

**Міністерство освіти і науки України
Прикарпатський національний університет імені Василя
Стефаніка
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Мендела Є.М.

Словник ключових термінів з дисципліни

«Устаткування закладів ГРГ»

Івано-Франківськ – 2022

УДК 338.488.2:640.42/43:658.27(038)

Рекомендовано до друку Вченою Радою факультету туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника

Рецензенти:

Загнибіда Р.П., к.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, факультету туризму, Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

Андрухів Я.М., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, факультету туризму, Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника.

М 50 Мендела Є.М. Словник ключових термінів з дисципліни «Устаткування закладів ГРГ». Івано-Франківськ: Видавництво «Територія друку» 2022. 42 с.

Автор словника ставить за мету ознайомити з термінологією сучасного устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Словник містить тлумачення слів і словосполучень з устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Розрахований для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», викладачів та фахівців, які працюють у сфері готельно-ресторанного господарства.

© Мендела Є.М., 2022
© «Територія друку», 2022

ЗМІСТ

Вступ	4
Глосарій	5
Абревіатура та іншомовні значення.....	38
Література	40

Вступ

Готельно-ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших у світі. Формування високоефективного національного ресторанного та готельного господарства відіграє важливу роль у туристичній індустрії за обсягом матеріальних, фінансових ресурсів, забезпеченістю трудовим потенціалом і загальним обсягом доходів у туристичному бізнесі. Створення стабільної клієнтської бази, пошук та створення нових шляхів розвитку організації готельно-ресторанного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку туристичних послуг в умовах політичної й економічної нестабільності та недостатньої кількості інвестиційних коштів є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом.

Ефективність діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування. Характерною особливістю закладів готельно-ресторанного бізнесу є пропонування великої кількості нових послуг і продукції, що вимагає постійного оновлення устаткування. Тому висока культура обслуговування і конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного бізнесу знаходиться у органічному взаємозв'язку з високою професійною підготовкою і технічною грамотністю працівників цієї галузі.

Словник містить поняття і терміни, а також тлумачення слів і словосполучень з устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Цей словник стане в пригоді під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів ГРГ».

Глосарій

А

Автоматизація виробництва – етап у розвитку машинного виробництва, при якому функції управління і контролю за ходом виробничого процесу, що раніше виконувалися людьми, передаються приладам і автоматичним пристроям. Вирізняють часткову, комплексну, повну автоматизацію виробництва.

Автоматична лінія (АЛ) – система узгоджено працюючих і автоматично керованих верстатів (агрегатів), транспортних засобів і контрольних механізмів, розміщених за ходом технологічного процесу, за допомогою яких обробляються деталі чи складаються вироби за наперед заданим технологічним процесом у чітко визначений час (такт АЛ).

Авторесторан – ресторан, облаштований в автобусному салоні або спеціальному причепі. Використовується як мобільний засіб тимчасового обслуговування у тих місцях, де відсутні звичайні стаціонарні ресторани, наприклад, у місцях позаміського відпочинку, під час проведення фестивалів, масових свят та гулянь.

Активно-системні ЕККА призначені для використання в системі автоматизованого товарного обліку у закладах харчування, торгівлі та ін. До складу системи входять ЕККА, комп'ютери, електронні ваги, сканери. Під час застосування цієї системи здійснюється формування і контроль потоку товарів.

Апарати для смаження млинців призначені для приготування всіх видів млинців і оладків. Виконуються з однією або двома жарильними поверхнями, оснащені висувними ящиками для зберігання готових млинців і підігрівання тарілок.

Апартаменти – тип номерів у готелях (площею не менше ніж 40 м²), за своїм оформленням наближені до сучасних квартир, що включають місце для готування їжі (зазвичай вартість харчування не включається у вартість номера).

Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини.

Апарат шоквої заморозки – пристосування для надшвидкої заморозки продуктів харчування, яке дозволяє зберегти корисні речовини, і запобігає розмноженню бактерій.

Апарати для варки гарнірів – серед яких макаронварки, паста-кукер, кашоварки, рисоварки, призначені для варіння макаронів, рису, овочів, м'яса, пельменів та інших гарнірів в спеціальному сітчастому кошику. Також електроварки можуть бути використані для кип'ятіння води.

Апарат для приготування шаурми – призначений для простого, швидкого та економічного приготування шаурми. М'ясо, приготоване на постійно обертальному шампурі, рівномірно прожарюється під дією нагрівальних елементів, саме такий спосіб приготування дозволяє зберегти усі корисні властивості м'яса та отримати неповторний смак.

Апарат для приготування пончиків автоматичний виробляє пончики автоматично на всіх етапах. Для приготування виробів необхідно лише залити (засипати) тісто в дозатор, яким управляє електромеханічний привід.

Апарат для гарячого шоколаду призначений для приготування гарячого шоколаду, чаю, кави, глінтвейну, гарячого молока та інших напоїв.

Б

Багатоопераційні машини виконують технологічний процес, який складається з кількох операцій. Наприклад, для миття столового посуду гарячою водою з миючим засобом, первинного ополіскування, остаточного ополіскування і стерилізації посуду призначена посудомийна машина безперервної дії.

Багатоцільові машини виконують декілька технологічних операцій за допомогою виконавчих механізмів або робочих органів, які можуть бути по черзі приєднані до приводу.

Банкетний зал – основне приміщення ресторану, де відвідувачі обідають або вечеряють, відпочивають або справляють ювілей (свято).

Бар – найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі. Залежно від місця розташування бари можуть класифікуватись як вестибюльні (лобі-бар), ресторанны, допоміжні, банкетні, при басейні, фітнесцентрі, сауні, міні-бари в номерах готелю тощо.

Безвідмовність роботи – характеризується відношенням середнього числа машин, які мали відмови за певний проміжок часу до загального числа машин.

Бізнес-центр – заклад, який спеціалізується на організації та проведенні конгрес-заходів і надає готельні послуги лише учасникам конгрес-заходів.

Блок друку (принтер) – призначений для друкування касових документів: чеків, контрольної стрічки, звітів з обнулінням і без обнуління ОЗП.

Бонети – це холодильні вітрини, призначені для продажу та зберігання охолоджених та заморожених продуктів харчування. Бонети поділяються на: бонетиларі, бонети відкритого типу, бонети засклені.

Бранч – це спеціальна пропозиція «шведського столу», що влаштовується в ресторанах всіх великих готелів по неділях, так званий «сімейний обід». В асортимент включені напої, у тому числі й алкогольні.

Барні міні холодильники - служать для демонстрації і зберігання невеликої кількості продуктів і напоїв.

Блендер професійний – використовують в барах, кафе, ресторанах для оперативного та якісного приготування фруктових або овочевих коктейлів, подрібнення продуктів м'яких сортів. Професійний блендер здатний безперервно переробляти великі обсяги продуктів за короткий час.

Безкамерний вакуумний пакувальник використовують для створення вакуумних упаковок в харчовій промисловості, де вакуум має широке поширення, адже саме під вакуумом продукти можуть зберігатися протягом тривалого часу і бути захищеними від окислення, попадання сонця, пилу і т.д.

В

Ваги — це прилад, за допомогою якого визначається маса тіла способом порівняння її з масою умовно взятої одиниці (грама, кілограма, тонни).

Ваговимірювальне устаткування використовується для визначення маси товару (вантажу) в закладах харчування, торгівлі та ін.

Важільний пристрій – це система важелів. Вантажоприймальні важелі призначені для сприйняття ваги вантажу, що зважується, і передачі зусилля на проміжний механізм, і далі на вказівний пристрій ваг.

Вантажопідйомний пристрій настільних торгових ваг – майданчик, виготовлений з алюмінію або нержавіючої сталі, як правило, прямокутної форми з елементами опор, за допомогою яких зусилля вантажу, що зважується передається на вантажоприймальні важелі.

Вантажопотік – кількість вантажів (у натуральному вимірі), які переміщуються за заданим напрямком або через певний пункт за одиницю часу.

Варильне устаткування забезпечує теплову обробку харчових продуктів у рідкому середовищі (при повному або частковому зануренні) чи в парі.

Варіння на парі – нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, коли продукти не стикаються з киплячою водою.

Варіння під тиском та у вакуумі: за підвищеного тиску здійснюється в спеціальних казанах-автоклавах, а за пониженого – у вакуум-апаратах.

Варіння – процес нагрівання продуктів до температури 100 °С у рідкому середовищі (воді, молоці, бульйоні, відварі, сиропі) або в атмосфері насиченої водяної пари.

Вафельниця – пристрій для випікання вафель. У сучасних вафельниць, які виготовляються як в побутовому, так і в промисловому варіанті, нагрів проводиться за допомогою електричного струму, тому вони можуть також називатися електровафельницями.

Вестибюль готелю (хол, лобі) – просторе, красиво оформлене приміщення, що знаходиться безпосередньо за входом до готелю та

призначене для прийому, реєстрації та початкового обслуговування приїжджаючих гостей, виписування та розрахунків із від'їжджаючими гостями.

Виконавчий механізм технологічної машини виконує безпосередньо той процес, для якого призначена машина і передає рух робочим органам.

Винахід – технічне рішення в будь-якій сфері господарювання, яке є новим, має винахідницький рівень і може бути промислово застосованим. Об'єктом винаходу може бути пристрій, спосіб, речовина.

Винні шафи забезпечують ідеальні умови для зберігання вина за рахунок підтримки зазначених параметрів температури та вологості. Винні шафи мають прозорі двері та спеціальні полиці для розміщення на них винних пляшок під кутом.

Випарник - пристрій, що має вигляд змієвикової ребристотрубної батареї, в якій відбувається кипіння холодильного агента в умовах низької температури за рахунок теплоти, що поглинається з навколишнього середовища.

Виробництво – діяльність, пов'язана з виробництвом об'єктів санітарних заходів, зокрема всі стадії технологічного процесу, а саме: первинне виробництво, підготовка, змішування та пов'язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об'єкта.

Виробнича структура підприємства – склад цехів і служб підприємства та форми взаємозв'язків між ними.

Виробнича структура цеху – склад дільниць, допоміжних служб і обслуговуючих підрозділів цеху, а також зв'язки між ними.

Виробничий процес – сукупність взаємозалежних процесів праці, іноді й природних процесів (сушіння пофарбованих деталей, охолодження відливок тощо), у результаті яких вихідні матеріальні ресурси (сировина, матеріали, напівфабрикати, комплектуючі вироби) перетворюються в готову продукцію.

Вібраційні просіювачі: призначені для просіювання, аерації та розпушування борошна всіх сортів, подрібнених круп, цукру піску, солі, подрібнених круп.

Відкриті електронагрівачі – це спіраль у кераміці, відкрита спіраль, спіраль у бусинах чи кварцовій трубці і т. п., де повітря вільно контактує з поверхнею спіралі.

Відмова – це часткове або повне порушення працездатності машини.

Візки для сервірування – це візки, які призначені для переміщення по залах закладів ресторанного господарства продуктів, готових страв, напоїв і посуду, а також для перевезення брудного посуду із зали в мийне відділення.

Візки для транспортування тарілок – це візки, які призначені для перевезення і зберігання тарілок, а також їх сушіння в природних умовах.

Візки прибиральні – допоміжне устаткування для транспортування і переміщення знарядь прибирання.

Візки для транспортування гастрономічних ємностей – це візки для транспортування гастрономічних ємностей призначені для внутрішньоцехового та міжцехового транспортування, а також для транспортування з кухонного відділення до ліній роздачі стандартних гастрономічних ємностей.

Вітальні – приміщення, як правило, відокремлені від коридору декоративною перегородкою або глухою стіною і повністю звільнені від людського потоку.

Водогрійне устаткування призначене для нагрівання і кип'ятіння води, яка застосовується для різних потреб у закладах харчування.

Вітрина під м'яке морозиво виробляється з панорамним загартованим склом, що забезпечує ідеальний огляд. Температурний режим підтримується в діапазоні -15 ...- 25°C, що сприятливо впливає на збереження смакових якостей товару.

Ванна мийна є професійним обладнанням, що призначене для цільового застосування в сфері громадського харчування, медичних установах, лабораторіях, виробничих цехах та інших структурах.

Вантажний візок (складський візок) являє собою міцну зварену конструкцію для переміщення вантажу на підприємствах торгівлі, складських приміщеннях, будівельних організаціях та вантажно-розвантажувальних майданчиках.

Велокав'ярня дозволяє здійснювати продаж кави (розчинної/натуральної), капуччіно, чаю, американо, еспресо та інших напоїв.

Винна шафа – використовується барами, ресторанами для зберігання вина, його демонстрації, розливу.

Вакуумні пакувальники – спеціальне пакувальне обладнання для виробництва вакуумних упаковок, а точніше для упаковки продуктів.

Варильне устаткування – забезпечує теплову обробку харчових продуктів у рідкому середовищі (при повному або частковому зануренні) чи в парі.

Г

Газова плита — обладнання для приготування їжі, що працює на природному газі. Може використовувати природний газ з міської газорозподільної мережі або зріджений газ з балонів, за умови використання редуктора.

Газорозрядний екран (також широко застосовується **англійська калька „плазмова панель ”**) – спосіб відображення інформації, монітор, що базується на явищі світінні люмінофора під впливом ультрафіолетових променів, що виникають при електричному розряді в іонізованому газі, інакше кажучи, в плазмі.

Гардероб – це приміщення, яке обслуговує відвідувачів підприємства громадського харчування, а в готелях вищої категорії його передбачено в окремому приміщенні вестибюля ресторану, кав'ярні, їдальні.

Гаряча зона фритюрниці – зона з температурою 180⁰С, розташована над ТЕНами.

Гігієнічні вимоги – заходи та умови, необхідні для управління небезпечними чинниками й забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням.

Гідравлічний спосіб миття – дія струменя води із водопровідної мережі на забруднення.

Гідромеханічний спосіб миття – спосіб миття, який забезпечує одночасну дію води і робочих органів мийних машин.

Гідротермічна обробка (варка) продуктів – це теплова обробка, яка полягає у впливі на продукт температури і теплоносія.

Гнучке виробництво – автоматизоване виробництво, яке за короткий час і при мінімальних витратах, на тому самому обладнанні, не перериваючи виробничий процес і не зупиняючи устаткування, у міру необхідності дозволяє переходити на випуск нової продукції довільної номенклатури в межах технічних можливостей і призначення устаткування.

Готель – підприємство будь-якої організаційно-правової форми власності, складається з номерів, надає готельні послуги.

Гранітор – устаткування для приготування охолоджених десертів типу „фруктовий лід”, що отримується з фруктових пюре, соків, сиропів, слабоалкогольних напоїв та ін. У перекладі з італійського „граніто” означає саме охолоджений безалкогольний коктейль.

Гриль контактний - просте в експлуатації професійне обладнання для закладів фаст фуду і вуличної торгівлі для приготування великого асортименту страв.

Д

Дверні затвори змонтовані на дверях шахти і дозволяють відкрити двері тільки тоді, коли біля неї знаходиться кабіна ліфта.

Двомісний номер з двома односпальними ліжками – номер, призначений для розміщення двох осіб, оснащений двома односпальними ліжками.

Двомісний номер – номер, призначений для розміщення двох осіб, оснащений одним двоспальним ліжком.

Дезинфікуючі засоби – речовини та матеріали, які здатні забезпечувати санітарно-гігієнічні умови в приміщеннях.

Джерело руху – призначене для приведення у дію робочих органів виконавчого механізму. Використовують здебільшого асинхронні

електродвигуни однофазного чи трифазного змінного струму, рідше двигуни постійного струму

Джерелом НВЧ-нагріву – діод з магнітними і електричними полями, що пересікаються, і який перетворює енергію постійного електричного струму в енергію високочастотних електромагнітних коливань.

Диспенсер – пристрій для контрольованої видачі речовини, товару, рідини, заданою кількістю, об'ємом чи вагою.

Диспенсер для шоколаду призначений для змішування і роздачі щільного шоколаду та інших гарячих напоїв.

Диспенсери для холодних напоїв використовується для охолодження і підтримки в холодному стані коктейлів, фруктових і овочевих соків, лимонадів, компотів, алкогольних і безалкогольних напоїв та їх роздачі.

Дисплей кавоварки – електронне табло кавоварки, що відображає необхідну для кухара або бармена інформацію по приготуванню кави.

Дійсна продуктивність кип'ятильника – це кількість кип'ятку, отриманого в апараті протягом одиниці часу за даних конкретних температурних умов.

Довговічність – властивість машини зберігати працездатність протягом тривалого періоду експлуатації з необхідними перервами для технічного обслуговування і ремонту. Показником довговічності може бути строк служби машини або коефіцієнт довговічності.

Доготовочні цехи – холодний та гарячий цехи, де кухарі займаються приготуванням холодних закусок, кулінарних страв, їх оформленням і реалізацією до залів ресторану та філіалів підприємства.

Дозувально-формувальне устаткування використовується під час приготування певних порційних страв і кулінарних виробів для дозування окремих компонентів і їх формування з метою надання певної форми.

Дозування – це розподіл продуктів на частини, однакові за геометричними розмірами, масою чи об'ємом без надання їм заданих форм. Дозують сипкі, рідкі, в'язкі та фаршеподібні продукти за вагою, об'ємом, часом.

Допоміжне господарство – цехи і підрозділи, які випускають продукцію для власних потреб підприємства: виготовляють запасні частини для ремонту устаткування, проводять ремонт і модернізацію устаткування; виготовляють технологічне оснащення, нестандартне устаткування; виробляють енергію (електричну енергію, стиснуте повітря, пару).

Допоміжний інвентар – це пристосування для заточування, виправлення та зберігання ножів, лійки, насоси для перекачки рідин, драбини, лопати роликові для картоплі.

Допоміжні приміщення ресторану – приміщення для роздачі, під склад, для тари та зберігання санітарно-технічного інвентарю.

Дроселюючий пристрій (регулюючий вентиль) – пристрій, в якому відбувається зниження тиску холодильного агента для забезпечення умов низькотемпературного кипіння.

Диспенсер для замороженої картоплі фри призначений для зберігання та видачі як замороженої картоплі фри так і інших продуктів із двох незалежних бункерів.

Дозатори для соусу – досить популярний елемент електромеханічного устаткування, який все частіше використовується в ресторанах, магазинах, кафе, барах і у вуличній торгівлі. Дозатори для соусів призначені для використання в процесі приготування кондитерських і кулінарних виробів, а саме, для наповнення їх солодкими і солоними начинками.

Двері для холодильних камер застосовуються для термоізоляції на холодильних складах, цехах, в камерах та інших приміщеннях. Являють собою міцну конструкцію, яка гарантує довготривале зберігання продукції в супер- / гіпермаркетах, ресторанах, на овочесховищах і м'ясопереробних підприємствах.

Е

Економічний потенціал підприємства – сукупні можливості підприємства визначати, формувати і максимально задовольняти попит споживачів у товарах і послугах у процесі оптимальної взаємодії з навколишнім середовищем і раціональним використанням економічних ресурсів. Основними структурними елементами економічного потенціалу підприємства є: кадровий потенціал; виробничий потенціал; інноваційний потенціал; організаційно-управлінський потенціал.

Експлуатаційна продуктивність – це показник, який характеризує машину в умовах експлуатації на конкретному виробництві з урахуванням усіх витрат робочого часу, в тому числі з причин відмови машини.

Електронні контрольно-касові апарати (ЕККА) – це реєстратори розрахункових операцій, які додатково забезпечують попереднє програмування найменування і ціни товарів (послуг) та облік їх кількості, друкування розрахункових та інших звітних документів.

Електроплити є універсальним тепловим обладнанням, використовуються у кондитерських та гарячих цехах підприємств харчування.

Електросковорода промислова – це багатофункціональне теплове обладнання, що часто використовується на кухнях місць громадського харчування. Вона підходить для виконання ряду процесів, в тому числі смаження, пасерування, тушіння та приготування на пару м'ясних, овочевих, рибних та інших страв у великих обсягах.

Електрична настільна сковорода – універсальне обладнання для смаження, тушіння, варіння, підігріву продуктів. Особливості конструкції дозволяють відмінно обсмажувати стейки, піцу, сосиски, млинці, смажену картоплю.

Ж

Жарильна шафа (духова) професійна – вид універсального кухонного обладнання для ресторану, яка призначається для теплової обробки продуктів харчування, їх підігріву або розморожування в гарячих цехах за певних температурах.

Жарильно-пекарське устаткування забезпечує проведення процесів смаження, випікання, тушкування за рахунок дії на продукти проміжних технологічних середовищ (повітря, пароповітряна суміш, жир, соуси), нагрітих на робочих поверхнях чи в робочих об'ємах апаратів до температури 150...300° С.

Живильний пристрій призначений для безперервного або періодичного надходження вихідної сировини в машину з можливістю дозування продукту по масі або об'єму згідно вимог технологічного процесу.

3

Завантажувально-накопичувальний пристрій, призначений для приймання і резервного накопичення напівфабрикатів і товарів.

Заклад ресторанного господарства – ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам.

Закритими електронагрівачами називають ті, у яких спіраль знаходиться в корпусі в діелектричному шарі, доступ повітря до спіралі через цей шар утруднений, але не виключається.

Зал служби прийому – частина вестибюля готелю, де розташована служба прийому гостей (служба порт'є або чергового адміністратора).

Замки для замикання касової машини й її окремих частин, використовують для зняття показань підсумовуючих лічильників для переведення підсумовуючих лічильників на нулі, для тестування, програмування.

Збірні холодильні камери призначаються для короткотермінового зберігання охолоджених (КХС), заморожених (КХН) продуктів. їх збирають з уніфікованих щитів і розміщують у підсобних приміщеннях.

Зона вертикальних комунікацій складається із ліфтового вузла, сходів, що ведуть на поверхи, коридорів, що ведуть до інших груп приміщень. Ця зона має бути вільною і забезпечувати зручний прохід від зони праці і головного входу в готель.

Збірні холодильні камери – це збірно-розбірні конструкції з сендвіч-панелей, призначені для підтримки температури, що створюється всередині камери холодильними машинами. В якості наповнювача використовується жорсткий пінополіуретан щільністю 40-42 кг/м³.

Запайовики - дуже зручні апарати із серії пакувального обладнання, які дозволяють запаювати пакети, мішки з поліпропілену, поліетилену, ламінованого паперу в процесі пакування продукції.

I

Інвентар професійний – інвентар для професійного прибирання приміщень готельно-ресторанного господарства, підбирається в залежності від типу приміщення.

Індикація складається з двох індикаторів для касира і покупця, що показує суми, проведені через касовий апарат, номер секції, суму внеску покупців, здачу тощо.

Індукційна плита — кухонна електрична плита, що розігріває металевий посуд індуктованими вихровими струмами, що генеруються високочастотним магнітним полем частотою 20-100 кГц.

ІЧ-енергія в продукті утворюється під час переходу електронів на інші енергетичні рівні, а також в результаті коливального та обертального руху атомів і молекул.

K

Кавоварки призначені для приготування натуральної кави, кавових напоїв (капучино, гарячий шоколад) і чаю. Використовують їх у кафетеріях, барах, ресторанах, піцеріях, супермаркетах тощо.

Камера шокової заморозки дуже швидко знижує температуру в середині продукту, попереджаючи розмноження мікроорганізмів. Охолоджена таким чином страва зберігає свої природні колір, вологість, смак та аромат.

Картопличистки і овочечистки – машини для очищення овочів і картоплі. На підприємствах існує декілька способів очищення овочів від шкірки: лужний, паровий, комбінований, термічний і механічний.

Кейтеринг – напрямок у сфері бізнесу громадського харчування, що відповідає за надання продуктів, напоїв та супутнього сервісу для різних виїзних заходів.

Кип'ятильники забезпечують отримання кип'яченої води, яка використовується для приготування багатьох страв (перших і солодких, гарнірів, напоїв).

Кипіння – випаровування рідини, яке відбувається по всьому її об'єму. Температура кипіння залежить від тиску. Змінюючи тиск можна суттєво впливати на температуру кипіння. Зворотній до кипіння процес називається конденсацією, яка, на відміну від кипіння, супроводжується виділенням теплоти. Сукупність процесів кипіння та конденсації є основою для роботи компресійної холодильної машини.

Клинопасові передачі широко застосовують в механічному обладнанні, зокрема вони встановлюються у картоплеочисних,

овочерізальних, збивальних, тісторозкатних, тістомісильних та інших машинах. Клинопасова передача забезпечує безступеневе регулювання швидкості обертання робочого органа за допомогою клинопасового варіатора.

Клінінг – (англ. clean – чистота, чистий, чистити) – спеціальна дія з прибирання приміщень і підтримки чистоти.

Клінінгові технології – технології, що використовуються в закладах готельно-ресторанного господарства для професійного прибирання.

Кожух – зовнішнє покриття для захисту ізоляції і надання зовнішнього естетичного вигляду.

Коктейль-бар – бар, в якому готуються та реалізуються змішані напої (коктейлі) у широкому асортименті, коньяки, фрукти, кондитерські вироби, спеціальні закуски.

Коктейль-зал – торговельний зал ресторану, розташований в окремому приміщенні або вестибюлі, гармонійно вписується до групи торговельних приміщень і разом із тим відрізняється своїм оформленням. У ньому відбувається обслуговування за типом «банкет-коктейль» для учасників фестивалів, нарад, конференцій.

Коктейль-хол – бар з широким асортиментом змішаних та алкогольних напоїв; найчастіше розміщується при ресторанах і готелях. Працює переважно увечері. Містить танцювальний майданчик. Обслуговування відвідувачів комбіноване: за барною стійкою - бармен, а в залі - офіціант.

Комбіновані способи нагрівання – це послідовний або паралельний нагрів продукції декількома відомими способами з метою скорочення тривалості теплового оброблення, підвищення якості кінцевого продукту та ефективності технологічного процесу.

Компресор – це пристрій, який забирає пари холодильного агента з випарника та направляє їх в конденсатор в стисненому стані. Компресор складається з циліндра, поршня та електродвигуна.

Компресорна холодильна машина являє собою сукупність чотирьох основних елементів, при відсутності будь-якого з них процес отримання штучного холоду неможливий.

Конвектомати (шафи з примусовим рухом пароповітряного середовища) забезпечують рівномірне температурне поле по всьому об'ємі робочої камери.

Конденсатор – пристрій, призначений для охолодження парів холодильного агента і перетворення їх в рідину. Для прискорення охолодження через конденсатор продувають повітря спеціальним вентилятором або здійснюють водяне охолодження.

Кондитерська електрична піч призначена для випічки дрібних хлібобулочних і кондитерських виробів.

Контрольні лічильники служать для контролю роботи на касовій машині й попередження зловживань. Примусового перекладу на нулі контрольні лічильники не мають.

Контрольно-вимірювальна арматура і прилади автоматичного регулювання – призначені для контролю режиму роботи апарата (тиску, температури, вологості середовища робочої камери), його регулювання і забезпечення безпечних умов експлуатації.

Конфорка – робоча поверхня кухонних плит.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями.

Комбінована вітрина холодильна вважається універсальною тому, що має більш широкий температурний діапазон $-5 \dots + 5^{\circ}\text{C}$ в порівнянні з іншими вітринами. Завдяки цьому різні продукти зберігаються протягом усього терміну придатності.

Коптильні камери - призначені для приготування м'яса, курки, риби, овочів, напівфабрикатів та інших страв гарячого і холодного копчення.

Картопличистка - це машина для очищення овочів, яка призначена для якісного і швидкого очищення картоплі та інших коренеплодів.

Куттер - професійна універсальна електрична машина, яка призначена для тонкого подрібнення різних продуктів харчування, в т.ч. і фаршу.

Кухонні процесори - створені для істотного полегшення праці на професійній кухні. Цей диво-апарат, який виготовлений за новітніми технологіями, дозволяє виконувати безліч функцій куттера, міксера, м'ясорубки, овочерізки.

Ковбасний шприц (шприц для ковбас, наповнювач ковбаси) наповнює натуральні (кишкові) або штучні (поліетиленові та ін.) оболонки фаршем, формуючи таким чином різні види ковбасної продукції (варена, копчена, сирокопчена ковбаса, сардельки, сосиски), а також створює ковбаски без оболонки.

Кукурузоварка призначена виробляти велику кількість готового продукту за короткий час, працює за принципом водяної бані.

Конвеєрна або тунельна посудомийна машина має велику продуктивність, вона здатна за невеликий час вимити величезну кількість посуду, використовуючи мінімальну кількість води.

Купольні посудомийні машини - призначені для миття посуду в ресторанах - тарілок, стаканів, підносів, столових приладів, наплитного посуду.

Котломийні машини — це пристрої, які призначені для миття великогабаритного кухонного інвентарю, до яких відносяться котли, каструлі, чани.

Касети для посуду - це незамінний інвентар на кухні ресторанів і кафе. Вони відрізняються підвищеною міцністю і довговічністю, виготовлені з високотехнологічного пластику і розраховані на щоденне інтенсивне використання.

Кавомашина автоматична не замінима в кафе, барах, ресторанах, кав'ярнях, кафетеріях, офісах підприємств та інших закладах (фітнес-центрах,

автосалонах, салонах краси), де потрібно швидко, якісно, смачно й у великій кількості приготувати ароматну свіжомелену каву.

Кавоварка для кави по-східному на піску (кавоварка для кави по-турецьки, кавоварка на піску) складається з корпусу, виконаного в основному з нержавіючої сталі, місткості для піску та джезви (турок).

Кавомолки працюють за принципом обертання жорен або дисків здійснюється за допомогою важеля, здатні приготувати каву високої якості в різних виконаннях - еспресо, американо, латте, капучино, кава по-східному, рістретто, мокко, макіято і т.д.

Класична професійна кавомашина може працювати і з меленою кавою, і з кавою в зернах (залежно від моделі), оснащуватися дисплеєм, який інформує про режими роботи і дії персоналу, фільтром для води, таймером, програмами для регулювання якості помелу, розміру порцій та іншими опціями.

Л

Ліфт – підймальний пристрій циклічної дії, в якому вантажі переміщуються з одного рівня на інший в кабіні, яка рухається у спеціальній шахті.

Ліфти вантажні – це ліфти, які представляють собою підйомники стаціонарного типу, призначені для вертикального міжповерхового переміщення тарно-штучних вантажів, їх застосовують у магазинах, на складах, які мають кілька поверхів та підвальні приміщення.

Льодогенератори - пристрої для виробництва льоду в промислових масштабах. Це професійне обладнання знайшло своє застосування у всіх галузях ресторанного, готельного і торгового бізнесу.

Лавові грилі - служать для приготування м'ясних, рибних, овочевих страв, доготування напівфабрикатів - ковбасок, сосисок та іншої гастрономії.

Льодоподрібнювач (подрібнювач льоду, краш-мейкер) - один з апаратів із серії електромеханічного барного обладнання професійного використання. Льодоподрібнювач призначений для подрібнення льоду, виробництва льодяної крихти, яка використовується кухарями та барменами при приготуванні спиртних і безалкогольних коктейлів.

Лінія роздачі встановлюється для прискорення і полегшення процесу роздачі готових страв, призначена для короткочасного зберігання і роздачі готових страв, закусок, кондитерських виробів, напоїв, також для забезпечення відвідувачів столовими приборами.

М

Малі потужності – потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв. м, або потужності, які не постачають

харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п'ять осіб робочого персоналу.

Машини для перемішування харчових продуктів за конструкцією робочих органів поділяються на барабанні лопатеві, шнекові і машини періодичної дії.

Машини для розкочування тіста призначені для формування крутого пшеничного тіста пластинами чи стрічкою товщиною 1...50 мм.

Машини для формування котлет призначені для формування виробів плоскої форми з м'ясних, рибних, картопляного фаршів, а також манних битків круглої форми.

Меню – це асортиментний перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Меню — візитна картка закладу. Воно має узгоджуватися із загальною концепцією ЗРГ, не тільки задовольнити, а навіть перевершити очікування споживачів.

Механічне устаткування – технологічні машини, що призначені для проведення механічних (подрібнення, змішування, пресування, сортування) і гідромеханічних (перемішування, емульгування, збивання, миття) процесів обробки сировини і матеріалів.

Механічні ваговимірювальні прилади – це ваги, принцип дії яких заснований на методі порівняння маси вантажу, що зважується з масою вбудованих або зовнішніх гир. Процес зважування відбувається в результаті взаємодії системи важелів і вантажів, а відображення інформації про вантаж – завдяки вказівного пристрою (індикатору положення рівноваги), механічно пов'язаним системою важелів з вантажоприймальною платформою.

Мийне устаткування призначене для миття овочів, столового і кухонного посуду та ін. Процес миття може здійснюватися гідравлічним, гідродинамічним і гідромеханічним способами.

Мікрохвильова піч – електроприлад, призначений для швидкого приготування або підігрівання їжі, розморожування продуктів у побуті з використанням електромагнітних хвиль дециметрового діапазону (зазвичай із частотою 2450 МГц).

Мікшер та інші подібні пристрої – пристрій, що забезпечує функціональну та структурну гнучкість системи звукового устаткування, особливо у багатофункціональних залах при їх різному використанні.

Місильно-перемішувальне устаткування призначене для механічного перемішування компонентів різних продуктів з метою отримання однорідної маси.

Міцність ваг – це їх здатність зберігати всі метрологічні вимоги впродовж тривалого часу. Міцність, тобто надійність і довговічність, залежить від якості матеріалу, з якого виготовлені ваги.

М'ясорубка промислова (професійна) являє собою багатофункціональний електромеханічний пристрій для полегшення первинної роботи персоналу з м'ясними та рибними виробами.

Млинниця являє собою п'єдестал, який містить 1 або 2 робочих поверхні. Тісто, призначене для млинців, рівними частинами і рівномірно виливають на жарильну поверхню, розподіляється воно спеціальною лопаткою.

Марміт настільний призначений для нетривалого зберігання перших і других страв у теплому або гарячому стані, роздачі відвідувачам, крім того, професійні електричні марміти здатні розігріти страви в невеликих обсягах.

Мангали барбекю – необхідні пристрої для якісного приготування шашлика, м'яса, овочів, риби. Устаткування випускається у вигляді жарочного ящика.

Мангал електричний професійний являє собою конструкцію виготовлену з харчової нержавійки з цегляною жаровнею.

Мікрохвильові печі професійного застосування використовуються підприємствами громадського харчування з метою оперативного розігріву, приготування і розморожування продуктів або готових страв за допомогою високочастотних струмів електромагнітного поля.

Міксери професійні – широко використовуються в ресторанах, коктейльних, кафетеріях, барах і багатьох інших закладах громадського харчування. Використовуючи промисловий міксер надається можливість не тільки збити або приготувати коктейль, а й перемішати будь-які напої, приготувати шейки, збивати або подрібнювати інші м'які і рідкі продукти.

Моноблок холодильний служить для охолодження та підтримки заданого температурного режиму в холодильних камерах. Дані агрегати встановлюються в процесі або після монтажу камери в закладах громадського харчування і торгівлі.

Марміт електричний – пристосування здатне протягом певного проміжку часу підтримувати стан перших, других страв, напоїв і соусів в теплому або навіть гарячому вигляді. Крім цього, марміт електричний настільний допоможе продемонструвати кращі якості страви.

Н

Надійність роботи – стан машини, при якому вона спроможна виконувати задані функції в межах параметрів, встановлених вимогами технологічного процесу або нормативно-технічної документації.

Наочність показань. Ваговимірні прилади повинні мати такі покажчикові (відлікові) пристрої, які б дозволяли легко стежити за показаннями зважування і контролювати точність окремих відважувань.

Напівавтоматичні пральні машини барабанного типу мають м'яку підвіску, електронне управління. Вони призначені для прання, полоскання і віджимання білизни в одному перфорованому барабані з гребенями на внутрішній стороні.

НВЧ-нагрівання харчових продуктів здійснюється за рахунок перетворення енергії змінного електромагнітного поля надвисокої частоти в

теплову енергію. Прогрівання продукту при цьому не поверхнєве, а відбувається по всьому об'єму продукту.

Номер – це окреме приміщення з однієї або декількох кімнат, обладнаних для тимчасового помешкання. Готельний номер містить головним чином усі елементи житла людини, передбачає місце для сну і відпочинку, праці, прийому гостей.

О

Об'ємний спосіб підведення теплоти до продукту відбувається в апаратах з інфрачервоним (ІЧ), надвисокочастотним (НВЧ), електроконтактним (ЕК) та індукційним нагріванням.

Обіг – реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, поширення або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов'язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом.

Обладнання та інвентар – устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу.

Обслуговуюче господарство – цехи і підрозділи підприємства (внутрішньозаводський транспорт, різні склади), які обслуговують виробництво: надають послуги, необхідні для забезпечення нормальної роботи основних і допоміжних цехів.

Овочерізка промислова – важливий атрибут професійної кухні будь-якого ресторану, кафе, їдальні, фаст-фуду, і навіть супермаркету. Вона відмінно впорається із завданням нарізати, подрібнити, нашаткувати сири, варені овочі, фрукти, коренеплоди, прискоривши і полегшивши процес приготування їжі в промислових масштабах.

Операційний цикл – час виконання окремої операції, протягом якої виготовляється одна деталь, партія однакових деталей чи декілька різних деталей.

Організаційна підготовка виробництва – сукупність взаємозв'язаних процесів: з вибору найбільш раціональних форм і методів організації виробництва нових виробів; з забезпечення виробництва матеріальними ресурсами (сировиною, матеріалами, напівфабрикатами, комплектуючими виробами); з підготовки кадрів відповідних професій і кваліфікації; зі збору необхідної інформації для оперативного-виробничого планування.

Організаційно-виробничі вимоги до нового виробу означають відповідність конструйованого виробу умовам його виготовлення,

можливість уніфікації, механізації і автоматизації виробничих процесів, забезпечення вживаних на підприємстві методів контролю і т. ін.

Освоєння виробництва – початковий період промислового виробництва нових виробів, протягом якого досягаються заплановані проектні техніко-економічні показники (продуктивність, трудомісткість, собівартість тощо). Виділення цього етапу доцільне тільки для умов масового і серійного виробництва.

Основний спосіб варіння – доведення продукту до готовності за повного занурення його в рідину. Цей спосіб застосовують під час варіння бульйонів, перших страв, овочів, м'яса, риби тощо.

Основними прийомами теплового оброблення харчових продуктів є варіння і смаження.

Охолодження широко застосовується в громадському харчуванні для збереження швидкопсувних харчових продуктів, напівфабрикатів та готових страв, приготування різних видів охолоджених і заморожених виробів і створення мікроклімату.

Охолоджувальні столи встановлюються у виробничих цехах закладів харчування. Під робочою поверхнею столу, яка використовується для приготування страв, розміщено охолоджувальний об'єм для зберігання окремих компонентів чи готових страв.

Охолоджувачі напоїв використовуються для охолодження і підтримання в охолоджену стані соків, напоїв. Складаються з машинного відділення, яке знаходиться в нижній частині апарата, і охолоджувального об'єму, де розміщено випарник холодильної машини.

II

Пакування – поміщення одного або кількох первинно запакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер).

Пастакукер призначений для нагрівання різних видів макаронних і борошняних кулінарних виробів одночасно, дотримуючись при цьому принципу сумісності продуктів.

Пальник — теплогенеруючий пристрій, в якому відбувається змішування повітря з газоподібним паливом з подальшою подачею до вихідного отвору і спалюванням її тут з утворенням стійкого фронту горіння (факела).

Пароварильні апарати – апарати, що здійснюють варіння продуктів у парі шляхом безпосереднього контакту продуктів з насиченою парою.

Пароварочні шафи – використовуються для варіння м'яса, риби, овочів на парі і для розігріву різних кулінарних виробів. У них виробляють варіння продуктів "гострою парою".

Парові котли працюють за принципом – пара з паропроводу через парозапорний вентиль подається в пароводяну сорочку.

Пароконвектомати об'єднують у собі всі переваги кондитерських печей, сковорід та пароварок, дозволяючи залежно від обраного режиму випікати торти і булочки, обсмажувати м'ясо та птицю, готувати парову рибу, тушкувати овочі, готувати гарніри, розігрівати напівфабрикати.

Пароконвекційні печі – призначені для теплової обробки м'ясних і рибних продуктів, овочів, картоплі, круп, розстойки і випічки хлібобулочних і кондитерських виробів, а також для здійснення процесів теплового консервування.

Пароконвекційні шафи – надійні, універсальні, прості в експлуатації, безпечні, потребують мінімального догляду. На кухні вони можуть замінити кухонні плити, печі, сковороди, каструлі тощо.

Пасові передачі застосовують для передачі обертального руху між валами, які віддалені один від одного на певну відстань .

Пейджинг – однобічна передача повідомлення співробітників; оповіщення групи співробітників або відвідувачів установи.

Передавальний механізм (передача) – призначені для передачі руху до робочих органів виконавчих механізмів, зміни швидкості і напрямку обертання, а також для перетворення одного виду руху в інший.

Пересувні регульовані візки – устаткування, яке призначене для зберігання і транспортування чистих тарілок і підносів до місця проведення кейтерінгового обслуговування, а також для збору використаного посуду та підносів та транспортування на базове підприємство.

Перколяційний способи приготування кави характеризується одноразовим (рідше дворазовим) контактом сильно перегрітої (при надлишковому тиску) води з порошком меленої кави. В процесі контакту з кавою вода закипає. Оскільки тривалість контакту незначна, отриманий напій має приємний смак і аромат.

Питома потужність – величина, що характеризує витрати електроенергії за одиницю часу або під час виробництва одиниці продукції на машині.

Питома продуктивність – спроможність машини переробляти певну кількість продукту за одиницю часу на одиницю об'єму робочої камери (робочої довжини або площі).

Підіймально-транспортне устаткування – це машини і механізми, призначені для механізації робіт при навантаженні і розвантаженні сировини, продуктів і матеріалів під час їх приймання і зберігання, переміщення цих об'єктів усередині закладу, транспортуванні готової продукції до місця реалізації, транспортування інвентарю та різного обладнання.

Побутовий холодильник використовують в готельних номерах та на підприємствах ресторанного господарства.

Поверхнєве нагрівання продукту здійснюється за допомогою теплопровідності і конвекції під час підведення теплоти до центра продукту через його зовнішню поверхню.

Погрібок винний – приміщення у підвальному поверсі ресторану, готелю, де у бочках або скляному посуді зберігаються високоякісні вина, які пропонують відвідувачам на спробу й на продаж.

Подрібнення – процес поділу продукту на частини під дією механічних сил без надання їм певної форми внаслідок деформації.

Подрібнювальне устаткування призначене для зменшення розміру часточок матеріалу за рахунок дроблення без надання їм певної форми.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.

Потокова лінія – група робочих місць, за якими закріплене виготовлення одного чи обмеженої кількості найменувань виробів і виробничий процес на яких здійснюється відповідно до ознак потокового виробництва.

Потокове виробництво - метод організації виробничих процесів, заснований на максимальній реалізації принципів: диференціації, прямоточності, спеціалізації, безперервності, паралельності, ритмічності й пропорційності.

Поточний ремонт – вид ремонту, при якому проводять заміну й відновлення зношених деталей і вузлів устаткування і регулювання механізмів. ПР проводиться тільки при експлуатації устаткування.

Поширена IP-телефонія – технологія, спрямована на те, щоб передавати голос, а іноді й відео, оцифрований і стиснений за допомогою цифрових методів через мережі, які побудовані на IP-технологіях (наприклад, через Інтернет).

Працездатність – це стан машини, за якого вона виконує задані функції в межах параметрів, що встановлені вимогами технологічного процесу або нормативно-технічної документації.

Пресувальне устаткування в закладах харчування використовується для відтискання рідини з твердих матеріалів і ущільнення сипучих продуктів.

При індукційному нагріві струмопровідні матеріали поміщаються в змінне електромагнітне поле, і вихрові струми (струми Фуко), що виникають при цьому, в результаті розсіювання енергії нагрівають днище металевого посуду.

Призначення житлової зони – забезпечення умов для помешкання: надання житла, обслуговування номеру, чищення і прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання незначних послуг і доручень, подавання їжі в номер, транспортування багажу в номери.

Прилавок – стіл для викладання та демонстрації товарів. Його розміри повинні забезпечувати вільний доступ для огляду та вибору товару. Основні види прилавків: звичайний, прилавок-вітрина і прилавок під касу.

Прилади автоматичного регулювання – призначені для підтримання певного режиму зберігання продуктів у охолоджувальному об'ємі.

Принцип уведення – клавіші для набору сум, номери лічильника секції, номери та пароля касира, клавіші скидання корекції анулювання попереднього та загального підсумку, програмування заголовка чека.

Принципи організації виробничого процесу – вихідні правила, на основі яких здійснюються оптимальна побудова, функціонування і розвиток виробничих процесів. Основними принципами організації виробничих процесів є такі: диференціації; спеціалізації; концентрації операцій та інтеграції виробничих процесів; пропорційності; безперервності; прямоточності; ритмічності; гнучкості; паралельності; гомеостатичності (саморегулювання).

Припускання – варіння продукту в невеликій кількості рідини (води, молока, бульйону, відвару).

Пристрій, що друкує чек, призначений для друкування та видачі чека і друкування реквізитів на контрольній стрічці.

Пристрій, що оперативно-запам'ятовує інформацію, призначений для підрахунку виручки та контролю. Він складається з контрольних і операційних підсумовуючих лічильників.

Притискні (контактні) грилі призначені для смаження продуктів контактним способом одночасно з двох боків. Продукт поміщають на нижню нагріту чавунну жарову поверхню, накривають верхньою, у такий спосіб він обсмажується з обох боків. Під нижньою поверхнею встановлено піддон для збирання залишків жиру.

Продуктивність – це здатність технологічної машини виробляти певну кількість продукції за одиницю часу. Залежно від фізичного стану продукції, що виробляється, продуктивність може вимірюватися в шт/год, кг/год, та м³/год. Згідно сказаного продуктивність може бути штучна, масова та об'ємна. В Міжнародній системі одиницею відліку робочого часу машини слугує секунда (с).

Продуктивність потокової автоматичної лінії – основний розрахунковий параметр (норматив) автоматичної лінії. Розраховується за продуктивністю останнього (випускаючого) верстата. Розрізняють: технологічну, циклову, фактичну, потенційну продуктивність лінії.

Промисловий робот – автоматична машина, яка може бути перепрограмована і яка застосовується у виробничому процесі для виконання рухових функцій, аналогічних до функцій людини, при переміщенні предметів праці або технологічного оснащення.

Просіювання (ситова класифікація) – процес поділу сипучих матеріалів на фракції (класи) за крупністю зерен (шматочків) шляхом просіювання через одне або кілька сит.

Протирання – це не лише процес подрібнення, але й розділення, тобто відділення маси плодоовочевої сировини від кісточок, насіння і шкірки на ситах із діаметром осередків 0,8–5,0 мм.

Професійні термоконтейнери – для тривалої підтримки заданого температурного режиму використовуються цільні поліетиленові контейнери з теплоізоляцією.

Публічна зона готелю – вхідний вестибюль, коридори та холи на поверхах.

Піч для піци – високопрофесійне теплове обладнання, що використовується ресторанами італійської кухні, піцеріями, точками фаст-фуду для приготування піци.

Професійні тостери (промислові) – застосовують для розігріву або швидкого приготування хрустких тостів, гарячих бутербродів, апетитних закусок і т.п.

Прес для піци – призначений для отримання тестової основи круглої форми (красту) для піци різних розмірів і товщин з попередніми припіканням та подальшого переміщення в піч для піци.

Планетарний міксер призначений для перемішування і збивання продуктів різноманітної густоти і консистенції, тіста.

Пилка для м'яса промислового призначення (гастрономічна пилка) – використовується в м'ясному виробництві, призначена пила для оброблення, нарізування, розрізання великих шматків м'яса (в т.ч. з кісточкою), риби і рибних напівфабрикатів.

Поверхні для смаження дозволяють швидко готувати, смажити овочеві, рибні та м'ясні страви. Приготування їжі може супроводжуватися використанням жиру або ні.

Прес для гамбургерів – призначений для стиснення м'ясного фаршу до потрібної товщини з подальшою тепловою обробкою котлети для формування гамбургерів.

Пересувний прилавок для пиріжків являє собою мобільну конструкцію на рухомих коліщатах. Використовується для підтримки в теплому / гарячому стані і розігріву за допомогою водяної пари пиріжків, сосисок, гамбургерів, булочок, сардельок.

Піч для картоплі – використовується для запікання картоплі в спеціальній конструкції, являє собою дво- / трьохярусну шафу з нержавіючої сталі.

Професійна пральна машина має ефективну систему віджиму і інтелектуальну систему контролю процесу прання.

Прасувальний каток служить для якісного прасування, досушки білизни, яку випрала і віджали. По конструкції він складається з обертального барабана, обтягнутого жаростійкою тканиною і нагрівальної плити.

Р

Радіосистема – це одноканальний приймач, підключений до радіомережі.

Редукторами називаються зубчаті механізми, об'єднані в окремі агрегати.

Реєстратор розрахункових операцій – це пристрій або програмно-технічний комплекс, в якому реалізовані фіскальні функції і який призначений для реєстрації розрахункових операцій при продажу товарів (наданні послуг), операцій з купівлі-продажу іноземної валюти .

Режим роботи підприємств ресторанного господарства залежить від режиму роботи обслуговуваних ними контингентів споживачів промислових підприємств, установ, навчальних закладів.

Ремонтний цикл – проміжок часу роботи устаткування між моментом введення його в експлуатацію і його першим капітальним ремонтом або між двома послідовно виконаними капітальними ремонтами або між останнім капітальним ремонтом і моментом виведення устаткування з експлуатації.

Ремонтпридатність – це комплекс заходів із забезпечення можливості доступу до різних вузлів і деталей машини з метою технічного обслуговування.

Ресивери – це спеціальні ємності для зберігання запасу холодильного агента у системі. Вони беруть участь в регулюванні холодопродуктивності.

Ресторан люкс – підприємство громадського харчування, яке пропонує сучасний інтер'єр, високий рівень комфортності та різноманітність наданих послуг.

Ресторан першого класу – підприємство громадського харчування, для якого є характерними звичайність та оригінальність інтер'єру, гармонійність і комфортність.

Ресторан-гриль – невеликий ресторан або секція ресторану, що спеціалізується на приготуванні м'ясних страв на металевій решітці-гриль.

Рибоочищувальна машина – призначена для очищення риби від луски. Робочий інструмент рибоочищувальної машини – шкрябань, виготовлений із ножової нержавіючої сталі у вигляді фрези з подовжніми борозенками, загостреними з одного боку.

Рисоварка — кухонний прилад для приготування рису. Може мати функції скороварки, пароварки, варіння при низькій температурі тривалий час (томління), хлібопічки.

Різальне устаткування використовується для подрібнення продуктів шляхом різання з метою надання продуктам заданої форми, розміру та якості. Різальними інструментами є ножі різної конструкції і форми: прямолінійні, криволінійні та дискові.

Різальний інструмент м'ясорубки – шнек із кроком витків, що зменшується до місця розташування ножів (нерухома підрізна решітка, обертові ножі і нерухомі ножові решітки).

Робота кавоварок базується на екстрагуванні смакових і ароматичних речовин із подрібнених зерен кави киплячою чи близькою до кипіння (але кип'яченою) водою.

Робоча камера (може бути закритою чи відкритою) – це об'єм, в якому знаходиться продукт у момент теплової обробки.

Робоче місце – закріплена за одним робітником чи бригадою робітників частина виробничої площі з засобами праці, у тому числі інструментами, підйомно-транспортними й іншими пристроями відповідно до характеру робіт, що виконуються на даному робочому місці.

Робочий орган технологічної машини діє на продукт згідно заданого технологічного процесу з урахуванням фізико-механічних властивостей продукту. Робочі органи поділяються на основні і допоміжні. До основних відносяться ножі, лопаті, ґратки, збивачі. Допоміжні – затискачі, захвати, напрямні, опорні площини.

Розмелювальні механізми з конусним робочим органом призначені для розмелювання сухарів, спецій та інших твердих харчових продуктів.

Розрахунковий (монетний) вузол призначений для прийому грошей чи грошових еквівалентів, перевірки їхньої дійсності і подачі сигналу виконавчим пристроям на видачу товару. Опущені в монетний механізм недоброякісні чи монети іншого достоїнства, а також усі диски, що імітують монети (сурогати), відсіваються і направляються в нішу повернення.

Розчини солей, які відносять до рідких холодоносіїв – розсоли та однокомпонентні речовини, які замерзають при низьких температурах (етиленгліколь, кремнійорганічна рідина).

Роторна формувальна машина складається з корпусу, електродвигуна, черв'ячного редуктора, кришки стола із завантажувальним бункером, шнека-живильника, формувального стола, бункера для панірувальних сухарів і приймального лотка.

Розстоєчні шафи використовуються на професійних кухнях, пекарнях, міні-пекарнях, кіосках, ресторанах фаст-фуду і т.д. Призначена розстоєчна шафа для вистоювання свіжих або заморожених напівфабрикатів, приготованих з дріжджового тіста.

Рукомийники або ванни мийні призначені для миття рук і дотримання гігієни персоналу професійної кухні, їдальні, кафе та інших об'єктів громадського харчування.

Роликовий гриль – призначений для рівномірного, швидкого та якісного обсмаження ковбасок, сосисок, сардельок, закусочних рибних паличок і т. п.

С

Секція миття – це тунель, утворений настилом конвеєра і кожухом. На кожусі передбачено троє дверей, що піднімаються.

Середній ремонт – вид ремонту, при якому проводять часткове розбирання устаткування, капітальний ремонт окремих вузлів і механізмів, заміну зношених деталей, збирання, регулювання і випробування

устаткування під навантаженням (у машинобудуванні від середніх ремонтів відмовилися).

Система забезпечення режиму збереження товару служить для охолодження чи нагрівання продовольчих товарів у процесі їхнього збереження, приготування і ви дачі.

Система автоматизації закладів ресторанного господарства – це спеціалізований комп'ютеризований комплекс програм і устаткування, що дозволяє забезпечити ефективне управління закладами ресторанного господарства.

Система автоматичних пристроїв забезпечує заданий режим роботи. Залежно від функціонального призначення пристрої автоматики можуть бути розділені на пристрої автоматичного управління, регулювання, контролю, сигналізації та обліку.

Система регламентованого обслуговування – організована на основі регламенту обслуговування сукупність технічних, організаційних і економічних заходів, призначених для забезпечення найбільшої ефективності обслуговування з урахуванням можливих змін стану об'єкта обслуговування й умов виробництва.

Система товарної обробки призначена для дозування, змішання та інших операцій, у результаті проведення яких напівфабрикати перетворюються в готовий товар.

Склади (складські приміщення) – сукупність будівель і споруд для приймання, розміщення, зберігання і відпуску продукції, предметів і засобів праці.

Сковороди призначені для смаження м'яса риби, птиці та інших продуктів на нагрітій поверхні, а також для пасерування, тушкування і припускання.

Сковороди електричні промислові – теплове обладнання для підприємств харчування. Служить для обробки їжі шляхом смаження, пасерування, запікання, тушкування, припускання безпосередньо на нагрітій поверхні.

Слайсери – пристрої для нарізки продукту на скибочки заданої товщини. Використовуються в м'ясопереробних і сиропереробних підприємствах, а також в барах, ресторанах, супермаркетах і кулінаріях.

Смажельні шафи призначені для смаження м'ясних і рибних продуктів, а також для запікання овочевих блюд із крупи.

Смаження – це термічний процес, який є комплексом складних фізичних, хімічних, тепломасообмінних змін структури, об'єму та властивостей продукту, в результаті яких готовий виріб набуває специфічного смаку, запаху та кольору.

Смаження в закритому просторі (жарових шафах) застосовується для виробів із крупи, овочів, великих шматків м'яса, птиці.

Смаження в середовищі гарячого повітря або парогазовому середовищі. Під час даного способу смаження відбувається контакт харчових продуктів з нагрітим повітрям або парогазовим середовищем.

Смаження в невеликій кількості жиру здійснюється у відкритому посуді (сковороди, дека, функціональні ємності) або на гарячій поверхні плит і характеризується одностороннім підведенням теплоти.

Сортувально-калібрувальне устаткування призначене для сортування (розділення за якістю), калібрування (розділення за величиною часточок) харчової сировини і просіювання (відділення сторонніх домішок) сипких продуктів.

Сосисковарки призначені для варіння сосисок і сардельок і підтримання їх у гарячому стані в процесі реалізації.

Спеціалізовані посудомийні машини призначені для оброблення тільки одного виду посуду і застосовуються на великих підприємствах.

Сталість показань зважування — це властивість вагів за однакових умов при багаторазовому зважуванні того самого вантажу давати ті самі показання.

Стаціонарні і збірні холодильні камери призначені для зберігання запасу продуктів в закладах харчування і торгівлі на 1...5 діб. В них зберігають продукти в широкому асортименті, але в помірній кількості.

Стіл для збирання відходів — це стіл, який призначений для збору харчових відходів. Він має ті ж конструктивні і експлуатаційні властивості, що й столи виробничі, але в його стільниці є отвір діаметром 225 мм для збору харчових відходів в бак, який знаходиться під стільницю на підлозі.

Стіл-колода — це стіл, який призначений для розрубання м'яса. Стільниця стола зроблена з харчового пластику: цей матеріал відрізняється високою щільністю волокон, твердістю, слабо схильний до деформацій.

Столи для доочищення овочів — це столи, які призначені для доочищення і обробки коренеплодів і овочів. Залежно від моделі стіл може бути оснащений однією чи двома ваннами.

Столи для оброблення м'яса — це столи, які призначені для розроблення та подальшої переробки м'яса.

Стравоварильні котли, в яких процес варіння відбувається при значному надлишковому тискові у варильній посудині, називають автоклавами.

Структура ремонтного циклу встановлює перелік технічних обслуговувань та ремонтів, розміщених у послідовності їх виконання.

Ступінь розчинності холодильного агента у мастилi — важлива характеристика, яка суттєво впливає на конструкцію компресора та інших вузлів системи; чим менше холодильний агент розчиняється в мастилi, тим менше мастила забирається із циліндрів компресора, відсутня піна у випарнику, не змінюється температура кипіння хладона.

Сублимація – перетворення твердих тіл в газоподібний стан, обминаючи рідку фазу. Для охолодження таким способом використовують твердий діоксид вуглецю.

Суть процесу перемішування полягає в утворенні однорідної суміші з окремих частинок різноманітних продуктів.

Сучасні меблі у закладах готельного господарства за характером конструктивної структури підрозділяються на стаціонарні, комбіновані багатофункціональні (коли один предмет виконує дві та більше функцій) і трансформовані (в т. ч. секційні).

Столи з підігрівом електричні стаціонарні використовуються в професійних кухнях для нагрівання посуду для ресторану до потрібної температури (від 30 до 85 ° С), для запобігання охолодження гарячих страв під час подачі їх у холодних тарілках.

Супниці електричні – являються тепловим обладнанням для закладів громадського харчування призначені для зберігання і підтримки в гарячому або теплому (60-70 ° С) стані перших страв (супи, борщі, бульйони, пюре, каші).

Стіл для піци – універсальний предмет оснащення будь-якого закладу громадського харчування, в меню якого є дане блюдо.

Стіл виробничий – спеціалізовані меблі з екологічно безпечного матеріалу.

Стелажі, полки, сушки призначені для складування, зберігання, сушки необхідного кухонного інвентарю, дощок, посуду для ресторанів і т.д., вони є найбільш практичними елементами для заповнення робочої зони.

Стіл мийка – виробничого призначення призначений для укомплектування виробничого приміщення на професійній кухні, в кафе, їдальні, супермаркеті і т.д. для миття посуду для кафе, продуктів, інвентарю та ін. Виробничий стіл мийка, крім основного призначення, служить для сортування та приготування продуктів.

Стіл-тумба – є одним з елементів професійного нейтрального обладнання для закладів громадського харчування, який поєднує в собі функції виробничого столу та зберігання інвентарю.

Сервіровочні візки (сервірувальні візки) – служать для транспортування страв, продуктів харчування, напоїв, посуду для ресторанів та подачі використаного посуду на об'єктах і в закладах громадського харчування використовують.

Столи для оброблення риби призначені спеціально для підприємств рибного виробництва, рибних цехів та інших підприємств громадського харчування, які стосуються процесу обробки риби і морепродуктів.

Саламандер (Salamander) професійний гриль застосовують для розігріву або готування страв - гарячих закусок, тостів, відкритих бутербродів, піц, жульєнів, фінального доготування м'яса, овочів з утворенням золоті апетитної скоринки на продукції.

Сосисковарки призначені для швидкого і ефективного варіння сосисок та сардельок у виробничих масштабах. Компактні розміри, сучасний дизайн, простота управління і гарантована якість готового продукту повністю виправдовує ціну на сосисковарку.

Сокодавки (професійні) – досить розповсюджені електроприлади в професійному барі. Сокодавка промислова універсального типу призначена для отримання соку з овочів, фруктів і цитрусових.

Сокоохолоджувач – апарат, який широко вико ристовується в кафетеріях, барах, торговельних центрах та інших закладах громадського харчування. Сокоохолоджувач призначений для охолодження, продажу, перемішування, порційного розливу й демонстрації різного роду безалкогольних напоїв, соків.

Соковидавлювачі для цитрусових – служать для отримання соку з цитрусових фруктів.

Станція бармена – основа робочого місця бармена, вона являє собою конструкцію модульного типу, що містить спеціальні елементи з нержавіючої сталі.

Сендвіч панелі холодильні – широко використовують для будівництва холодильних складів великих обсягів. Крім того, збірні холодильні камери збираються з сендвіч-панелей. Використання високоякісних сендвіч панелей дає можливість досягти високої повітронепроникності.

Спліт система для холодильної камери є спеціальною холодильною установкою, що призначена для підтримки заданої температури в збірних холодильних чи морозильних камерах. Холодильна спліт система складається з двох блоків, з'єднаних між собою двома мідними трубками.

Сушильна машина – установка для сушіння різних текстильних виробів (білизни, одягу), головних уборів, взуття. Крім того, в сушарці можна обробляти великогабаритні речі - подушки, ковдри, перини, куртки.

Т

Тара – елемент і /або різновид упаковки, що є виробом для розміщення в ньому і оберігання продукції (вантажів) від пошкодження і псування при транспортуванні, навантажувально-розвантажувальних роботах, складуванні і зберіганні (ящики, бочки, контейнери тощо).

Тара-обладнання – це контейнери різної конструкції, призначені для транспортування, зберігання та продажу товарів (без попереднього переавантаження), переважно використовуються в магазинах самообслуговування, вантажопідйомність тари обладнання до 300 кг.

Тематичні заходи – організація тематичних «шведських столів» відрізняється спеціальними елементами меню й деталями сервіровки.

Температура – це параметр теплового стану, значення якого визначається середньою кінетичною енергією молекул даного тіла. Поняття

температури є статистичним і стосується лише тих тіл, які складаються з великої кількості молекул.

Теоретична продуктивність машини періодичної дії – це кількість продукції, яку машина може виробити за одиницю часу при безперервній і безперебійній роботі в стаціонарному режимі.(це кількість продукції яка випускається даною машиною за один робочий цикл).

Теплова кулінарна обробка – це нагрівання продуктів у рідині за допомогою пари, власного соку, жиру і випромінювання.

Теплогенеруючий пристрій – забезпечує нагрівання середовища, з яким безпосередньо контактує продукт і від якого сприймає тепло.

Термовідра – обладнання для кейтерингу з високоякісної нержавіючої сталі для перевезення їжі здатне довго підтримувати температуру в найширшому діапазоні від -40 °С до + 100 °С.

Термоконтейнер – устаткування для збереження первісної температури кулінарної продукції.

Термосумки – найпростіший і найбільш компактний вид термоконтейнерів, а компактні термотаці з декількома відсіками для готових страв - оптимальне рішення для виїзних пікніків.

Технічне обслуговування – комплекс операцій з підтримки працездатності устаткування (проводиться при використанні, зберіганні, транспортуванні устаткування). Полягає в усуненні дрібних несправностей, оглядах стану вузлів, деталей, заміні масел, регулюванні окремих механізмів.

Технологічна машина – пристрій, який складається із джерела руху, передаточного і виконавчого механізмів, що об'єднані загальною станиною і корпусом.

Технологічне оснащення – це різальний, допоміжний вимірювальний та складальний інструмент, штампи, моделі, верстатні й слюсарні пристосування, прес-форми тощо.

Технологічний (робочий) цикл – це проміжок часу між двома послідовними моментами видачі машиною готової продукції. Технологічний цикл включає тривалість завантаження продукту, час оброблення продукту в робочій камері і тривалість вивантаження.

Технологічний процес – основна частина виробничого процесу, у ході якої відбувається цілеспрямований вплив на предмет праці з метою зміни і (або) визначення його стану.

Технологічний цикл машини – час перебування продукту в технологічній машині, впродовж якого завершується обробка продукту від початкового стану до кінцевого за прийнятою для даного процесу технологією.

Товарні ваги – це ваги, що встановлюються на підлозі і мають максимальну межу зважування від 60 кг до 2 т. Вони використовуються на промислових підприємствах, складах, оптових базах, в магазинах.

Торговельними автоматами називаються пристрої, що в автоматичному режимі (без оператора) здійснюють процес обміну товару на гроші чи грошові еквіваленти.

Тостер конвеєрний дозволяє обробляти великі порції і великі розміри - наприклад, цілий хліб, круасани. Крім того, тостер-автомат може бути горизонтальним або вертикальним.

Транспортер – пристрій для транспортування сировини або продуктів від одного пристрою або технологічної операції до іншої.

Транспортне господарство – сукупність загальнозаводських і цехових підрозділів, призначених для переміщення людей і вантажів поза територією підприємства, між цехами, дільницями, робочими місцями та операціями технологічного процесу.

Транспортні системи призначені для транспортування напівфабрикатів в зону товарної обробки і товару в систему видачі продукції покупцеві.

Термоблендер – це професійне теплове обладнання, яке дозволяє готувати їжу будь-якого типу, розмішуючи її при цьому на різних швидкостях і з дотриманням різноманітних температурних режимів.

Теплова вітрина – призначена для зберігання готових страв, гарячих хлібобулочних, кондитерських виробів і т.д. від моменту приготування до моменту подачі на стіл.

Тістоміс – вид професійного електромеханічного обладнання, призначеного для автоматизованого замісу тіста при виробництві хлібобулочних, кондитерських виробів.

Тісторозкатувальна машина (тісторозкатка) призначена для формування піци, розкачування тіста для піци, хлібобулочних виробів, коржів, яєчного тіста і т.д. в пласти необхідної товщини.

Тендерайзер – призначений для розпушування, пом'якшення м'яса будь-якого виду. За допомогою тендерайзера можна приготувати відмінні шматки м'яса для антрекотів, відбивних, які оброблені шляхом багатьох дрібних надрізів, прорізанням жил, волокон. Опції тендерайзера можна порівняти з відбивним молотком.

У

Укрупнені норми витрати енергії (зведені норми витрати) встановлюють витрату енергії на 1т заготовок, 1000 грн продукції, комплект деталей на виріб тощо.

Універсальні посудомийні машини призначені для оброблення декількох видів столового посуду (тарілок всіх розмірів і форм, стаканів, підносів тощо). Такі машини доцільно використовувати у невеликих закладах харчування.

Універсальні теплові апарати здатні виконувати практично всі види кулінарної обробки сировини, а також розігрівати кулінарні вироби.

Універсальна кухонна машина – це пристрій, що складається із приводу і набору змінних механізмів для виконання різноманітних операцій. За кордоном такі машини ще називаються "процесор".

Упаковка – засіб або комплекс засобів, що забезпечують захист продукції (вантажів) від пошкодження або втрат при транспортуванні, складуванні, перевалюванні, укладанні, зберіганні та інших операціях. Упаковка часто є носієм інформації про товар. Упаковка відіграє важливу роль і в маркетингу – вдалий дизайн упаковки сприяє реалізації товару.

Устаткування для виробництва морозива призначене для приготування різних видів твердого морозива - джелато, сорбет і заморожений йогурт та ін.

Устаткування Sous Vide представляє собою унікальну технологію, що дозволяє готувати їжу за низької температури. Таким чином, продукти зберігають усі корисні властивості та вітаміни.

Універсальні професійні шафи (комбіновані) здатні підтримувати необхідне середовище для збереження продуктів харчування в належних для того умовах. Температурний режим, підтримуваний в універсальних холодильних шафах складає від -5 до +5 °С, саме такий діапазон температур допомагає забезпечити оптимальні умови для зберігання м'яса, риби, напівфабрикатів, кулінарних виробів, овочів, гастрономії та багато інших.

Ф

Фінішування – це додаткове подрібнення протертої маси пропусканням крізь сито діаметром отворів 0,4–0,6 мм.

Фіскальна пам'ять - запам'ятовуючий пристрій у складі реєстратора розрахункових операцій, призначений для одноразового занесення, зберігання і багаторазового зчитування підсумкової інформації про обсяг розрахункових операцій, яку неможливо змінити або знищити без пошкодження самого пристрою.

Фіскальні функції - це здатність реєстраторів розрахункових операцій забезпечувати одноразове занесення, довготермінове зберігання у фіскальній пам'яті, багаторазове зчитування і неможливість зміни підсумкової інформації про обсяг розрахункових операцій, виконаних в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо), або про обсяг операцій з купівлі-продажу іноземної валюти.

Формування – надання порціям заданих форм і геометричних розмірів, які повинні зберігатися в отриманих виробах у подальшому технологічному обробленні.

Фреони – це галогенопохідні насичених вуглеводнів, які отримують заміною атомів водню в насиченому вуглеводні C_nH_{2n+2} атомами фтору, хлору, броду; фреони є хімічно інертними і практично вибухобезпечними.

Фреш-бар - заклад ресторанного господарства, який пропонує широкий вибір фруктових та овочевих свіжовичавлених соків, вітамінних коктейлів. Все готується у присутності клієнта.

Фризери – пристрої для приготування м'якого морозива за допомогою одночасного перемішування інгредієнтів, насичення повітрям, заморожування попередньо підготовленої рідкої суміші (із сухої) до температури на виході – 4–8 С.

Фризерування – це збивання (насичення повітрям) суміші для виготовлення морозива з частковим її охолодженням.

Фритюрниці — спеціалізовані жарові апарати, призначені для смаження кулінарних виробів у великій кількості жиру.

Функціональні ємкості призначені для зберігання, приготування, транспортування та роздавання продуктів.

Фонтани шоколадні (винні) представляють собою каскадну установку або багатоярусний фонтан, по якому безперервно ллється шоколад, вино. Крім того, в шоколадні фонтани можна занурювати ягоди, випічку або шматочки фруктів, що дозволить створювати незвичайні і оригінальні десерти на будь-який смак.

Фронтальна посудомийна машина надає можливість миття тарілок різного діаметру – від 20 до 32 см, вона оснащена дозаторами для миючих та ополіскувальних засобів, резервуаром для нагрівання води, зворотним клапаном.

Функція підігріву чашок дозволить приготувати еспресо за професійними правилами, згідно яких кава повинна наливатися в гарячу чашку, до того ж це допоможе довше зберегти температуру напою.

Формування – надання порціям заданих форм і геометричних розмірів, які повинні зберігатися в отриманих виробах у подальшому технологічному обробленні.

X

Харчоварильні апарати призначені для виконання процесу ваніння при атмосферному і надлишковому тиску.

Хліборізка або машина для нарізання хліба широко застосовується на підприємствах громадського харчування, супермаркетах, міні пекарнях, пекарнях, хлібозаводах і т.д.

Холи виконують такі функції: відпочинку, зібрання прибулих туристів, мешканців готелю, відвідувачів; місць службове-ділових зустрічей; комунікаційного вузла, який з'єднує сходи, пасажирські ліфти і звичайно розміщується поблизу центральної частини будівлі, що скорочує відстані до номерів.

Холодильна камера (може бути збірною), охолоджувана ємність, обмежена теплоізолюваними щитами. Служить для охолодження і короткострокового зберігання швидкопсувних продовольчих товарів.

Холодильна машина – забезпечує охолодження середовища, з яким безпосередньо контактує продукт.

Холодильна шафа з температурним режимом в середньому від 0° С до +8° С, що служить для зберігання продуктів в безпосередній близькості від місця продажу товарів.

Холодильне устаткування призначене для холодильної обробки харчових продуктів з метою продовження термінів їх зберігання.

Холодильник – електричний пристрій, що підтримує низьку температуру в теплоізовльованій камері, зазвичай застосовується для зберігання їжі.

Холодильники „Side-by-Side” – устаткування в яких холодильний і морозильний відділи розміщені поруч, вони дуже схожі на шафу.

Холодильні прилавки призначені для демонстрації, зберігання і реалізації товарів (частіш за все заморожених).

Холодильні вітрини призначені для демонстрації і продажу товарів, для реалізації товарів з продавцем і самообслуговування.

Холодильні гірки – це вертикальні пристінні вітрини з рядом полиць, розміщених по вертикалі та відкритою фронтальною частиною. Вони призначені для демонстрації та продажу охолоджених продуктів (переважно гастрономічних, молочно-жирових, овочів та фруктів).

Холодильні камери – основний вид холодильного обладнання підсобних та складських приміщень закладів ресторанного господарства. Холодильні камери бувають збірні та стаціонарні.

Холодильні шафи призначені для зберігання, демонстрації і продажу товарів. Вони складаються з охолоджувального об'єму і машинного відділення, яке може розміщуватися над чи під камерою.

Холодна (робоча) зона фритюрниці – зона з температурою 80...90°С під ТЕНами.

Холодопродуктивність (Q0) – це кількість теплоти, яку холодильна машина відводить від об'єкта охолодження за одиницю часу, Дж/с (Вт).

Холодильні столи для ресторанів – незамінне обладнання, здатне забезпечувати належні умови зберігання продуктів (у відповідних температурних режимах) і одночасно служити ідеальною робочою поверхнею для маси операцій на кухні.

Ц

Цех – основний виробничий підрозділ підприємства, що виконує покладену на нього частину виробничого процесу.

Цикл – це замкнена сукупність термодинамічних процесів, в результаті яких робоче тіло (холодильний агент) буде змінювати свої параметри стану, можливо агрегатний стан, і повернеться згодом до початкових значень параметрів, тобто у початковий стан.

Цикл машини – це тривалість закінченого процесу оброблення продукту від початкового стану до кінцевого. Розрізняють технологічний і робочий цикли.

Циркуляційний способи приготування кави нагріта до кипіння вода багаторазово циркулює, проходячи через кавовий порошок, завдяки чому досягається високий ступінь екстрагування.

Ч

Чайники (електричні чайники) – прилади для нагрівання питної води, що працюють на електриці. Більшість сучасних електрочайників виготовляються з пластмаси, що дозволяє уникнути опіків при дотику до закипілого чайника, а також допомагає довше утримувати високу температуру води в ньому порівняно з чайниками з металу.

Чутливість вагів — це їх здатність виявляти навіть незначну різницю в масі вантажів, що є на майданчиках.

Чебуречниця електрична – призначена для виготовлення в промислових обсягах біляшів, чебуреків, пиріжків, пончиків та інших страв, які готуються в рослинній олії.

Ш

Швидкість руху конвеєра – переміщення конвеєра за одиницю часу.

Шокове замороження – це особлива промислова технологія, що дозволяє протягом довгого часу зберігати естетичні, смакові та корисні якості готових страв і напівфабрикатів.

Шафа навісна – є широко використовуваним видом нейтрального кухонного обладнання, призначена вона для зберігання, сортування продуктів, посуду, інвентарю.

Абревіатура та іншомовні значення

Bistrot – різновид ЗРГ швидкого обслуговування, що продає і організовує споживання їжі і (або) напоїв.

Cashier Station – станція касира служить для реєстрації оплати рахунка на виділеному касовому робочому місці. Для цього касирові досить сканувати штрих-код касового чека, що роздруковується на станції офіціанта в момент закриття рахунка

Casual dining – демократичні ресторани з обслуговуванням офіціантами.

D2 AccountView – програмний модуль, призначений для оперативного перегляду стану рахунків в підсистемі D2 restaurant.

D2 Chart – програмний модуль, що забезпечує графічне представлення даних.

D2 fastfood – система керування продажами в ресторанах швидкого обслуговування. Незамінний засіб для підприємств, де клієнти обслуговуються з прилавка кафе, бара, буфета і т.п.

D2 Manage – основний програмний модуль, що забезпечує реєстрацію всієї господарської діяльності закладу і можливість оперативного перегляду поточної інформації.

D2 netfood – система централізованого керування мережею віддалених закладів швидкого обслуговування.

D2 Real View – програмний модуль, призначений для оперативного перегляду результатів продаж усіх підсистем (D2 restaurant, D2 fastfood, D2 netfood, D2 trade).

D2 Report - програмний модуль, призначений для формування звітів, що відображають результати діяльності закладу.

D2 restaurant – система керування реєстрацією і виконанням замовлень у ресторанах. Це ефективний засіб для закладів, де клієнти обслуговуються офіціантами безпосередньо за столами.

D2 System у автоматизованому режимі може забезпечити керування закладами різного типу, що працюють автономно, чи входять в єдиний ресторанний комплекс.

D2 trade – система керування продажами в торговельних підрозділах закладів ресторанного господарства. Дозволяє включити в єдиний облік типові торговельні підрозділи ресторану:

DECT – система, що складається з бази, до якої підключають лінії від міської АТС, й однієї або декількох бездротових слухавок, за допомогою яких абоненти можуть переговорюватися як між собою, так і телефонувати за зовнішніми лініями. Працює на частотах 1880–1900 МГц, радіус дії – приблизно 50–300 метрів.

DVD – компактний, дешевий і місткий носій інформації.

E-Menu – це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

Fast casual – ресторани самообслуговування.

Fast-food – підприємства (заклади) швидкого обслуговування.

Fine dining – дорогі ресторани високої кухні.

HoReCa – загальноприйнята аббревіатура, що позначає місця продажу та надання послуг – Hotel, Restaurant, Catering/Cafe.

ISDN – система, покликана підвищити якість телефонного зв'язку і дозволити під час розмови одночасно передавати дані через одну телефонну лінію.

ISIC – Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності.

Manager Station – станція менеджера служить для повного керування системою (товарний облік, калькуляція, дисконтна система, кадровий облік, конфігурація меню, персоналу, клієнтів, залів, форм оплати, звітність та ін.).

Snack bar – різновид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сендвічів (закритих бутербродів).

Street food – автобуфети, тонари, вулична торгівля.

Waiter Station – станція офіціанта служить для реєстрації замовлення клієнта і поєднує в собі екранний термінал (Screen Terminal) з чековим принтером, що служить для роздрукування гостьових і касових рахунків.

Література

1. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Постнов Г.М., Дмитревський Д.В., Червоний В.М. Устаткування підприємств харчування. Практикум. Частина 2. Теплове устаткування. Харків: ІНКОС, 2016. 384с.
2. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2014. 583 с.
3. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. Харків, 2003. 224 с.
4. NoReCa сервіс [Електронний ресурс]. URL: <http://tehnika-ua.com>.
5. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів. InoxTrade [Електронний ресурс]. URL: <https://inox-trade.com.ua>.
6. Професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів [Електронний ресурс]. URL: <https://lodmar.com.ua/obladnannya-dlya-restoraniv/>
7. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування: підручник для учнів проф.-техн. навч. закл. К.: ТОВ “ЛДЛ”, 2005. 320 с.
8. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства (механічне): опорний конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2010. 56 с.
9. Хомич А.В., Муха Н.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання. Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2020. 20с.
10. Шинкаренко О.П., Сидорчук Т.П., Дідик Л.М. Технічне оснащення підприємств громадського харчування. Частина 1 Механічне устаткування: Оріяна-Нова. Львів 2015. 336с.

Для нотаток

Видавництво «Територія друку»

Підписано до друку «___» _____ 2022 р.

Тираж 100 прим. Зам. № __ від «___» _____ 2022 р.