

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Черняева В.И. Применение информационных технологий в специальности «Технология продукции общественного питания» // Академия педагогических идей «Новация». Серия: Студенческий научный вестник. – 2016. – № 11 (декабрь). – АРТ 150-эл. – 0,3 п.л. - URL: <http://akademnova.ru/page/875550>

РУБРИКА: ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

УДК 004

Черняева Виктория Игоревна

студентка 2 курса, специальности «Технология общественного питания»

Научный руководитель: Фокина Е.Б., преподаватель информационных дисциплин

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства»

г. Тольятти, Российская Федерация

e-mail: fokina.elena.inform@yandex.ru

ПРИМЕНЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Аннотация: В статье рассмотрены компьютерные программы, которые применяются в специальности «Технология продукции общественного питания».

Ключевые слова: программы, информационные технологии, возможность, процесс, общественного питания.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Chernyaeva Victoria I.

2nd year student, specialty "Food Technology"

Supervisor: EB Fokina, teacher information disciplines

State autonomous vocational educational institution of the Samara region

"Togliatti College of service technology and entrepreneurship"

Togliatti, Russian Federation

APPLICATION OF INFORMATION TECHNOLOGY IN "TECHNOLOGY OF CATERING PRODUCTS"

Abstract: The article deals with computer programs, which are used in specialty "Technology of catering products".

Tags: software, information technology, the ability to process, catering.

Технологии – это наиболее рациональный способ организации любого процесса (производства, творчества, социальной деятельности), совокупность приемов и методов, определяющих последовательность действий для реализации производственных процессов.

Информационные технологии также тесно связаны с названными тремя элементами процесса труда. Только характер этого труда тесно связан с информацией, т.е. с основным сырьем информационной деятельности. Иначе говоря, при подходах к пониманию информационных технологий так же используются три важных компонента:

- орудие обработки информации;
- человек, как носитель навыков информационного труда;
- описание идеологии процесса производства и использования информации.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Отрасль информационных технологий занимается созданием, развитием и эксплуатацией информационных систем. Информационные технологии призваны, основываясь и рационально используя современные достижения в области компьютерной техники и иных высоких технологий, новейших средств коммуникации, программного обеспечения и практического опыта, решать задачи по эффективной организации информационного процесса для снижения затрат времени, труда, энергии и материальных ресурсов во всех сферах человеческой жизни и современного общества.

В развитии практически любой отрасли промышленности значительную роль играет информационная инфраструктура. Для создания конкурентоспособной техники и технологий, а также качественного управления, специалистам всех уровней и, особенно, принимающим решения по применению вновь спроектированных образцов оборудования и регламентам их эксплуатации в настоящее время необходимо понимание важности использования компьютерных технологий.

В моей специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» так же можно применять информационные технологии. На данный момент в нашем информационном мире существует множество программ которые позволяют хранить кулинарные рецепты, рассчитывать стоимость ужина, предупреждать о калориях, составлять меню на неделю и заодно распечатать список необходимых продуктов, предложить блюда из имеющихся дома ингредиентов. Также существуют программы для составления технологических карт, разработки блюда. Всё что только может помочь технологу пищевой промышленности.

Целью моей работы является:

– обзор программ, которые окажут помощь технологу в его работе: в разработке блюда и его внешнего вида, в составлении технологической карты и даже в проектировании кухни, где технологу будет более комфортно работать;

– выявление преимуществ и недостатков компьютерных программ, которые могут использовать технологи общественного питания в своей профессиональной деятельности.

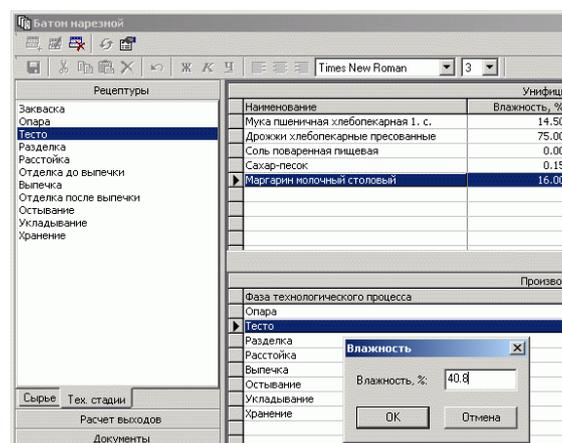
Программа «Технолог-Хлебопек»

Программа «Технолог-Хлебопёк» предназначена для разработки рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, расчёта и контроля выходов.

Программа состоит из библиотеки справочников и модуля разработки документации.

Справочник сырья содержит перечень компонентов, применяемых в хлебопекарном производстве с указанием химического состава, характеристики и описания процесса подготовки сырья к пуску в производство. При необходимости справочник можно легко дополнить новыми наименованиями сырья.

Справочник технологических растворов и полуфабрикатов предназначен для указания состава солевого, сахаро-солевого и других растворов, обсахаренной заварки и т.д. Данный справочник дает технологу возможность вносить сырье в рецептуру, как в натуральном виде, так и в виде растворов или полуфабрикатов.



Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

- составление планов-меню;
- автоматическое формирование требования в кладовую на основе плана-меню.

Для составления рецептур блюд в программу включены такие функции как:

- возможность выбора ингредиентов из справочника (более 600 наименований) с возможностью поиска;
- автоматический расчет Брутто, Нетто и Выхода на основании процентов технологических потерь, заданных в справочнике;
- автоматический расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда;
- возможность задавать для каждого ингредиента неограниченное количество способов холодной или термической обработки;
- возможность включения в рецептуру полуфабрикатов;
- возможность делить рецептурную таблицу на подразделы с подзаголовками и отдельным расчетом выхода для каждого подраздела.

Технико-технологическая карта формируется автоматически на основании созданной рецептуры:

- автоматически рассчитывается содержание белков, жиров, углеводов и калорийность блюда (с учетом потерь пищевых веществ) по справочным данным;
- автоматически рассчитываются физико-химические показатели (массовая доля сухих веществ, жира, сахара, соли) по справочным данным;
- автоматически заполняются данные по микробиологии и органолептике;
- автоматически пересчитываются данные при изменении какого-либо показателя в справочнике.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

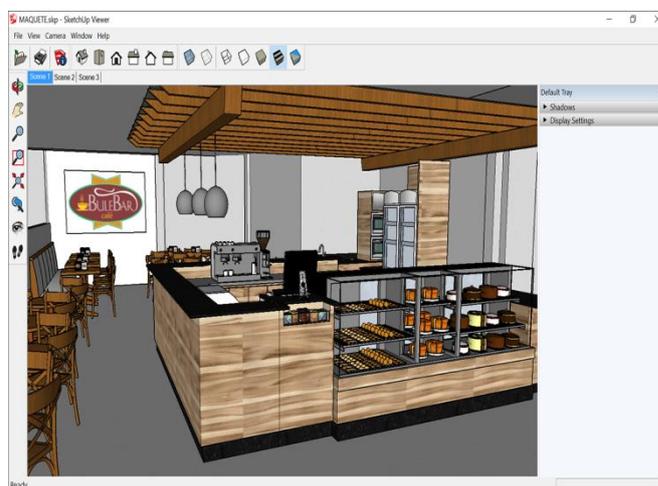
Калькуляционная карточка формируется автоматически на основании рецептуры. Себестоимость рассчитывается по данным о стоимости ингредиентов в справочнике. При изменении цен калькуляция автоматически пересчитывается.

Программа позволяет создавать планы-меню и рассчитывать количество необходимых ингредиентов на приготовление блюд по плану-меню.

Приложение «SketchUp»

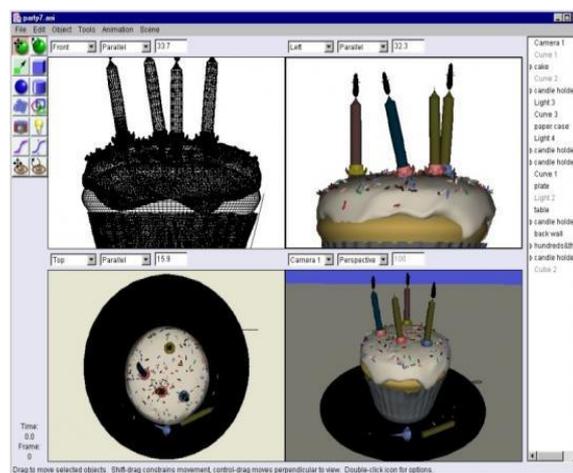
SketchUp – это бесплатное приложение для 3-мерного моделирования, которое позволяет создавать различные 3D модели – от чайника до небоскреба.

Программа незаменима для комфортной и быстрой работы в 3D. Все созданное в приложении имеет точные размеры, оттого пользователь имеет возможность формировать максимально точные модели, соответствующие его требованиям. Помимо этого, масштабированные изображения моделей можно выводить на печать.



Программа «Art of Illusion»

Art of Illusion – простая, удобная и главное, бесплатная программа для трёхмерного моделирования, анимации и рендеринга. Программа имеет широчайший набор функций и возможностей, она обладает доступным



Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

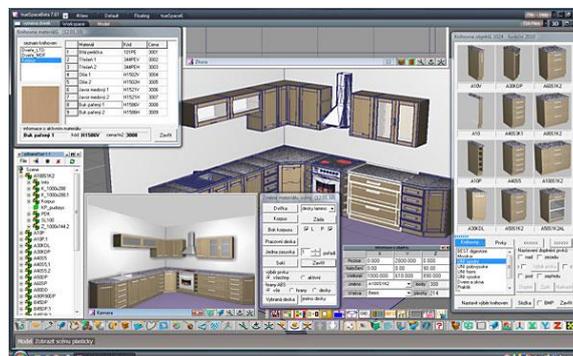
e-mail: akademnova@mail.ru

интерфейсом и процесс создания объектов проходит весьма наглядно.

Программа «TrueSpace 7»

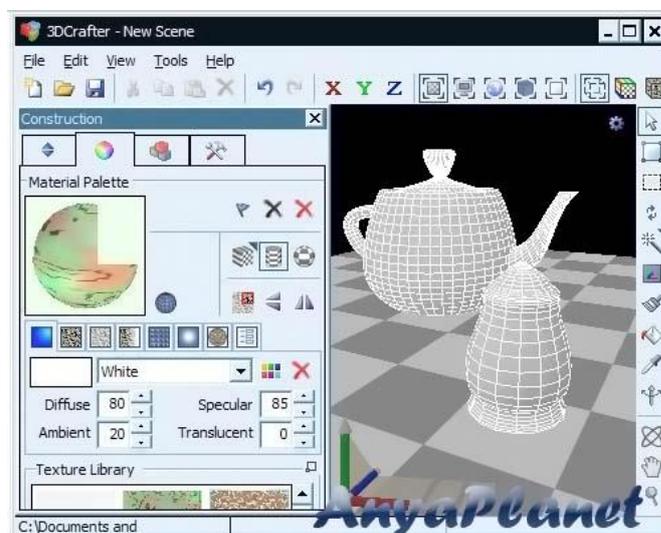
Программа для 3D моделирования объектов и создания анимационной 3D графики. В trueSpace реализована возможность работы над одним проектом в виртуальном трехмерном пространстве

для нескольких человек. В данной программе можете без лишних временных затрат, затрат сил и нервов научиться анимировать сцены со светом, создавать потрясающие объекты.



Программа «MachStudio Pro Free»

MachStudio Pro Free – полноценная профессиональная студия, предназначенная для выполнения задач любой сложности в области 3D-моделирования. Компания StudioGPU позволяет использовать данный продукт бесплатно, до этого момента он стоил 4000\$ американских долларов.



Компания решила сменить бизнес политику и руководство посчитало, что это позволит увеличить популярность и такой ход будет способствовать развитию как отдельно взятой программы, так и уровня 3D моделирования во всем мире. Существовать же проект будет на пожертвования и за сборы, полученные от обучения и поддержку.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

MachStudio Pro профессиональный набор инструментов для создания и редактирования 3D графики, имеет поддержку высокопроизводительных графических процессоров, таким образом, получая возможность производить операции связанные с рендерингом и визуализацией на очень высоком уровне. Несколько минут потребуется программе, что бы выполнить обработку сложной трехмерной модели или эпизода.

Конечно, это далеко не полный перечень программ, которые я могу использовать в своей специальности технолога общественного питания, но уже на основании обзора данных программ, можно сделать вывод, что в нашей профессиональной деятельности без информационных технологий не обойтись. Подвести итог я решила с помощью таблицы, в которой я представила достоинства и недостатки всех описанных выше программ.

Программа	Преимущества	Недостатки
Программа «Технолог-Хлебопек»	Программа позволяет полностью автоматизировать процесс разработки технологической документации, включая все необходимые технологические расчёты. Программа имеет удобный интерфейс и чётко заданный порядок действий.	Платная
Шеф Эксперт	Позволяет создавать свои фирменные рецепты. И также предоставляет возможность ведения самой полной документации в ресторанном бизнесе.	Ошибки при формировании отчета "Печать закладок" и печатной формы плана-меню. Платная
SketchUp	Бесплатная, проста в освоении и использовании, большая база готовых моделей.	Профессиональная версия платная. Хрошает качество при съёмке экрана
Art of Illusion	Бесплатная. Имеет множество различных функций, что помогает при моделировании.	Есть ограничения в количестве полигонов. Ограничен довольно небольшим количеством треугольников.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

TrueSpace 7	Реализована возможность работы над одним проектом в виртуальном трехмерном пространстве.	не увидела
MachStudio Pro Free	Возможность совместного использования с данным программным обеспечением с другими платформами предназначенных также для создания 3D-моделей, например 3ds Max или Autodesk Maya.	не увидела

Список использованной литературы:

1. <http://es-nsk.ru/programmi/baker.html>
2. <http://www.chefexpert.ru/>
3. <https://sketchup-make.ru.softonic.com/>
4. <http://www.3dnews.ru/101042>
5. <http://zoomexe.net/grafics/3d/2840-machstudio.html>

Дата поступления в редакцию: 20.12.2016 г.

Опубликовано: 23.12.2016 г.

© Академия педагогических идей «Новация». Серия «Студенческий научный вестник», электронный журнал, 2016

© Черняева В.И., 2016