

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ
(Общественное питание)

Словарь терминов



НОВОСИБИРСК 2015

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составитель: ст. преподаватель Тарабанова Е.В.

Рецензент: к. м. н., доцент Тюньков И. В.

История отрасли (общественное питание): словарь терминов □ Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова - Новосибирск, 2015. - 14 с.

Словарь терминов по дисциплине «История отрасли» разработан в соответствии с требованиями образовательных стандартов по специальности 19.03.04 -«Технология продуктов общественного питания»

Представлены основные термины и определения по дисциплине «История отрасли»

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «История отрасли» предназначена для того, чтобы студенты приобрели необходимый комплекс знаний в области возникновения сферы общественного питания и её развития.

В соответствии с назначением основной **целью** дисциплины «История отрасли» является изучение исторического пути формирования сферы общественного питания.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины «История отрасли» решаются следующие **задачи**:

-изучить историю процесса возникновения предприятий общественного питания как сферы деятельности человека;

-изучить историю зарождения и динамику развития отрасли общественного питания по этапам отдельных социально-экономических эпох и деятельность ученых, внесших свой вклад в создание и развитие общественного питания.

По окончании изучения дисциплины «История отрасли» студент должен **иметь представление** об основных этапах развития отрасли общественного питания в Российской Федерации и Западной Сибири, социально-экономических и научно-технических проблемах и перспективах развития отрасли общественного питания.

Знать:

- историю зарождения и развития сферы общественного питания;
- историю возникновения и развития ресторанного бизнеса;
- роль ученых, внесших свой вклад в развитие общественного питания

Уметь:

- владеть основными историческими понятиями;
- выявлять причинно-следственные связи в историческом процессе отрасли;
- проводить самостоятельную аналитическую работу на основе изучения исторических источников и специальной литературы.

Дисциплина «История отрасли» имеет структурно-логическая связь с дисциплинами: «Кухни народов мира», «Питание как часть национальной культуры», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Основные термины и определения

Основные термины

Общественное питание - как сфера деятельности человека, занимается производством, реализацией готовой продукции (готовые блюда или полуфабрикаты) и обслуживанием посетителей.

Общественное питание - это совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий их реализации и организации потребления.

Сеть предприятий общественного питания - это совокупность предприятий общественного питания, включающая в состав фабрики-кухни, заготовочные, доготовочные цеха, столовые, рестораны, закусочные и другие типы предприятий общественного питания в зависимости от формы собственности, места расположения и целей организации конкретной сети.

Комбинат общественного питания - это хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Заготовочное предприятие (цех) общественного питания - это предприятие для централизованного механизированного производства

кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов и предприятий розничной торговли.

Доготовочное предприятие общественного питания - это предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

Специализированное предприятие общественного питания - это предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

Школьная кулинарная фабрика или школьная базовая столовая - это заготовочное предприятие для производства кулинарной продукции, входящей в рацион питания школьников и снабжение ею школьных столовых и буфетов.

Диетическая столовая - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания.

Цех бортового питания - цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.

Вагон-ресторан - ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути.

Тип предприятия общественного питания - вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Класс предприятия общественного питания - совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа,

характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Кафе - предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

Столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Диетическая столовая - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;

Столовая-раздаточная - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания;

Буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

Кулинарная продукция - это совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Блюдо - это пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенные до кулинарной готовности, порционированные и оформленные (то есть, готовое к непосредственному употреблению)

Кулинарное изделие - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Кулинарный полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности (например, котлеты, фаршированные перцы, тесто, фарш и т.д.).

Кулинарным полуфабрикатом высокой степени готовности называют кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие (готовые блинчики, пироги и т.д.).

Кулинарная обработка пищевых продуктов - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и употребления в пищу.

Кулинарная готовность - это совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению.

Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий и граждан - предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга

Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга

Метод обслуживания потребителей - способ реализации потребителям продукции общественного питания

Форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.

К обслуживающему персоналу предприятия относятся: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.

Кейтеринг - деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Специальные термины и определения

Кабак - питейное заведение для простого люда (крестьяне, ремесленники), где подавались только спиртные напитки (водка, пиво, медовуха и др.). Кабак представлял собой большую комнату с простой обстановкой. Слово кабак в письменных источниках впервые встречается в 1563 году (этимологический словарь Фасмера). Считается, что слово заимствовано из нижне-немецкого диалекта *kabascke, kaback* — «ветхий дом, хибара, завалюшка».

Харчевня - устаревшее название закусочной, трактир «низшего разряда» с простыми и дешевыми кушаньями. Харчевня - предприятие питания, в котором потребителям подавались супы (первые) и вторые блюда, закуски, а также алкогольные напитки.

Чайная - предприятие питания, в котором реализовывали только вторыми блюдами и буфетной продукцией (без алкогольных напитков). Чай подавался обычно в двух чайниках: первый - для кипятка (доливной), второй

- для заварки (заварочный). Чайные, игравшие роль общественных мест, где можно было трезво и интересно провести время за разговорами и чтением газет, были наиболее характерны для Москвы. Петербург славился своими **кофейными**, где было принято «кушать» кофе, что, скорее всего, объясняется близостью европейской культуре.

Постоялый двор - заведение с комнатами для жильцов и обеденным помещением, аналог современных гостиниц (их также называли трактирами). В начале XVIII века постоялыми дворами, назывались также харчевни («Австерия», «Красный кабачок» и другие). Первым петербургским постоялым двором был трактир на Троицкой площади (1719), где могли «квартироваться» приезжие.

Трактир (от польского слова «тракт» - дорога) - предприятие питания, обслуживаемое официантами, расположенное у дороги, с широким ассортиментом закусок, горячих первых и вторых блюд и буфетной продукцией. Это название предприятий общественного питания употребляется со времён Петра I (XVII в.). В старину трактирами называли придорожные гостиницы или постоялые дворы с рестораном, харчевней. Позднее «трактиром» стали называть ресторан низшего разряда. Трактиры подразделялись на фешенебельные - для богатых и дешёвые - для бедных. К концу 19 века в Санкт-Петербурге 320 трактирщиков содержали 644 трактира, которые находились преимущественно возле фабрик, заводов, рынков, присутственных мест; в этих трактирах служили 11 тысяч человек. Существовали 3 вида трактиров: 1 - «чистые» трактиры и второклассные рестораны, 2 - трактиры, состоявшие из «чистой» и «чёрной» (с простой мебелью) половин, 3 - простонародные трактиры (в подвалах, реже - в первых этажах). Прислугой в трактирах были «половые». Кухня в трактирах была исключительно русская, чай подавался в чайниках, сахар - кусками на блюдце. Предлагались также раскурные трубки со сменными мунштуками из гусиного пера. В трактирах имелись "раздевальня"

(гардероб), «каток» (буфет с закусками), большой общий зал, "кабинеты", "низок" для торговли вином распивочно, играл «оркестрион».

В отличие от ресторанов, носивших обычно имена владельцев, трактиры были больше известны по названиям городов ("Париж", "Сан-Франциско" и другие), либо вовсе не имели названия. После октября 1917 года трактиры прекратили существование, на бытовом уровне название сохранилось как пренебрежительная оценка ресторана, наравне со словом "кабак".

Герберги (от немецкого «herberge» - постоялый двор, трактир).

Появились в России в начале XVIII века (1705 г) и уже к середине XVIII века вытеснили трактиры, которые превратились в заведения низкого пошиба.

Герберги были учреждениями для «чистой публики», в них был введен «фейс-контроль». Герберги владели правом иметь квартиры для приезжающих и особенно полюбились приезжим. После Отечественной войны 1812 года герберги стали называться ресторанами, так как, открывались при гостиницах или «мебелированных комнатах». Именно так возникли рестораны «Славянский базар», «Националь», «Люкс-Отель», «Амбир», «Метрополь», и «Савой», именовавшийся «первым в Московском кафе», и получивший статус ресторана уже в советское время.

Ресторáн (от французского «restaurer» - восстановить, укреплять).

Впервые слово ресторан было применено в отношении предприятия питания около 1765 г. Заведение общественного питания основал парижанин, продавец супов по имени М. Буланже (Boulanger). Он разместил над входом в своё заведение такую вывеску на латыни: «Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos» - буквально означающее: «Придите ко мне все страждущие желудком и я вас восстановлю или утолю ваш голод». Главным блюдом был суп, который он называл *restorantes* (укрепляющий, восстанавливающий), отсюда и происходит название "ресторан". Первый ресторан в привычном для нас виде (посетители сидят с отдельными блюдами за отдельными столами, выбирают еду из меню, часы работы

фиксированы) был Гранд-Таверн-де-Лондр (Grand Taverne de Londres), основанный в 1782 господином по имени Антуан Бовилье (Beauvilliers) - шеф-повар, преобразивший английскую таверну в самом сердце Парижа, в Пале-Рояле, в стильный изысканный ресторан «Гран-Таверн-де-Лондр». В его заведении стояла мебель красного дерева, из хрустальных люстр рассеивался мерцающий свет, гостям, сидевшим за столиками, покрытыми дамасскими скатертями, подавали блюда и вина на изысканном фарфоре и серебре. Первый ресторан, открытый в Москве, — «Славянский базар». Ресторан был построен архитекторами Р. Гедике и А. Вебером в 1872—1873 годах. Он отличался от трактира тем, что там работали не половые, а официанты. Они работали во фраках и белых перчатках, и их называли «люди». Фешенебельными ресторанами в Петербурге были «Эрнест», «Кюба», «Пивато», «Контан», «Донон»; в Москве - «Славянский базар», «Националь», «Прага». Несколько ниже по классу шли рестораны «Медведь», «Аквариум», «Вилла Родэ», «Вена», «Квисасана», «Доминик», «Англитер», «Яр», «Эрмитаж», «Мавритания», «Петергоф» и др.

Кондитерские и кафе-шантаны - предприятия общественного питания, в которых подавались вина, фрукты, закуски; в них зачастую играл оркестр, устраивались концерты с пением и танцами. Впервые такие заведения появились в России в конце XIX - начале XX в. под воздействием западной культуры получили довольно широкое распространение.

Кухонные работники

Метрдотель - главный повар, который руководил всеми процессами производства блюд и делами на кухне, он окончательно готовил блюда, заправлял супы и руководил лично декоративной отделкой блюд. Главными поварами в XIX веке были в основном французы, австрийцы, итальянцы. «Контр-метры» - помощники метрдотеля.

Припешник — русское наименование помощника главного повара на больших кухнях или вообще повара второго разряда, который не имел права

самостоятельно приготавливать некоторые блюда (в основном праздничные, парадные и десертные). Он практически руководил персоналом кухни, следил за выполнением ими своих обязанностей, за получением провизии, а также за состоянием посуды и другого кухонного оборудования. В его обязанности также входило приготовление всех бульонов, очистка и разделка мяса, рыбы и овощей к приходу метрдотеля. В русской кухне XIX века в крупных ресторанах, в придворной кухне приспешниками были исключительно русские повара.

Ключник или ключница (всегда местный, русский) - кухонный работник, в обязанности которого входило приготовление и хранение солений, квашений и мочений.

Погребщик (древний сомелье), или **кравчий** (на европейский манер) - кухонные работники, ведающие напитками, особенно алкогольными. Они следили за качеством напитков и их подачей

Кухонные мужики находились в самом низу трактирной иерархии - чернорабочие, посудомойки и взятые из деревни для обучения мальчишки, они с утра до полуночи мыли посуду, кололи дрова, убирали помещения, кипятили воду. Наиболее успешные со временем становились настоящими половыми.

Обслуживающий персонал

Половые - обслуживающий персонал в зале трактира. Это были старые и молодые люди (как правило, из крестьян), степенного вида, спокойные, учтивые и в своем роде очень элегантные. Их одежда состояла из белых рубашек и фартуков. Помимо непосредственного обслуживания посетителей в их обязанности входило предупреждение и прекращение скандалов, драк. По традиции их набирали из ярославцев, отличавшихся особой расторопностью, тактом и умением услужить посетителям. С ними соперничали в лучших петербургских ресторанах казанские татары;

встречались среди старших официантов-распорядителей и метрдотелей дорогих ресторанов французы и немцы.

Официанты - были высшей категорией трактирных слуг. В отличие от **половых**, им полагалось носить фрак с белыми сорочкой, жилетом и галстуком. Безукоризненную «форму» «сопровождали» соответствующие манеры «высокого тона» - умение почтительно, разговаривать с посетителем, подавать блюда, управлять салфеткой (при приеме заказа держать ее на левом плече, при подаче счета - на правом и ни в коем случае под локтем). Официант приличного ресторана должен был уметь раскрыть клиенту все достоинства меню, назубок знать названия сложной ресторанной кухни и особенности сервировки стола под каждое

Основная литература

1. Хуршудян С.А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учебное пособие / С.А., Хуршудян, Ц.Р.Зайчик . М.: ДеЛи принт, 2009. - 204 с.

Дополнительная

1. Шницель Я.М. 1111 вкусных блюд / Я.М. Шницель- М.:БИБЛИОТЕКА Ильи Резника; Изд-во Эксмо, 2004. - 496 с.

2. Ничипорович Л.И. Консервирование. Просто. Быстро. Вкусно/ Л.И. Ничипорович, Ж.М. Райченко. - М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005. - 416 с.

3. ГОСТ Р 50762-95 - "Общественное питание. Классификация предприятий".

4. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

Тарабанова Евгения Викторовна

История отрасли
(общественное питание)

Словарь терминов