# Глосарій

**(термінологічний словник)**

*Автоматизоване проектування* *(Computer-AidedDesign)* - є технологією, яка полягає у використанні комп'ютерних систем для полегшення створення, зміни, аналізу та оптимізації проектів.

*Бар -* заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні това­ри продають через барну стойку.

*Будівлі* – це споруди, що складаються з несучих та огороджувальних конструкцій або сполучених (несучо-огороджувальних) конструкцій, які утворюють наземні або підземні приміщення, призначені для проживання або пересуваніїя людей, розміщеніїя устаткування, тварин, рослин, а також предметів.

*Буфет* **-** заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально об­ладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос

*Вихідні дані для розробки ТЗ* – при розробці технічного завдання використовуються такі інформаційні матеріали: науково-технічна інформація; патентна інформація; характеристика ринку збуту; характеристика виробництва (технологічна оснащеність, кваліфікація кадрів, технологічна дисципліна, рівень організації праці тощо), на якому виріб планується виготовляти.

*Домова кухня -* заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам.

*Загальнодоступний заклад РГ* - заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач

*Заклад РГ -* організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і за­купних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

*Заклад РГ-клуб -* різновид закладу РГ, на базі якого працює клуб, що об’єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

**Заклад ресторанного господарства** – організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє і (або) дозволяє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

*Заклад швидкого обслуговування РГ -* різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

**Заклади швидкого обслуговування** – заклади, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

*Закритий заклад РГ* **-** заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

*Закусочна ; шинок* **-** заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

*Їдальня* **-**  заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортимен­том продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

*Інженерні споруди* – це об’ємні, площинні або лінійні наземні, надземні або підземні будівельні системи, що складаються з несучих та в окремих випадках огороджувальних конструкцій і призначені для виконання виробничих процесів різних видів, розміщеніїя устаткуваніїя, матеріалів та виробів, для тимчасового перебування і пересування лю

*Кав’ярня -* різновид кафе з різноманітним асортиментом кави

*Кафе*  **-** заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

*Кафе-бар*- різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе

*Кафе-пекарня* **-** різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

*Кафетерій -* заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торго­вельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткованням, призначеним для розда­вання їжі.

*Клас закладу РГ -* сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до про­дукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

**Клас закладу** — сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

**Клуби** – заклади, що об’єднують споживачів за інтересами та особливостями смаків відкриваються на їх базі заклади ресторанного господарства.

**Курсовий проект** — письмовий звіт про проведене дослідження з будь-яких питань чи проблем та отриманих результатів.

*Майдан харчування РГ* **-** комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

Міждержавний стандарт – стандарт, прийнятий країнами, що приєдналися до угоди про проведення погодженої політики в галузі стандартизації, метрології та сертифікації і застосовуваний ними безпосередньо.

Міжнародний стандарт – стандарт, прийнятий міжнародною організацією із стандартизації.*Національний* стандарт – стандарт, прийнятий національним органом із стандартизації однієї держави.

*Нічний клуб* **-** різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різно­манітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

*Пивна зала -* різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива

*Повно сервісний заклад РГ* **-** різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замов­них страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

**Потужність лінії** — кількість готової продукції, яка ви­робляється на лінії за певний час. Позначається в облікових одиницях — абсолютних або умовних (наприклад в тоннах або в тубах за годину, зміну чи рік).

**Продуктивність машини** — кількість сировини, проміжного продукту або кінцевої продукції, яка обробляється в машині за одиницю часу.

*Проектува́ння*  — це комплекс робіт який складається з пошуку, досліджень, розрахунків та розрахування з метою отримання опису достатнього для створення нового об'єкту або виробу, його реконструкції, модернізації, що відповідає заданим вимогам.

*Ресторан* **-** заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

*Ресторан за спеціальними замовленнями**(catering)* - заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування спо­живачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

**Ресторан** – за походженням від французького «restorantos», тобто реставрувати (відновлювати, укріплювати шлунки) найбільш розповсюджене підприємство ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

*Ресторан-бар* **-** різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торго­вельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану

**Ресторани, бари та кафе** — сервісні заклади ресторанного господарства, тобто різновиду закладів з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і напоїв із продукції власного виробництва.

**Ресторанне господарство** – це сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначенні для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

**Риба** — водна сировина значно поступається м’ясній сировині за обсягами виробництва та використання, проте за хімічним складом, харчовою, біологічною цінністю та калорійністю майже дорівнює їй, а за економічними показниками — перевищує.

[*Робочий проект*](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82) — робоча документація  в окремих областях діяльності, яка містить організаційні, конструкторські та технологічні рішення щодо проведення робіт зі створення виробу.

*Споруди* – це будівельні системи, пов’язані із землею, які створені із будівельних матеріалів, напівфабрикатів, устаткування та обладнання внаслідок виконання різних будівельно-монтажних робіт.

*Техні́чне завдання́ (ТЗ)*   — [документ](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0_%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F), що встановлює основне призначення, показники якості, техніко-економічні та спеціальні вимоги до [виробу](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%80%D1%96%D0%B1), обсягу, стадії розроблення та складу конструкторської документації.

[*Технічний проект*](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82) — конструкторська документація, яка містить остаточне технічне рішення і дає повне уявлення про будову розроблюваного виробу; завершальна стадія проектування.

**Технологічна лінія** — сукупність машин і агрегатів, призначених для здійснення технологічного процесу виготовлення певної продукції.

**Технологічна машина**(технологічний апарат) технічний пристрій, призначений для виконання певної технологічної операції.

**Технологічна операція** — сукупність дій на сировину (проміжний або кінцевий продукт), які відбуваються на певному місці і за певний час та приводять до передбачуваної зміни її характеристик або властивостей (наприклад, мийка, стерилізація, пакування тощо).

**Технологічна стадія** — сукупність декількох операцій, які забезпечують отримання проміжного продукту. У більшості харчових технологій виокремлюють три стадії: підготовчу, основну та завершальну. В консервному виробництві, наприклад, до підготовчої стадії відносяться операції приймання, зберігання, вивантаження сировини, мийка, сор­тування, інспекція. До основної — бланшування, фасування, закатки банок, стерилізація і охолодження. На завершальній (фінішній) стадії виконуються сортування, етикетування, пакування та зберігання готової продукції.

**Технологічний агрегат** — сукупність машин (апаратів) для послідовного виконання однієї або кількох суміжних технологічних операцій.

**Технологічний процес** — сукупність всіх операцій, які забезпечують виготовлення з вихідної сировини кінцевої продукції заданої якості і призначення. У випадках коли процес розглядається як сис взаємопов’язаних та взаємовпливаючих операцій (елементів системи) з їх внутрішніми та зовнішніми зв’язками, його позначають терміном "техно­логічний потік".

**Технологічний режим** — сукупність чисельних значень основних параметрів робочої зони, в якій виконується конкретна операція. Для більшості харчових технологій до таких параметрів відносяться температура, тиск, концентрації речовин, співвідношення продукту і робочих агентів та інші.

**Технологія харчових виробництв** (харчова технологія) — це прикладна наука, предметом якої є способи переробки сировини в *харчові* продукти з метою вибору і практичного застосування найбільш ефективних за якістю та економічністю.

*Тип закладу РГ-* сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ

**Тип підприємства** – це сукупність загальних характерних ознак виробничо-торгівельної діяльності підприємства ресторанного господарства.

*Фабрика – кухня* - заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця

*Фабрика –заготівельня* **-** заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізова­ного забезпечування нею інших закладів РГ та об’єктів роздрібної торгівлі

*Чайний салон* - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби

**Якість продукту** — ступінь відповідності продукції вста­новленим до неї вимогам у відповідності з призначенням. Вона характеризує досконалість технології.