

# Modelování a simulace – IMS Okruh 12. – SHO vo výrobe Dokumentácia

## Obsah

1	Úvod	2
	1.1 Čerpanie a konzultácia dát	2
	1.2 Overovanie validity dát	2
<b>2</b>	Rozbor témy	2
	2.1 Použité metódy, postupy a technológie	2
	2.2 Pôvod metód a technológií	2
3	Koncepcia modelu	3
4	Architektúra simulačného modelu	3
5	Podstata imulačných experimentov a ich priebeh	3
6	Zhrnutie simulašnych experimentov	3

#### 1 Úvod

V tejto práci je riešená implementácia procesu výroby chleba, ktorá je použitá na zostavenie modelu testujúceho najlepšie možné nakonfigurovanie množstva strojov, pracovníkov a miestností výroby pre rôzne scenáre požiadaviek množstva chlebov v daný deň. Danú prácu vypracovali študenti Zdenek Lapeš a Andrej Bínovský z Fakulty informačných technológií VUT v Brne.

#### 1.1 Čerpanie a konzultácia dát

V rámci tejto práce boli dáta použité a konzultované z praxe, ktoré boli získané z výrobného procesu chleba z Brnenskej pekárne Crocus[1]. Pre dosianutie čo najvalidnejšieho modelu procesu výroby chleba sme spomenutú pekáreň navštívili a získali informácie o problematike každého procesu výroby.

#### 1.2 Overovanie validity dát

Po celý čas modelovania boli dáta overované a validované na základe komunikácie majitela pekárne. Hned zo začiatku sme si namodelovali a porovnali presnú konfiguráciu spomenutej pekárne. Čo nám docielilo overenie presnosti modelu na základe porovnania skutočného času výroby s časom výroby chleba v modeli.

### 2 Rozbor témy

Postup výroby chleba sa skladá z viacerych procesov, ktoré sú navzájom závislé:

- **Výroba cesta** Proces výroby cesta spočíva zo zmiešania všetkých surovín do jedného. Počet a dostupnosť surovín sa v modeli neberie k úvahe. Jeden proces výroby cesta reprezentuje jeden mixér a výsledokm je **140kg cesta**. Proces trvá **10 minút** ± **2 minúty**.
- Krájanie cesta na bochníky Krájanie cesta na bochníky je proces, ktorý sa vykonáva pracovníkom ručne. V modeli teda platí, že jeden pracovník sa rovná jednému stolu na krájanie. Vstupom procesu je 1kg cesta a výstupom je 1 bochník. Proces trvá 30 sekúnd ± 5 sekúnd.
- Fermentácia bochníkov Po nakrájaní sa bochníky ukladajú na plech do vozíka. Jeden vozík obsahuje miesto na 70 bochníkov. Po naplnení sa vozík odvezie do fermentačnej miestnosti na čas 20 minút ± 2 minúty.
- **Pečenie chleba** Po fermentácii sa bochníky na vozíkoch uložia do pece, kde sa pečú. Jedna pec má kapacitu **1 vozíku**, teda **70 bochníkov**. Proces trvá **30 minút** ± **2 minúty**.
- Balenie chleba Po upečení pracovníci roztrieda chleba do bedien. Balenie jedného chleba praconíkom trvá 10 sekúnd ± 3 sekundy.

#### 2.1 Použité metódy, postupy a technológie

Na implementáciu modelu bol použitý programovací jazyk C++ za podpory simulačnej knižnice SimLib. Hlavným dôvodom použitia jazyka C++ je využitie naimplementovanej knižnice SimLib. Knižnicu sme si vybrali z dôvodu modelovania procesov výroby na základe petriho siete, ktorá toto modelovanie podporuje. Príklady a správne použitie knižnice sme čerpali z pradnášok predmetu IMS[2]. Na kompiláciu sme využili nástroj CMake. Na vývoj bol zvolený operačný sýstém Linux Ubuntu, ktorý bežal vo virtualizovanom prostredí nástroja Docker.

#### 2.2 Pôvod metód a technológií

- C++ Verzia C++20: https://en.cppreference.com/w/cpp/20.
- SimLib Verzia 3.09[3]. Autori knižnice sú Petr Peringer, David Leska a David Martinek.
- CMAKE Verzia 3.5: https://cmake.org/.
- Docker Verzia 20.10.17: https://www.docker.com/.
- Linux Ubuntu Verzia 20.04: https://ubuntu.com/.

- 3 Koncepcia modelu
- 4 Architektúra simulačného modelu
- 5 Podstata imulačných experimentov a ich priebeh
- 6 Zhrnutie simulašnych experimentov

### Literatúra

- [1] Pekárna Crocus s.r.o.: 2022, [vid. 2022-12-04]. Dostupné z: https://www.crocus.cz
- [2] Peringer, P.; Hrubý, M.: Modelování a simulace, Text k přednáškám kursu Modelování a simulace na FIT VUT v Brně. [online], 2022, [vid. 2022-12-04]. Dostupné z: https://www.fit.vutbr.cz/study/courses/IMS/public/prednasky/IMS.pdf
- [3] Peringer, P.; Leska, D.; Martinek, D.: SIMLIB/C++ (SIMulation LIBrary for C++). [online], 2022, [vid. 2022-12-04]; Online, Version 3.09. Dostupné z: http://www.fit.vutbr.cz/~peringer/SIMLIB