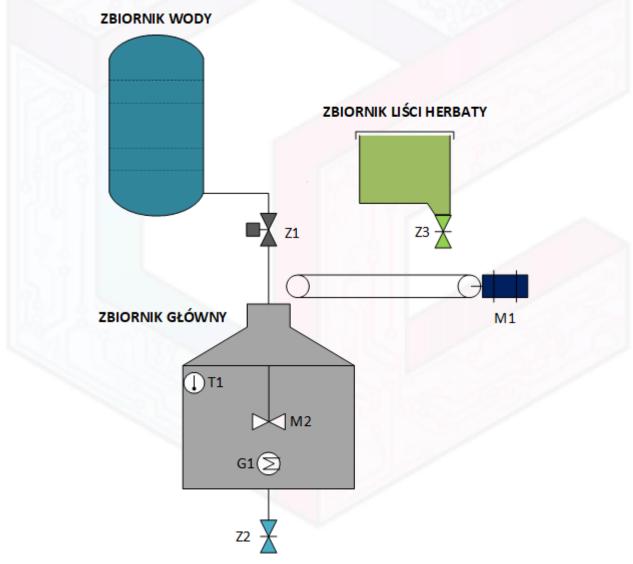


## KATEGORIA EKSPERT

## **ETAP FINAŁOWY**

W fabryce produkowany jest ekstrakt z zielonej herbaty. Instalacja składa się z zasobnika liści zielonej herbaty o pojemności 100 kg, zbiornika gorącej wody o pojemności 10 000 kg oraz zbiornika głównego z mieszadłem M2 oraz grzałką G1. Zbiornik główny wyposażony jest w zawór Z1 doprowadzający wodę oraz zasuwę Z2 odprowadzająca parzony ekstrakt.

Ponadto do zbiornika trafiają liście herbaty, które zsypywane są na przenośnik M1 po otwarciu zasuwy **Z3**. Zbiornik główny wyposażony jest także w czujnik temperatury T1.













Wejścia:	
start	BOOL NO
stop	BOOL NC
awaryjneOproznianie	BOOL NC
czasParzenia	TIME
zadanaIloscWody	REAL [kg][100-5000]
zadanaIloscHerbaty	REAL [kg][5-50]
temperatura	INT [0-27648]
Wyjścia:	
przenosnikM1	BOOL
mieszalnikM2	BOOL
podgrzewaczG1	BOOL
otworzZaworZ1	BOOL
otworzZasuweZ2	BOOL
otworzZasuweZ3	BOOL
wodaPoziom	REAL
LisciePoziom	REAL
glownyPoziom	REAL

Celem zadania jest napisanie programu realizującego sterowanie procesem parzenia ekstraktu zielonej herbaty.

- 1. Uruchomienie procesu następuje po wykryciu zbocza narastającego na wejściu start i możliwe jest jedynie gdy zawór Z1 oraz zasuwy Z2 i Z3 są zamknięte. Zatrzymanie procesu jest realizowane po wystąpieniu zbocza opadającego na wejściu stop i skutkuje zamknięciem zasuw Z2, Z3 i zaworu Z1 oraz wyłączeniem napędów M1 i M2. Pojawienie się zbocza opadającego na wejściu awaryjneOproznianie powoduje opróżnienie zawartości zbiornika poprzez otwarcie zasuwy **Z2**.
- 2. Pierwszym etapem pracy systemu jest napełnienie zbiornika głównego. Odbywa się ono poprzez otworzenie zaworu Z1. Zawór ten pozostaje otwarty dopóki do zbiornika głównego nie trafi odpowiednia ilość wody określona przez wartość zadaną na wejściu zadanalloscWody. Przy otwartym zaworze Z1 woda trafia do zbiornika z prędkością 100 kg/s.
- 3. Po zamknięciu zaworu **Z1** następuje załączenie grzałki **G1**, która podgrzewa znajdującą się w zbiorniku głównym wodę. Proces ten trwa dopóki temperatura wody (czujnik **T1**) nie osiągnie temperatury z przedziału 74 – 76°C. Pełny zakres zmiennej temperatura odpowiada wartościom temperatury z zakresu 0 - 100°C.









## **Partner strategiczny Mistrzostw:**



- 4. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury następuje wsypanie do zbiornika liści herbaty. W tym celu załączany jest przenośnik M1 oraz otwierana jest zasuwa **Z3**. Herbata dostarczana jest przenośnikiem z prędkością 3kg/s. Do procesu należy dostarczyć ilość herbaty zgodną z wartością zadaną wejściem zadanaIloscHerbaty. Po dostarczeniu herbaty przenośnik M1 zostaje wyłączony a zasuwa Z3 zamknięta.
- 5. Po napełnieniu zbiornika wodą oraz herbatą następuje proces mieszania za pomocą mieszalnika **M2** przez czas zadany wejściem **czasParzenia.** Po upływie określonego czasu następuje ostatni etap procesu.
- 6. Następnie otwarta zostaje zasuwa Z2, służąca do opróżnienia zbiornika z wywarem. Opróżnianie odbywa się z prędkością 120 kg/s i trwa do momentu pozbycia się całej zawartości zbiornika. Następnie zasuwa Z2 zostaje zamknięta.
- 7. Aktualny poziom wypełnienia zbiorników powinien być sygnalizowany na wyjściach wodaPoziom, lisciePoziom, glownyPoziom w postaci zawartości wyrażonej w kilogramach. W stanie początkowym zbiorniki wody i liści są całkowicie wypełnione, natomiast zbiornik główny jest całkowicie opróżniony.
- 8. Dla uproszczenia należy założyć, że czas transportu przenośnikiem M1 można pominąć, a potwierdzenie pracy wszystkich urządzeń wykonawczych następuje natychmiast po ich uruchomieniu.







