

Abstract

This project presents the design and installation of a semi-automatic production line for **Sesame Circle**, a traditional sesame biscuit. The system improves efficiency, hygiene, and consistency by automating key steps such as dough cutting, shaping, flavoring, baking, and packaging. The goal is to deliver a cost-effective and scalable solution for small bakeries while preserving the authentic taste and tradition of the product.

يقدم هذا المشروع تصميم وتنفيذ خط إنتاج شبه أوتوماتيكي لإنتاج منتج كعك بالسمسم

وهو بسكويت تقليدي مصنوع من السمسم. يهدف النظام إلى تحسين الكفاءة ومستوى النظافة وجودة المنتج وثباته من خلال أتمتة المراحل الأساسية في عملية الإنتاج، مثل تقطيع العجين، التشكيل، إضافة النكهات، الخبز، والتغليف

كما يسعى المشروع إلى توفير حل اقتصادي قابل للتطوير يناسب المخابز الصغيرة، مع الحفاظ على المذاق الأصيل والطابع التقليدي للمنتج