється на основі реальної накладної на приймання, отриманої з пункту приймання сировини, операція формування партій на основі акту формування партій, операція підробки на основі акту очистки і так далі... Всі операції що здійснюються в програмі враховують акти переміщення сировини чи готової продукції, що і реалізує функцію простежуваності. По всіх операціях, на основі усіх накладних та актів формуються інформативні звіти, які дозволяють отримати будь-яку інформацію на будь-якому етапі виробництва. А на основі сформованих звітів, формуються документи, що додаються до експортованої продукції, в якому вказано з якої сировини було виготовлено цю продукцію і від яких постачальників ця сировина була отримана.

Як видно з Рис. 1, розроблене програмне забезпечення охоплює загалом весь процес виробництва та кожен його складову окремо, що дозволяє отримувати звіти про хід виробництва в реальному часі та зформувати підсумкові звіти при закінченні робочої зміни чи сезону.

ЗМІСТ

ПЛЕНАРНІ ДОПОВІДІ

Гончарук А.Г., Яцик А.А. ІНВЕСТИЦІЙНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГЕТИЧНИМ БІЗНЕСОМ.....	3
Хмельнюк М.Г. ПРИРОДНИЙ ХОЛОДОАГЕНТ – ЯК ФАКТОР ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ І ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ХОЛОДИЛЬНОЇ ТЕХНІКИ.....	4
Керш В.Я. ПРОБЛЕМЫ ТЕРМОМОДЕРНИЗАЦИИ ЗДАНИЙ.....	6
Зиков О.В. ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНИХ КОМП'ЮТЕРНИХ ТРЕНАЖЕРІВ ПРИ НАВЧАННІ ЕНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТУ.....	7
Бурдо О.Г. ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ПАРАДОКСЫ В ЭКОНОМИКЕ УКРАИНЫ.....	9

СЕКЦІЯ І ЕНЕРГЕТИЧНИЙ І ЕКОЛОГІЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ. АЛЬТЕРНАТИВНА ЕНЕРГЕТИКА.....	12
Егоров Б.В., Бурдо О.Г., Мордынский В.П. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ОНАПТ.....	12
Егоров Б.В., Бурдо О.Г., Мордынский В.П. МЕХАНИЗМЫ САМОФИНАНСИРОВАНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
Егоров Б.В., Бурдо О.Г., Зыков А.В., Мордынский В.П. ПОДГОТОВКА ЭНЕРГОМЕНЕДЖЕРОВ В ОНАПТ.....	15
Бурдо О.Г. КОРРЕКТИРОВКА ИННОВАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ С УЧЕТОМ ГАЗОВЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ УКРАИНЫ.....	16
Бурдо О.Г., Терзиев С.Г., Ружицкая Н.В. МЕТОД ПРОГНОЗИРОВАНИЯ РАЗВИТИЯ ОТРАСЛЕЙ АПК.....	18
Терзиев С.Г., Ружицкая Н.В. ЭФФЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ ПРОИЗВОДСТВА КОФЕПРОДУКТОВ..	20
Бурдо О.Г., Терзиев С.Г. ЦЕНТР УПРАВЛЕНИЯ СИСТЕМОЙ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ.....	21
Семков С.В., Гагаузов В.И. СИСТЕМА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ВИНЗАВОДА.....	22
Перегяка С.Н. ВЫБОР БИОТОПЛИВА ДЛЯ УКРАИНЫ.....	25
Тришин Ф.А., Жигайло О.М., Гусаковський В.А. АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПРОСТЕЖУВАНOSTI.....	26
Макаренко Т.А., Тришин Ф.А. УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИМИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССАМИ.....	29
Резниченко Д.Н. ПРИМЕНЕНИЕ ТЕПЛОВЫХ НАСОСОВ В АПК...	30
Грач О.Р., Тришин Ф.А. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО АВТОМАТИЗАЦІЇ ОСНОВНИХ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ЕЛЕВАТОРА.....	32
Терзиев С.Г., Борщ А.А. ТЕПЛОЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ АУДИТ ПИЩЕКОМБИНАТА.....	33