

Применения программного комплекса «МультиМит Эксперт» в учебном процессе

Использование программного комплекса «МультиМит Эксперт» в учебном процессе позволяет решать многоплановые задачи в подготовке специалистов-технологов пищевых производств:

1. Программный комплекс «МультиМит Эксперт» является хорошим примером использования современных информационных технологий в производстве продуктов питания человека.

2. Программа может непосредственно использоваться в учебном процессе на лабораторных и практических занятиях при подготовке бакалавров и магистров при изучении дисциплин:

- «Технология мяса и мясных продуктов»;
- «Биотехнология колбасного производства»;
- «Технохимический контроль и управление качеством»;
- «Частные технологии в мясоперерабатывающей промышленности»;
- «Технология мясных полуфабрикатов»;
- «Технология соленых штучный изделий»;
- «Общая технология мясной отрасли»;
- «Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов»;
- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (*«Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»*);
- «Технология рыбы и рыбных продуктов»;
- «Методология проектирование продуктов с заданными свойствами и составом»;
- «Управление качеством продукции»;
- «Инновационные технологии в пищевой промышленности»;
- «Технологические риски при производстве продуктов питания»;
- «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (*«Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания*

животного происхождения», «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»);

- «Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»;
- «Химия пищи»;
- «Технология продукции и организация общественного питания»;
- «Технология пищевых производств малых предприятий»;
- «Экономика, организация и управление предприятиями, отраслями; управление инновациями».

3. Одним из вариантов практического применения программы является создание на её основе учебного класса.

4. На основе использования программного комплекса «МультиМит Эксперт» могут формироваться темы курсовых и дипломных работ.

5. Программа может использоваться преподавателями и аспирантами при оказании консалтинговых услуг производственным предприятиям, а также в системе последипломного повышения квалификации.

6. Многие функции программы являются типовыми, по этой причине она интересна не только при изучении указанных выше дисциплин. Она может быть полезна как пример для подражания при изучении технологии молочного, кондитерского производства, технологии стерилизованных пищевых продуктов и других производств, то есть там, где присутствует понятие «рецептура», «пищевые добавки», «качество», «химический состав» и т.п.

7. Программа в целом решает технологические и учётные задачи производства, но важной её особенностью является наличие экспертной системы для диагностики и анализа качества и функции оптимизации и моделирования рецептур, что позволяет создавать новые продукты с заданными потребительскими характеристиками и оптимальной себестоимостью. Этот фактор может использоваться в экономическом разделе курсовых и дипломных работ.

8. Разработчик ПК «МультиМит Эксперт» готов учитывать пожелания преподавателей университета и произвести при необходимости в ней соответствующие корректировки.