

Искусственный интеллект

Помните сериал „Место преступления», действие которого происходит в Бремене, и в котором искусственный интеллект манипулирует автомобилем начальницы и подстраивает автокатастрофу со смертельным исходом, чтобы она не смогла остановить работу программного обеспечения? Жутковато, не правда ли? И несколько преувеличено – по крайней мере, сначала.

Понятие „искусственный интеллект“, сокращенно ИИ, широкая область исследований без особых ограничений. При управлении оборудованием и установками искусственный разум используется для распределения информации, полученной в местах измерений и от датчиков, и для установления безотказных соединений. Раньше компьютеры программировались в соответствии с простыми причинно-следственными связями; в случае с искусственным интеллектом делается упор на самообучающиеся системы. Процесс обучения предусматривает усвоение информационных связей и их шансов на успех. В упрощенной форме мы сталкиваемся с искусственным интеллектом при заказе товара в интернет-магазинах, когда система подсказывает нам, что нам могло бы понравиться, и что еще приобрели люди, которые заказали то, что выбрали мы.

По мере увеличения количества примеров, которые могут иметь отношение к искусственному интеллекту, шансы на успех возрастают. Применительно к хлебопекарным печам это предполагает, что искусственный интеллект объединяет большое количество информации о состоянии тестовых заготовок, отправленных в печь, окружающей среде и возможностях печи и за несколько секунд преобразует полученную информацию в команды для печи. Для человеческого мозга эта нагрузка была бы чрезмерной. Пользователи из плоти и крови достигают подобного оптимального уровня исключительно интуитивно. Недорогие накопители большого объема и быстрое соединение составляют основу работы искусственного интеллекта. Искусственный интеллект пока не в состоянии имитировать человеческие чувства, речь и ее модуляцию. Ученые работают над этим. Управление машин и сложных производств доступно, но сопряжено с новыми проблемами, в частности, в части ответственности за ошибки.

Искусственный разум изменит в обозримом будущем мир труда, а вместе с ним и общество в целом. Будет ли в результате сэкономлено рабочее место, или свободная мощность будет использоваться для обслуживания клиентов? Эти простые вопросы определяют степень полезности подобной технологии. Смертоносные компьютеры для этого не нужны.


Хильдегард М. Кайль

++ Гроос: Во втором квартале следующего года мы начнем оснащать печи Dibas blue M новой системой управления Wtouch. За ними последуют типоразмеры S и L. В будущем Wtouch можно будет заказать дополнительно к оснащению Dibas blue. Это произойдет после интеграции новой системы.

++ X+b: Кто возьмет на себя функцию поддержки ИТ-инфраструктуры, Wiesheu, или же эта функция будет отдана на аутсорсинг?

++ Гроос: Компания WIESHEU предлагает систему Wnet, решение на основе удаленного доступа, для интеграции печей в сеть. Она дает нашим клиентам возможность централизованно управлять настройками и программами выпечки, изменять их при необходимости, а также анализировать производственные данные.

Система Virtual Baker – это разработка компании PreciBake, поэтому и поддержку инфраструктуры возьмет на себя PreciBake. Конечно же, в тесном сотрудничестве с Wiesheu. Какие стандарты или точки пересечения найдутся в области построения сетевой инфраструктуры, покажет время.

++ X+b: Господин Гроос, спасибо за интервью.+++

рекламный модуль



+ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

- + Автоматизированные системы хранения, транспортировки и дозирования сырья
- + Высокая точность дозирования
- + Отслеживающие системы расхода хлебопекарного сырья



горячая линия 24/7

ESTEVE SAS - 4 place des Noyers - 18220 Rians - France
Tel.: +33 (0)2 48 66 60 60 - Email : info@estevе.fr





Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.