

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

для студентов всех форм обучения

по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

Новосибирск 2017

ББК

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составитель: Тарабанова Е.В.

Рецензент:

Современные формы обслуживания: Словарь терминов / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2017. – 19 с.

Словарь терминов по дисциплинам «Современные формы обслуживания», «Кейтеринг» разработан в соответствии с требованиями образовательных стандартов по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Представлены основные термины и определения по дисциплине «Современные формы обслуживания»

Утверждены и рекомендованы к изданию учебно-методическом советом Биолого-технологического факультета

(протокол № ____ от _____ 2017 г.).

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Современные формы обслуживания» относится к дисциплинам по выбору содержания образовательных программ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и имеет своей целью вооружить будущих специалистов в сфере общественного питания знаниями в области организации обслуживания в предприятиях общественного питания.

Дисциплина базируется на знаниях, приобретенных студентами при изучении дисциплин: управление производством, культурология, психология и педагогика, история отрасли, технология продукции общественного питания, проектирование предприятий общественного питания.

Задачами преподавания дисциплины, связанными с ее содержанием, являются:

- ознакомление с основными теоретическими вопросами о видах, методах и формах обслуживания в предприятиях общественного питания;
- формирование у студентов необходимого объема знаний по организации обслуживания в предприятиях общественного питания;
- изучение особенностей сервировки столов в зависимости от характера обслуживания;
- ознакомление обучающихся с современными подходами к организации технологического цикла обслуживания гостей в предприятиях питания;
- обеспечение приобретения студентами практических навыков организации гостевого цикла обслуживания клиентов в предприятиях общественного питания.

Студент будет иметь представление:

- о круге проблем, в ряду которых находятся проблемы и вопросы данного курса
- о состоянии и перспективах развития потребительского рынка услуг;

- об основных методах, используемых в общественном питании для повышения посещаемости предприятий питания;

- о состоянии научных достижений в сфере индустрии питания;

Студент будет знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания;

- основные правила и нормы обслуживания;

- типизацию и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

- виды, методы, формы, приемы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;

- виды торговых помещений, столовой посуды, приборов и столового белья;

- общие правила сервировки и оформления столов;

- правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей;

- этапы организации обслуживания потребителей;

- правила обслуживания приемов и банкетов;

- основные требования к обслуживающему персоналу, организацию труда обслуживающего персонала.

Студент будет уметь:

- идентифицировать тип и класс предприятия общественного питания;

- использовать нормативную и технологическую документацию, справочный материал в профессиональной деятельности;

- оценивать и анализировать структуру предприятия общественного питания.

Термины и определения

Общественное питание (индустрия питания) - 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.

Предприятие общественного питания (предприятие питания) - объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

Процесс обслуживания в общественном питании - совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

Условия обслуживания в общественном питании - совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.

Безопасность услуги - комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Метод обслуживания потребителей - способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления.

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

Бармен - работник, обслуживающий потребителей за барной стойкой и в зале, занимающийся приготовлением и подачей алкогольных, слабоалкогольных, горячих и других напитков, а также несложных блюд и закусок.

Бариста - специалист по качеству кофе, его хранению, приготовлению и подаче потребителям.

Буфетчик - работник, обслуживающий потребителей в буфете, занимающийся приготовлением и отпуском несложных блюд, закусок и напитков.

Директор (управляющий, менеджер, заведующий) ресторана, кафе, бара, столовой и т.д. - специалист, занимающийся организационными вопросами деятельности предприятия общественного питания.

Заведующий производством (шеф-повар, начальник цеха, заместитель заведующего производством, су-шеф, заместитель начальника цеха) - специалист по организации производственной деятельности, осуществляющий организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.

Инженер (техник)-технолог (менеджер по производству) - специалист, осуществляющий контроль за соблюдением технологического процесса и разработку технических документов на предприятии, а также контроль за их внедрением и использованием.

Кассир - работник, занимающийся выполнением кассовых операций и расчетами с потребителями.

Кондитер - работник, занимающийся приготовлением мучных кондитерских и булочных изделий и десертов.

Метрдотель (администратор зала) - работник, занимающийся встречей потребителей в зале, обеспечивающий порядок в зале и осуществляющий

контроль за обслуживанием потребителей официантами (барменами).
Официант: Работник, занимающийся обслуживанием потребителей в зале, в том числе сервировкой стола, подачей блюд и напитков, расчетами с потребителями.

Пекарь - работник, занимающийся выпечкой мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также их оформлением.

Повар - работник, занимающийся приготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям.

Продавец магазина (отдела) кулинарии - работник, занимающийся реализацией кулинарных полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий.

Работник предприятия быстрого обслуживания - работник, занимающийся приготовлением несложных блюд и напитков и обслуживанием потребителей на предприятиях быстрого обслуживания.

Сомелье - специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям.

Самообслуживание по принципу "свободного потока потребителей" - форма обслуживания через отдельные станции (участки, зоны) раздачи (в том числе через витрины охлаждаемые и с подогревом различных конфигураций) с определенным ассортиментом блюд, напитков, с широким использованием элементов наглядной кулинарии и с возможным приготовлением блюд непосредственно на станциях раздачи (на участках, в зонах) на виду у потребителей и последующей оплатой за выбранную продукцию.

Самообслуживание через торговые (вендинговые) автоматы - предусматривает использование автоматизированных систем по продаже различных блюд и напитков в узком ассортименте. Торговые автоматы могут дополнять обслуживание потребителей за стойкой или быть автономными.

Самообслуживание по форме "кофе-пауза (кофе-брейк)" - форма обслуживания во время короткого организованного перерыва в работе конференций, совещаний, деловых переговоров для его участников. Обычно включает в себя горячие напитки (кофе, чай в ассортименте), мучные кулинарные и кондитерские изделия, бутерброды (сэндвичи, канапе и пр.), десерты, фрукты.

Самообслуживание по форме "шведского стола(буфета)" - форма обслуживания, предусматривающая реализацию блюд в широком ассортименте через буфетные и барные стойки, витрины, прилавки, в том числе охлаждаемые и с подогревом, при которой потребитель самостоятельно порционирует блюда и напитки, масса и объем которых не зависят от цены. В случае отсутствия специального оборудования продукция может быть выложена на специальных или обычных оформленных столах при соблюдении условий ее хранения. Данную форму самообслуживания применяют при организации завтраков в гостиницах, пансионатах и других средствах размещения.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами - форма обслуживания, при которой официанты доставляют продукцию из раздаточной производства в зал, расставляют сервировочные блюда с продукцией и бутылки с напитками на столе, а за столом потребители обслуживают себя самостоятельно, порционируя блюда и наливая напитки. Позже официанты предлагают потребителям горячие блюда, десерты и горячие напитки.

Банкет-фуршет - форма обслуживания потребителей с организацией питания стоя и с использованием специальных фуршетных столов. Меню состоит в основном из большого ассортимента холодных и горячих закусок, десертов, мучных кулинарных и кондитерских изделий, в основном однопорционных. Для потребления используют тарелки и закусочные вилки. Предлагаемые блюда и изделия потребитель (гость) перекладывает в тарелку самостоятельно или при помощи официантов.

Банкет-коктейль - форма обслуживания потребителей с организацией питания стоя, при котором все порционированные закуски и блюда, напитки в рюмках и бокалах предлагают потребителям (гостям) официанты. Вместо вилок и ножей потребители обычно используют специальные банкетные шпажки. При этом масса и объем всех изделий или отдельных кусочков продуктов должны быть такими, чтобы их можно было свободно положить целиком в рот, так как использование тарелок не предусмотрено. В качестве напитков преобладают коктейли различных видов.

Экспресс-обслуживание - форма быстрого обслуживания большого количества потребителей за определенный и, как правило, ограниченный интервал времени в виде комплексных рационов в двух и более вариантах. Экспресс-обслуживание применяют для организации питания участников съездов, конференций, симпозиумов, семинаров, пассажиров, учащихся и пр.

"Шведский стол (буфет)" с частичным обслуживанием официантами - форма обслуживания, устанавливающая способ одновременной подачи блюд в широком ассортименте, с частичным самообслуживанием, при котором потребитель выбирает и самостоятельно порционирует блюда и напитки, а официант и/или повар оказывают консультационную и практическую помощь при выборе и порционировании блюд. Эту форму обслуживания применяют при организации завтраков, обедов, ужинов в гостиницах в других средствах размещения.

"Бранч (Brunch)" - разновидность обслуживания потребителей по форме "шведского стола" на предприятиях питания в субботние, воскресные и праздничные дни с возможной организацией досуга и развлечений, в том числе для детей. Во время "бранча" реализуют ограниченный ассортимент холодных закусок, супов, основных блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и прохладительных напитков.

"Линер (Linner)" - разновидность обслуживания потребителей (гостей) по форме "шведского стола" с узким ассортиментом предлагаемой

продукции на предприятиях питания в интервале между обедом и ужином. Применяют, как правило, при организации питания в гостиницах и в других средствах размещения для проживающих, опоздавших на бизнес-ланч.

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

Организация выездного обслуживания - обслуживание сторонних организаций и частных лиц по их заказам, осуществляемое вне местонахождения предприятия общественного питания.

Организация стационарного обслуживания - обслуживание потребителей (гостей), осуществляемое на предприятиях общественного питания различных типов.

Событийный кейтеринг - это выездное обслуживание, включающее в себя организацию питания и обслуживания банкетов, торжеств, ритуальных мероприятий, семинаров и совещаний, обслуживания по месту проведения массовых общественных мероприятий.

Обслуживание на транспорте - включает в себя доставку продукции общественного питания (бортового питания) на объекты транспорта, обслуживание потребителей в пути следования пассажирского железнодорожного, водного, воздушного и других видов транспорта, розничную продажу продукции общественного питания.

Обслуживание в номерах гостиниц и иных средств размещения (рум сервис) включает в себя доставку по заказам проживающих продукции общественного питания из предприятия питания и обслуживание (в том числе банкетное) в номерах.

Степень обеспечения населения местами в предприятиях питания - показатель, выраженный отношением фактического числа мест в предприятиях питания к расчетной численности населения, в процентах.

Степень обеспечения населения предприятиями питания - показатель, выраженный отношением фактического числа предприятий питания к расчетной численности населения, в процентах.

Продукция общественного питания (индустрии питания) - совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков.

Продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления - продукция общественного питания, изготавливаемая партиями.

Партия продукции общественного питания (индустрии питания) - определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии.

Рациональное питание - питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

Рацион питания - набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т.ч. закрытых коллективов).

Суточный рацион - рацион питания, включающий скомплектованные завтрак, обед, полдник, ужин.

Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин)- набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

Меню - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Винная карта (карта вин) - перечень алкогольной продукции, предлагаемой потребителю в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены. Винная карта может содержать исключительно информацию о реализуемых винах, при наличии информации о других напитках (крепких спиртных, пиве и т.д.) в меню или прейскуранте.

Прейскурант - перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены. Прейскурант применяют в торговом зале и зале обслуживания для предоставления потребителю информации о стоимости полуфабрикатов, кулинарных изделий, покупных товаров, реализуемых в предприятии питания.

Зал предприятия общественного питания (зал обслуживания) - специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции общественного питания и покупных товаров с организацией досуга или без него.

Вместимость зала - способность зала одновременно вмещать количество потребителей (гостей), выраженная числом мест, различная для одного зала в зависимости от формы обслуживания (банкет, фуршет и др.).

Место в зале (посадочное место) - часть площади зала, оборудованная для обслуживания одного потребителя.

Оборачиваемость мест в зале - кратность использования мест в зале предприятия питания за определенный промежуток времени.

Заготовочное предприятие питания (цех общественного питания) - предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам.

Доготовочное предприятие питания - предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления по месту приготовления.

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

Комбинат общественного питания (комбинат питания) - предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

Магазин (отдел) кулинарии - магазин (отдел) по реализации населению продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Ресторан - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

Кафе - предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные, заказные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Бар - предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Кофейня - предприятие питания, специализирующееся в основном на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков из кофе, какао и чая, а также хлебобулочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, а также алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

Предприятие быстрого обслуживания - предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.

Закусочная - предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, в т.ч. табачных изделий.

Буфет - предприятие общественного питания, находящееся в общественных зданиях, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. холодные и горячие

блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары, в т.ч. табачные изделия.

Кафетерий - предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в т.ч. бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления, и покупные товары.

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

Школьная базовая столовая - предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения школьных столовых и буфетов, с мощностью до 15 тыс. порций в день.

Комбинат школьного питания - специализированное предприятие питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, входящей в рацион питания школьников, и снабжения ею, а также иным необходимым сырьем школьных столовых (сырьевых и доготовочных) и буфетов, с мощностью более 15 тыс. порций в день.

Сеть предприятий питания - совокупность предприятий питания с общим ассортиментом изготавливаемой продукции и одинаковой формой организации потребления, объединенных под одной торговой маркой или брендом, управляемых по единым организационно-управленческим принципам, в т.ч. работающих по франшизе.

Предприятие бортового питания - предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления, комплектования,

кратковременного хранения и отпуска (реализации) готовой продукции на самолеты и иные виды транспорта, а также в другие предприятия питания.

Вагон-ресторан (вагон-кафе, вагон-буфет) - ресторан (кафе, буфет) в специально оборудованном вагоне поезда, предназначенный для изготовления и реализации продукции общественного питания и обслуживания пассажиров в пути.

Предприятие-автомат - предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

Раздача (линия раздачи, станция раздачи) - специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам.

Услуга общественного питания (индустрии питания) - результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

Исполнитель услуги общественного питания - предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания.

Потребитель услуги общественного питания - физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания.

Безопасность услуги общественного питания - комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

Блюдо - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Охлажденное блюдо - блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С.

Заказное блюдо - блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя (гостя).

Банкетное блюдо - блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных случаев.

Фирменное блюдо (изделие) - блюдо (изделие), приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии или из нового вида сырья и отражающее специфику предприятия питания.

Порция - масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

Гарнир - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.

Соус - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

Бутерброд - кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

Сэндвич (сэндвич) - кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.

Закуска (холодное или горячее блюдо) - блюдо, подаваемое перед основными блюдами.

Суп - жидкое блюдо, приготовляемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

Напиток - жидкость или жидкий продукт, предназначенные для питья.

Крутон - выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

Тарталетка - выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

Волован - выпеченный полуфабрикат в виде двух лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи закусок.

Профитроли - выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

Гренки - кусочки хлеба заданных формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

Качество продукции общественного питания (индустрии питания) - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Технологический контроль - контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя входной, операционный и приемочный контроль.

СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

по дисциплине «Современные формы обслуживания»

для студентов всех форм обучения

по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

Составитель

Тарабанова Евгения Викторовна

Новосибирск, 2017

Новосибирский ГАУ