04 – Glossary

Система автоматизации деятельности сыроварни

Глоссарий

Выполнили

обучающаяся 3 курса,

ИСиТ-21.05 группы

Кравец В. Д.,

обучающаяся 3 курса,

ИСиТ-21.05 группы

Секисова К. К.

Проверил

доцент кафедры

информационных систем, к.т.н.

Карякин Юрий Евгеньевич

Глоссарий

1. **Введение**
   1. **Цель**

Глоссарий содержит описания терминов, используемых при проектировании системы автоматизации деятельности сыроварни. Определяются основные понятия, непосредственно связанные с формированием и ведением заказов сыроварни.

* 1. **Контекст**

Глоссарий создан в рамках проекта автоматизации деятельности сыроварни «Чизвари».

* 1. **Ссылки**

Сопутствующая информация представлена в документе 01 – Vision.

1. **Определения**
   1. **Понятия, используемые при описании исходной информации**
      1. *Заказ*

**Заказ** – заявленная заказчиком потребность в изготовлении продукции (сыра). Характеризуется свойствами (количество, сорт, спецификации и т.д.). Ассоциировано с совокупностью работ по сыроварению, упорядоченных в порядке исполнения.

* + 1. *Работа по сыроварению*

**Работа по сыроварению** – единица предварительного планирования. Представляет собой работу на конкретном оборудовании с затратами определенного сырья над одной единицей продукции (заказа). В задачах планирования предполагает разбиение на этапы (прессование, посолка, созревание и т.д.)

* + 1. *Этап*

**Этап** – состояние работы с точки зрения технолога. Выделяются следующие этапы:

Очистка молока

Хранение и резервирование молока

Созревание молока

Тепловая обработка молока

Нормализация молока

Добавление закваски

Добавление молокосвертывающего фермента

Добавление хлорида кальция

Свертывания белков молока

Определение готовности сгустка

Обработка сгустка и сырного зерна

Формирование сырной массы

Самопрессование и/или прессование

Посолка сыра

Созревание сыра

Маркировка и упаковка

Xранение сыра

* + 1. *Сырье*

**Сырье** – единица запасов (молоко, закваска, специи и т.д.), используемая при проведении работ по сыроварению. Характеризуется свойствами (срок годности, дата изготовления, способ хранения и т.п.)

* + 1. *Технолог*

**Технолог** – работник сыроварни, осуществляющий работу по сыроварению.

* 1. **Понятия, используемые при ведении заказа**
     1. *Статус работы*

**Статус работы –** состояние работы с точки зренияменеджера.

* + 1. *Срок исполнения*

**Срок исполнения –** срок, к которому работа должна быть окончена.

* + 1. *Цена заказа*

**Цена заказа –** количество денег, в обмен на которые производится товар. Цена складывается из количества и типа заказанной продукции с учетом индивидуальных и/или сезонных скидок.