



Примерный план лабораторных работ с использованием программного комплекса «МультиМит Эксперт»

1. *Лабораторная работа №1.* Структура и функции программного комплекса «МультиМит Эксперт». Интерфейс программы. Работа со справочниками.
2. *Лабораторная работа №2.* Работа со складом: создание склада и его подразделений (склад «холодильник», склад «специй», склад «вспомогательных материалов» и т.п.). Формирование на складе партий сырья, его цены и качества. Учет прихода, расхода, остатков сырья по партиям. Анализ движения сырья на складе.
3. *Лабораторная работа №3.* Создание и работа с нормативными (базовыми) рецептурами и блендами.
4. *Лабораторная работа №4.* Создание и работа с оперативными (расчётными) и утверждёнными рецептурами.
5. *Лабораторная работа №5.* Диагностика и анализ качества рецептуры продукта, выявление технологических проблем и способов их решения, с помощью экспертной системы программного комплекса «МультиМит Эксперт». Аналитика рецептур.
6. *Лабораторная работа №6.* Моделирование и расчёт оптимальных рецептур с помощью программного комплекса «МультиМит Эксперт» (часть I).
7. *Лабораторная работа №7.* Моделирование и расчёт оптимальных рецептур с помощью программного комплекса «МультиМит Эксперт» (часть II).
8. *Лабораторная работа №8.* Создание рецептур новых видов мясных, рыбных и колбасных продуктов с заданными потребительскими характеристиками и оптимальной себестоимостью.
9. *Лабораторная работа №9.* Расчёт экономических показателей продукции с помощью программного комплекса «МультиМит Эксперт». Работа со стоимостными показателями. Формирование шаблона расчёта стоимостных показателей.
10. *Лабораторная работа №10.* Формирование производственного задания. Определение оптимальной рецептуры для каждого продукта производственного задания, с учётом остатков сырья на складе и рентабельности продукта. Определение потребности в сырье для выполнения производственного задания.
11. *Лабораторная работа №11.* Планирование закупки сырья с помощью программного комплекса «МультиМит Эксперт». Формирование рецептурного журнала. Выполнение план-факт анализа работы производства. Отмена выработки продукции с восстановлением состояния остатков по складу.
12. *Лабораторная работа №12.* Контроль приёма животных и учёт потерь при их транспортировке, работа с журналом приёма скота. Формирование задания на убой скота. Учёт по убою и разделке скота, исходя из вида животного и его упитанности. Расчет стоимости сырья и субпродуктов, полученного от уоя и разделки скота. Ветеринарный контроль сырья и определение вида брака.
13. *Лабораторная работа №13.* Формирование задания на обвалку и жиловку мяса по фактическим нормативам, исходя из вида животного и его упитанности. Расчёт стоимости сырья и его учёт, полученного от разделки мяса. Формирование журналов обвалки и жиловки мяса. Анализ нормативных и фактических показателей результата разделки мяса.