

Особенности товародвижения на предприятиях общественного питания

Т. В. Крапива*, А. И. Уржумова, О. А. Алисова, И. А. Килина

Дата поступления в редакцию: 27.06.2019
Дата принятия в печать: 30.08.2019

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,
650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6

*e-mail: t.krapiva@mail.ru



© Т. В. Крапива, А. И. Уржумова, О. А. Алисова, И. А. Килина, 2019

Аннотация. Терминология в современном обществе рассматривается как значимый фактор, влияющий на процесс коммуникации ученых и специалистов в сфере производства и обращения товаров и услуг. Значения терминов специфичны в том плане, что они выражают научные понятия, требующие достаточно точной дефиниции в соответствии с уровнем развития той или иной отрасли знаний. В условиях развития отраслей происходит взаимопроникновение терминов и определений, требующих учета специфики отрасли и в полной мере отражающих их характеристику. Развитие общественного питания привело к более тесной взаимосвязи с экономикой, рынком и другими отраслями производства продуктов питания, ингредиентов и т. п. В статье даны определения термина «товародвижение» различных авторов, применяемых для описания процессов в экономике и торговле. Показано, что существующие термины в большей мере выражают экономические отношения, возникающие у участников процесса при движении товаров от производителя к потребителю. Данные определения рассматривают только экономическую составляющую без учета факторов, формирующих качество и безопасность продукции и услуг, которые являются определяющими на предприятиях индустрии питания. Предложено определение термина «товародвижение на предприятии индустрии питания», учитывающее специфику и особенности данного процесса на предприятиях общественного питания. Описана упрощенная схема товародвижения на предприятии. Это процесс, включающий 5 этапов последовательного прохождения сырья и товаров: поступление сырья и товаров от поставщика на предприятие – хранение – перемещение – производство продукции – реализация. Выявлены и описаны особенности товародвижения в условиях предприятий индустрии питания на всех этапах товародвижения и рекомендованы локальные регламентирующие документы, способствующие обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания.

Ключевые слова. Общественное питание, предприятия, товародвижение, особенности, качество продукции, безопасность продукции

Для цитирования: Особенности товародвижения на предприятиях общественного питания / Т. В. Крапива, А. И. Уржумова, О. А. Алисова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 3. – С. 406–412. DOI: <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2019-3-406-412>.

Review article

Available online at <http://fptt.ru/eng>

Oat Protein Concentrate As Part of Curd Product for Sport Nutrition

Т.В. Крапива*, А.И. Urzhumova, О.А. Alisova, I.A. Kilina

Received: June 27, 2019
Accepted: August 30, 2019

Kemerovo State University,
6, Krasnaya Str., Kemerovo, 650000, Russia

*e-mail: t.krapiva@mail.ru



© Т.В. Крапива, А.И. Urzhumova, О.А. Alisova, I.A. Kilina, 2019

Abstract. In the modern society, terminology is considered as a significant factor that affects the communication process of scientists and specialists in the production and circulation of goods and services. The meanings of terms express scientific concepts that require an accurate definition in accordance with the level of development of a particular branch of knowledge. In the conditions of rapid industrial development, there is an interpenetration of terms and definitions. The development of catering industry resulted in its closer relationship with economy, market, and other food producing industries. The article provides definitions for the term ‘physical distribution of goods’ coined by various authors used to describe processes in the economy and trade. The existing terms mostly express the economic relations arising from the participants in the process when goods move from the producer to the consumer. These definitions consider only the economic component without taking into account the factors that affect the quality and safety of products and services, which is important for the food industry. The authors introduce a definition for the term ‘physical distribution of goods at a catering enterprise’. It takes into account the specifics and features of this process at catering establishments. The paper contains a simplified scheme of product distribution in the enterprise. The process includes five stages of the successive passage of raw materials and goods: delivery of raw materials and goods from the supplier to the enterprise – storage – relocation – production –

sales. The authors identified and described features of physical distribution of goods in the conditions of food industry enterprises at all stages and recommended local regulatory documents that can help ensure the quality and safety of catering products.

Keywords. Catering, enterprises, physical distribution of goods, features, quality of products, safety of products

For citation: Крапива Т. В., Urzhumova A. I., Alisova O. A., Kilina I. A. Oat Protein Concentrate As Part of Curd Product for Sport Nutrition. *Food Processing: Techniques and Technology*. 2019;49(3):406–412. (In Russ.). DOI: <https://doi.org/10.21603/2074-9414-2019-3-406-412>.

Введение

Исторически товародвижение как вид деятельности возникло ещё до нашей эры с появлением общественного разделения труда и товарно-денежных отношений у различных цивилизаций, трансформируясь и усложняясь в различные исторические периоды развития общества.

Товародвижение как экономическая категория стало развиваться с появлением маркетинга как концепции управления предприятием в период промышленных революций XIX века.

В современном обществе товародвижение рассматривается исключительно в виде процесса доведения товаров от предприятий-изготовителей до их потребителей. При этом в качестве потребителей выступают предприятия производящие или реализующие продукцию [1–13].

Перспективы развития отраслей промышленности предусматривают необходимость изыскания новых конкурентных преимуществ, расширения видов деятельности и обновления систем и методов организации производства. В связи с этим наблюдается тенденция проникновения и использования знаний и методов из одних отраслей в другие. Общественное питание (индустрия питания), в отличие от других смежных отраслей, например, отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, оказывает населению две услуги одновременно: производство продукции и ее реализацию в рамках действующего предприятия. В этой связи термин товародвижение в классическом его понимании ранее не использовался в сфере общественного питания. Расширение перечня услуг предприятий общественного питания привело к появлению кейтеринга и доставки, в рамках которых приемлемо товародвижение как процесс «физического перемещения товара от производителя в места продажи или потребления». Это обуславливает актуальность рассмотрения товародвижения применимо к предприятиям общественного питания.

Целью исследования явилось авторское видение формулировки термина «товародвижение» с учетом специфики деятельности предприятий общественного питания на основе анализа научно-технической литературы с последующим описанием особенностей этапов товародвижения.

Объекты и методы исследования

Объекты: научно-техническая литература по теме исследований; процессы, происходящие на предприятиях общественного питания при оказании услуги питания и услуги обслуживания как основного вида деятельности.

Методы исследования: анализ, синтез, систематизация, структурирование.

Результаты и их обсуждение

Изучение значение термина «товародвижение» в различных областях знаний и профессиональной деятельности в рамках существующей терминологии позволило выделить наиболее часто встречающиеся определения термина (табл. 1).

Из представленного перечня имеющихся определений в большей степени учитывает специфику отрасли и может быть адаптирован к предприятиям общественного питания для описания процесса товародвижения термин, данный А. С. Нешитой: «Товародвижение общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказании услуг по организации питания». Однако данное определение рассматривает только экономическую составляющую без учета факторов, формирующих качество и безопасность продукции и услуг на предприятиях индустрии питания.

Для более полного понимания сущности процесса товародвижения на предприятиях общественного питания целесообразно его рассмотрение с позиции процессного подхода, направленного на управленческую деятельность, обеспечивающую качество продукции и услуг.

Общественное питание – самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [14].

Деятельность предприятий индустрии питания включает ряд сложных технологических процессов независимо от формата предприятия. Поэтому при разработке Модели системы товародвижения на предприятии следует учитывать особенности отрасли:

- в отличие от предприятий пищевой промышленности или торговли предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции: производство продукции, реализацию и организацию ее потребления;
- предприятия общественного питания предоставляют, кроме услуги питания, широкий перечень дополнительных услуг;
- изготавливаемая продукция имеет ограниченные сроки реализации;
- ассортимент выпускаемой предприятиями продукции разнообразный, часто обновляемый (бизнес-ланч, сезонное меню, постное меню и т. п.);
- для приготовления кулинарной продукции, блюд и напитков используется широкий перечень сырья, разной природы происхождения;

– разнообразие продукции зависит от характера (столовые при промышленных предприятиях, ком-
спроса и особенностей обслуживаемого контингента мерческие предприятия – рестораны, кафе);

Таблица 1. Основные определения термина «товародвижение»

Table 1. Main definition of the term 'physical distribution of goods

| № | Формулировка определения | Источник | Примечание |
|----|---|--|---------------------------|
| 1 | Товародвижение — Процесс физического перемещения товара от производителя в места продажи или потребления [1] | ГОСТ Р 51303 99. Тематики торговля п 85 «Справочник технического переводчика» | Не учитывает специфику ОП |
| 2 | Товародвижение — <i>Saves promotion</i> процесс физического перемещения товара от производителя в места продажи или потребления. Товародвижение осуществляется через: прямые каналы: производитель потребитель; и косвенные каналы: производитель посредник потребитель [2] | «Словарь бизнес-терминов» | Не учитывает специфику ОП |
| 3 | Товародвижение — (англ. <i>movement of goods</i>) процесс продвижения товара от производителя в розничную торговлю к покупателю или через импортера (экспортера), оптового покупателя и других участников обращения товаров. Представляет стадию воспроизводственного цикла [3] | «Экономический словарь» «Словарь экономических терминов» | Не учитывает специфику ОП |
| 4 | Товародвижение — (<i>placement</i>) система, обеспечивающая доставку товара к местам продажи в точно определенное время и с максимально высоким уровнем обслуживания покупателя. Основные издержки Т. складываются из расходов по транспортировке, складированию товаров [4] | «Внешнеэкономический толковый словарь» | Не учитывает специфику ОП |
| 5 | Товародвижение — процесс продвижения товара от производителя к покупателю через оптового покупателя и других участников обращения товаров. Представляет стадию воспроизводственного цикла [5] | «Энциклопедический словарь экономики и права» | Не учитывает специфику ОП |
| 6 | Товародвижение — процесс движения товара от производителя через экспортера, импортера, оптового покупателя в розничную торговлю к покупателю [6] | «Большой бухгалтерский словарь» «Большой экономический словарь» | Не учитывает специфику ОП |
| 7 | Товародвижением в маркетинге называется система, которая обеспечивает доставку товаров к местам продажи в точно определенное время и с максимально высоким уровнем обслуживания покупателей. Зарубежные авторы под планированием товародвижения понимают систематическое принятие решений в отношении физического перемещения и передачи собственности на товар или услугу от производителя к потребителю, включая транспортировку, хранение и совершение сделок [7] | С. В. Новоселов, Л. А. Майорникова, Н. С. Кокряцкая, И. С. Маковская «Особенности моделирования организации общественного питания в региональных условиях» | Не учитывает специфику ОП |
| 8 | Товародвижение — процесс реального доведения товаров до потребителя [8] | В. Б. Попова «Статистика» | Не учитывает специфику ОП |
| 9 | Товародвижение — процесс доведения товаров от предприятий-изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до потребителей [9] | В. Д. Ершов «Промышленная технология продукции общественного питания» | Не учитывает специфику ОП |
| 10 | Товародвижение (логистика) — это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя [10] | Ю. Г. Кузменко, А. В. Шмидт «Развитие понятийно-категориального аппарата логистики торгового обслуживания» | Не учитывает специфику ОП |
| 11 | Товародвижение общественного питания выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказании услуг по организации питания [11] | А. С. Нешитой «Финансы и торговля в воспроизводственном процессе: Монография» | Применимо к ОП |
| 12 | Товароснабжение — это комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли, включающий в себя закупку, доставку, приемку, хранение, подготовку и продажу товаров [12] | Н. А. Барковская, Л. Н. Минеева «Государственное регулирование цен на продовольственные товары: проблемы и перспектив» | Не учитывает специфику ОП |
| 13 | Товародвижение понимается как комплексная деятельность, включающая всю совокупность операций, связанных с физическим перемещением товаров от изготовителя до потребителя с учётом пространства и времени с целью удовлетворения потребностей потребителей и получения экономической прибыли [13] | О. Ф. Потенба «Концептуальные подходы к выбору рациональных путей товародвижения» | Не учитывает специфику ОП |

– режим работы предприятий общественного питания зависит от потребностей целевой аудитории. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей.

Таким образом, сложность в организации деятельности предприятий общественного питания заключается в стохастичности многих явлений, влияющих на этот процесс. Непосредственная связь объемов реализации с потребительским спросом, широкий ассортимент, применение разнообразных способов производства (от ручного труда до инновационных технологий) должны быть учтены при разработке Модели системы товародвижения на предприятиях общественного питания.

Для большинства предприятий общественного питания, представленных малым и средним бизнесом, определение каналов доставки сырья от изготовителей через различные промежуточные звенья до предприятия менее актуально, чем изучение хозяйственных и производственных мероприятий и операций, происходящих на самом предприятии, в процессе производства готовой продукции (услуги) для удовлетворения потребностей населения. Следовательно, при организации процесса товародвижения на предприятиях общественного питания следует сосредоточить внимание не на внешней, а на внутренней среде предприятий.

Для описания процесса товародвижения с учетом специфики отрасли предлагаем использовать определение: «Товародвижение на предприятии общественного питания – все процессы, происходящие с сырьем (товарами) от поступления его на предприятие до отпуска продукции общественного питания потребителю с учетом соответствия требованиям к качеству и безопасности продукции и услуг».

Обобщенная схема товародвижения на предприятиях общественного питания (ОП) с точки зрения процессного подхода к организации и управлению деятельностью предприятия представляет собой совокупность этапов процесса товародвижения. При этом каждый этап имеет свои особенности. Процесс товародвижения на предприятиях ОП – это 5 этапов последовательного прохождения сырья и товаров (табл. 2):

1. Поступление сырья и товаров от поставщика на предприятие;
2. Хранение сырья и товаров на предприятии;
3. Перемещение сырья и товаров со складских помещений непосредственно в производственные цеха;
4. Производство продукции общественного питания;
5. Реализация продукции с учетом организации процесса потребления.

На всех этапах товародвижения необходимо обеспечение качества и безопасности путем применения разных видов контроля. Следовательно, для каждого этапа должны быть документы, регламентирующие качество и безопасность. Так для первого этапа товародвижения «приемка сырья по качеству и количеству» или «входной контроль» характерна оценка поступающего сырья на соответствие товарно-транспортным накладным, сертификатам соответствия, ветеринарным свидетельствам и др.

Для каждого этапа товародвижения указаны регламентирующие документы и особенности, характерные только для процессов предприятий общественного питания.

В процессе снабжения предприятия ОП сырьем и товарами необходимо руководствоваться нормами расхода сырья, которые формируются на основании спроса (а именно, продаж за определенный период), т. к. ассортимент сырья разнообразен, а необоснованный заказ товара может привести к перетариванию или дефициту сырья и товаров. Это особенно актуально для предприятий питания, так как значительная часть сырья относится к скоропортящимся товарам.

Территориальные и транспортно-логистические особенности региона (города) влияют на обеспечение реализации выбранной концепции и состава меню предприятия ОП. Так, открытие рыбного ресторана в Кемерово априори повлияет на себестоимость блюд за счет включения затрат на транспортировку охлажденного рыбного сырья, зачастую доставляемого воздушным транспортом. Нарушение соблюдения температурного режима и сроков реализации рыбного сырья может повлиять на качество и безопасность готовой продукции.

Особенность процесса перемещения сырья и товаров со «склада» на «кухню» связана с типом предприятия ОП, штатным расписанием предприятия, процессом организации снабжения и хранения, учетом товарно-материальных ценностей (ТМЦ). На предприятиях, имеющих складское хозяйство, приемка продукции по качеству и количеству является должностной обязанностью кладовщика. Он же отпускает продукцию на производство с оформлением соответствующих документов. На малых предприятиях ОП, не имеющих складского хозяйства, не выделены центры материальной ответственности «склад» – «кухня» в связи с ограниченностью помещений и организационной структурой предприятия. Приемку сырья осуществляет заведующий производством или шеф-повар. В этом случае к сырью, которое хранится на «кухне», имеет доступ персонал, работающий на производстве. На такого рода предприятиях персонал несет коллективную материальную ответственность.

Многообразие кухонь предприятий питания определило особенности, связанные с производством. Так, при производстве продукции блюд зарубежной кухни важно обеспечение предприятия ОП аутентичным сырьем и строгое соблюдение ТТК для получения на выходе готовой продукции с показателями (качества и безопасности) приближенными к оригиналу.

На рынке при покупке товара потребитель может получить полную информацию о товаре посредством маркировки и документов о качестве и безопасности (сертификат, декларация и т. д.). На предприятиях питания готовая продукция/блюда реализуются по результатам приемочного контроля, осуществляемого бракеражной комиссией, которая берет на себя ответственность за качество продукции. Однако существуют определенные проблемы, связанные с организацией и проведением приемочного контроля:

Таблица 2. Особенности этапов товародвижения на предприятиях общественного питания

Table 2. Specifics of stages of physical distribution at catering enterprises

| Этапы товародвижения на предприятии общественного питания | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|
| № | I | II | III | IV | V |
| Наименование этапа | Поступление сырья и товаров на предприятие | Хранение сырья и товаров | Перемещение сырья в цеха, места реализации (бар, буфет) | Производство продукции общественного питания | Реализация продукции общественного питания |
| Особенности этапов товародвижения на предприятиях общественного питания различных форматов | | | | | |
| Отличительные особенности этапов | Большое количество поставщиков в зависимости от ассортимента поставляемого сырья и частоты завоза сырья и товаров. Территориальные и транспортно-логистические особенности региона (города) | Обеспечение оборудованием и помещениями для размещения широкого ассортимента сырья (разнородные группы) и товаров на хранение по принципу «необходимо и достаточно». Влияние специфики кухни (меню) на широту ассортимента и аутентичность сырья | Передача сырья и товаров со склада на производство с учетом потребностей в рамках спроса. Особенности организации участков хранения ТМЦ – «склад», «кухня» и перемещение между ними. Контроль за качеством сырья, полуфабрикатов – визуальный (отсутствие лабораторного контроля) | Обеспечение технологической документацией широкого ассортимента блюд в меню. Соответствие условиям и срокам хранения полуфабрикатов для производства блюд | Оказание услуги производства продукции и ее реализации одновременно на предприятии ОП и/или за его пределами. Формирование заказа с учетом предпочтений гостя; возможность повлиять на его выбор, применяя «техники продаж». |
| Рекомендации | Повышение квалификации (товароведных знаний и экспертизы товаров) кладовщика/лица, отвечающего за приемку. Формализация процесса «Выбор поставщика» | Создание и поддержание оптимальных условий хранения; соблюдение принципов товарного соседства для широкого ассортимента сырья и товаров | Соблюдение сроков и условий хранения, использование маркировочных ярлыков | Необходимость регулярного мониторинга норм потерь при кулинарной обработке, создание актов разделок, актов переработки, актов проработки и, соответственно, корректировка ТТК, ТК | Реализация продукции, обеспечивающей удовлетворение гедонических потребностей гостя; соблюдение требований качества, условий и сроков хранения и реализации продукции ОП |
| Регламентирующие документы | Создание матрицы поставщиков, формирование таблицы расходов сырья, чек-листов для идентификации поступающего сырья | Журнал входящего сырья, журнал учета температур холодильного оборудования | Сопроводительные документы, учитывающие движение сырья | Акт проработки блюд, акт разделки, акт переработки, ТТК, ТК, чек-лист технологического процесса производства блюд | Журнал органолептической оценки качества продукции общественного питания |
| Производственный контроль | Входной контроль (по количеству и по качеству) Контроль сопроводительных документов, качества сырья/товаров на соответствие требований НД, маркировки, принципов товарного соседства | | Визуальный контроль качества сырья и товаров, переданных со склада на производство | Операционный контроль (контроль, технологии, режимов и параметров производства п/ф и продукции) | Приемочный контроль (контроль показателей качества в соответствии с требованиями технологической документации) |

– создание бракеражной комиссии в условиях «ограниченности» организационной структуры на малых предприятиях ОП;

– возможность необъективного проведения приемочного контроля в связи с отсутствием в составе комиссии независимых экспертов;

– особенности организации приемочного контроля на предприятиях ОП, производящих авторские блюда по спросу (авторский ресторан);

– подтверждение показателей качества проводится только по органолептическим показателям, т. к. для

проведения физико-химических исследований требуется наличие инструментальных методов анализа.

Описание особенностей этапов товародвижения и их анализ выявил «узкое место» в обеспечении качества готовой продукции: передача сырья и товаров со склада на производство, так как присутствуют только учетные документы «приход-расход», а контроль за качеством сырья – визуальный. Нарушение условий и сроков хранения продукции на складе может привести к снижению качества.

Проведено обобщение и систематизированы ло-

кальные документы по этапам товародвижения. На этапе входного контроля целесообразно для выявления некачественной и/или фальсифицированной продукции наличие альбомов с идентификационными признаками (характеристиками) в виде описания поступаемого сырья и товаров, фотографий, маркировки и т. д.

Наличие на рынке сырья разного производителя, качества и ценовой категории делает актуальным применение на предприятиях питания актов разделки с целью выбора поставщиков, актов проработки для получения готового блюда соответствующих потребительских свойств.

Для объективного проведения приемочного контроля целесообразно периодически привлекать в качестве независимых экспертов сотрудников общественных организаций, специалистов контролирующих органов, преподавателей профильных кафедр образовательных учреждений и т. п.

Выводы

Таким образом, при проведении анализа термина товародвижение на основе имеющейся научно-тех-

нической литературы установлено, что, в отличие от традиционного понимания термина товародвижение, определяющего отношения между производителем и потребителем как разных юридических лиц, товародвижение на предприятиях ОП определяет систему взаимоотношений этапов от поступления сырья до реализации готовой продукции в рамках одного предприятия с учетом всех возможных изменений количества и качества продукта в процессе преобразования сырья в продукцию общественного питания.

Для процесса товародвижения на предприятии ОП определены пять основных этапов, для каждого из которых были выявлены особенности, характерные только для процессов на предприятиях общественного питания. Рекомендованы локальные регламентирующие документы, способствующие обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на каждом этапе товародвижения.

Конфликт интересов

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Список литературы

1. ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения. – М. : Стандартинформ, 2014. – 27 с.
2. Словарь бизнес-терминов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.glossary.ru/cgi-bin/gl_sch2.cgi?R1dSuigwuuhuwuy. – Дата обращения: 25.05.2019.
3. Словарь экономических терминов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.economicportal.ru/terms/word-t3.html#t35>. – Дата обращения: 25.05.2019.
4. Внешнеэкономический толковый словарь / И. П. Фаминский, А. С. Булатов, А. Н. Вылегжанин [и др.]. – М. : Инфра-М, 2000. – 512 с.
5. Носова, С. С. Энциклопедический словарь / С. С. Носова. – М. : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 512 с.
6. Азрилиян, А. Н. Большой экономический словарь / А. Н. Азрилиян. – М. : Институт новой экономики, 2002. – 1280 с.
7. Особенности моделирования организации общественного питания в региональных условиях / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова, Н. С. Кокряцкая [и др.] // Ползуновский вестник. – 2013. – № 4–4. – С. 44–49.
8. Попова, В. Б. Статистика / В. Б. Попова. – Мичуринск : Мичуринский государственный аграрный университет, 2009. – 242 с.
9. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания / В. Д. Ершов. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 232 с.
10. Кузменко, Ю. Г. Развитие понятийно-категориального аппарата логистики торгового обслуживания / Ю. Г. Кузменко, А. В. Шмидт // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. – 2014. – Т. 8, № 3. – С. 162–167.
11. Нешиной, А. С. Финансы и торговля в воспроизводственном процессе: монография / А. С. Нешиной. – М. : «Дашков и К°», 2014. – 560 с.
12. Барковская, Н. А. Государственное регулирование цен на продовольственные товары: проблемы и перспективы / Н. А. Барковская, Л. Н. Минеева // Аграрный научный журнал. – 2015. – № 7. – С. 63–67.
13. Потебня О. Ф. Концептуальные подходы к выбору рациональных путей товародвижения / О. Ф. Потебня // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Экономические и технические науки. – 2013. – № 3. – С. 24–34.
14. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

References

1. State Standard P 51303-99. Trade. Terms and Definitions. Moscow: Standartinform; 2014. 27 p.
2. Slovar' biznes-terminov [Dictionary of business terms] [Internet]. [cited 2019 May 25]. Available from: http://www.glossary.ru/cgi-bin/gl_sch2.cgi?R1dSuigwuuhuwuy.
3. Slovar' ehkonomicheskikh terminov [Dictionary of economics] [Internet]. [cited 2019 May 25]. Available from: <http://www.economicportal.ru/terms/word-t3.html#t35>.
4. Bulatov AS, Vylegzhanin AN, Faminskiy IP, Zav'yalov PS. Vneshneehkonomicheskiiy tolkovyy slovar' [Foreign economic dictionary]. Moscow: Infra-M; 2000. 512 p. (In Russ.).

5. Nosova SS. *Ehkonomika: Ehntsiklopedicheskiy slovar'* [Economics: Encyclopedic dictionary]. Moscow: Research and Development Center INFRA-M; 2016. 512 p. (In Russ.).
6. Azriliyan AN. *Bol'shoy ehkonomicheskiy slovar'* [The Big Economic Dictionary]. Moscow: Institute of New Economics; 2002. 1280 p. (In Russ.).
7. Novoselov SV, Mayurnikova LA, Kokryatskaya NS, Makovskaya IS. Features of the simulation catering in regional conditions. *Polzunovsky vestnik*. 2013;(4–4):44–49. (In Russ.).
8. Popova VB. *Statistika* [Statistics]. Michurinsk: Michurinsk State Agrarian University; 2009. 242 p. (In Russ.).
9. Ershov VD. *Promyshlennaya tekhnologiya produktov obshchestvennogo pitaniya* [Industrial technology food products]. St. Petersburg: GIORД; 2010. 232 p. (In Russ.).
10. Kuzmenko YuG, Schmidt AV. Development of conceptual-categorical apparatus of logistics of commercial services. *Bulletin of South Ural State University. Series: Economics and Management*. 2014;8(3):162–167. (In Russ.).
11. Neshitoy AS. *Finansy i trgovlya v vosпроизvodstvennom protsesse: monografiya* [Finance and trade in the reproduction process: monograph]. Moscow: 'Dashkov and K°'; 2014. 560 p. (In Russ.).
12. Barkovskaya NA, Mineeva LN. State regulation of prices for food products: challenges and prospects. *The Agrarian Scientific Journal*. 2015;(7):63–67. (In Russ.).
13. Potebnya OF. Conceptual approaches to the choice of the rational ways of distribution. *Vestnik Pskovskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Ehkonomicheskie i tekhnicheskie nauki* [Bulletin of the Pskov State University. Series: Economic and Technical Sciences]. 2013;(3):24–34. (In Russ.).
14. State Standard 31985-2013. Trade. Catering. Terms and definitions. Moscow: Standartinform; 2014. 12 p.

Сведения об авторах


Крапива Татьяна Валерьевна

канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организация общественного питания, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6, тел.: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: t.krapiva@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-7379-808X>

Уржумова Анна Игоревна

канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организация общественного питания, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6, тел.: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: karchevnaya@yandex.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-9209-546X>

Алисова Оксана Анатольевна

аспирант кафедры технологии и организация общественного питания, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6, тел.: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: oksana_85-07@mail.ru


Килина Ирина Александровна

канд. псих. наук, доцент кафедры технологии и организация общественного питания, ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6, тел.: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: nir30@mail.ru

Information about the authors

Tatyana V. Krapiva

Cand.Sci.(Eng.), Associate Professor of the Department of Technology and Organization of Catering, Kemerovo State University, 6, Krasnaya Str., Kemerovo, 650000, Russia, phone: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: t.krapiva@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-7379-808X>

Anna I. Urzhumova

Cand.Sci.(Eng.), Associate Professor of the Department of Technology and Organization of Catering, Kemerovo State University, 6, Krasnaya Str., Kemerovo, 650000, Russia, phone: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: karchevnaya@yandex.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-9209-546X>

Oksana A. Alisova

Postgraduate Student of the Department of Technology and Organization of Catering, Kemerovo State University, 6, Krasnaya Str., Kemerovo, 650000, Russia, phone: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: oksana_85-07@mail.ru

Irina A. Kilina

Cand.Sci.(Psycho.), Associate Professor of the Department of Technology and Organization of Catering, Kemerovo State University, 6, Krasnaya Str., Kemerovo, 650000, Russia, phone: +7 (3842) 39-68-56, e-mail: nir30@mail.ru