

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев

СЕРВИРОВКА СТОЛА

Часть II

Методические указания
для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Брянская область, 2021

УДК 642.61 (076)

ББК 36.99

С 47

Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. II / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 31 с.

Методические указания подготовлены для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Рецензент: к.т.н., доцент кафедры ТОЖиПП А.И. Куличенко.

Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института от 25 октября 2021 г., протокол № 3.

© Брянский ГАУ, 2021

© Е.И. Слезко, 2021

© В.Е. Гапонова, 2021

© Х.М. Исаев, 2021

Содержание

| | |
|---|----|
| Введение | 4 |
| Сервировка стола в разных странах мира | 5 |
| Японский стиль сервировки | 5 |
| Казахский стиль сервировки | 8 |
| Русский стиль сервировки | 12 |
| Французский стиль сервировки | 14 |
| Скандинавский стиль сервировки | 16 |
| Итальянский стиль сервировки | 18 |
| Сервировка закусочного стола | 21 |
| Сервировка стола для первых блюд | 22 |
| Сервировка стола для вторых блюд | 23 |
| Сервировка стола для горячих сладких блюд | 24 |
| Сервировка стола для холодных напитков | 25 |
| Сервировка стола для горячих напитков | 25 |
| Чайная сервировка стола | 26 |
| Сервировка праздничного стола | 27 |
| Рекомендуемая литература | 30 |

Введение

Герой Булгакова профессор Ф.Ф. Преображенский во время обеда с доктором Борменталем утверждал, что важна не только сама еда – то, что ты ешь; но и то, когда, как и где ты это делаешь, и о чем при этом говоришь.

Особенно не советовалось вести разговоры о большевизме и медицине, а вот о том, «как» есть правильно, автор «Собачьего сердца», к сожалению, умолчал. Хотя и без этого понятно, что говорил профессор о правилах поведения за столом и «внешнем виде» этого самого стола – о его сервировке.

И если французы заявляют, что аппетит приходит во время еды, то на его «появление» оказывает влияние не только внешний вид блюд, но и то, как они поданы, как выглядит посуда, и как она, соответственно, расставлена на столе. Грамотная сервировка стола – это целая научная и творческая система поиска гармонии при расстановке блюд, посуды и элементов декора.

Рестораторы, профессиональные официанты и опытные хозяйки знают, что такая гармония должна быть не только эстетичной, но и практичной, иначе смысл «сервировочного искусства» будет просто-напросто утерян.

Вкусно приготовленная еда принесет больше положительных эмоций, если красиво ее оформить и подать. От выбора блюд той или иной кухни зависит не только выбор ингредиентов, необходимых для их приготовления, но и антураж, который воссоздает атмосферу этой страны.

Сервировка стола в разных странах мира

Издавна сервировка олицетворяла собой уважительное отношение хозяина дома к своим гостям. Это древнейшее искусство складывалось в соответствии с традициями той или иной страны. Чтобы правильно украсить стол к званному вечеру, необходимо соблюсти простые правила и обычаи подачи блюд, расстановки посуды и столовых приборов. Красиво оформленная еда приносит больше положительных эмоций и создает особую атмосферу.

Сервировка столов в разных странах мира во многом зависит от национальных черт и особенностей принимать гостей. В этой статье мы рассмотрим, как сервируют стол в разных странах мира, и каковы особенности данного процесса.

Сервировка японского стола является одной из самых сложных, так как имеет ряд отличий от привычной нам европейской. Пиалы, подносы, тарелки, глубокие чашки, палочки – все это является неотъемлемой частью сервировки стола в японском стиле. Такое обилие элементов может испугать необученного гостя, однако через некоторое время вы поймете, насколько это удобно.

Все необходимые предметы (стол, сиденья) расставляются согласно принципу асимметрии, что позволяет добиться свободной композиции и визуального расширения окружающего пространства.



Для каждого гостя подготавливается отдельное место, чтобы обозначить его, принято использовать специальные салфетки или лотки. В центр стола помещают общие блюда, чаще всего это суп или горячее.



В отличие от привычных российским жителям вилок, японцы пользуются палочками – они размещаются перед тарелкой. Обратите внимание, что палочки не должны соприкасаться с посудой. С этой целью применяют деревянные подставки.



Столовый этикет предполагает следующую расстановку блюд – пиала с рисом помещается справа, а миска с супом по правую сторону. Овощи, мясо и рыбу располагают справа. По середине находятся различные соусы и добавки.



Казахский стиль сервировки

Большинство казахов придерживаются древнего обычая дастархана – это трапеза, созываемая для общего приема пищи в честь семейных, религиозных и иных торжеств. Заблудший путник не может покинуть дом, не отведав изысканных блюд казахской кухни. Чем величественнее будет оформление, чем благородней будет его хозяин, тем щедрее будут дары Аллаха для этой семьи.



Чтобы украсить стол в казахском стиле, в первую очередь нужно застелить его белоснежной скатертью с удивительным орнаментом. Выбор орнамента отражает помыслы хозяев и их отношение к гостям. Стоит отдавать предпочтение классическим моделям с красочными вышитыми узорами, длина же полотна должна соответствовать установленному критерию — она не должна опускаться ниже уровня сиденьев.

В последнее время сервировка в казахском стиле стала приобретать все больше европейских черт. Одной из таких заимствованных традиций стало оформление салфеток, складывание их особым образом. Для этого выбирают яркие, контрастные модели и декорируют их в виде «кораблика». Пример такого способа можно видеть на фото ниже.



Главным украшением стола в казахском стиле является разнообразная красочная посуда. Ее количество и оформление во многом определяется характером мероприятия. Особой популярностью пользуются предметы, напоминающие солнце и луну. Желательно, чтобы посуда была выполнена из дерева и декорировалась соответствующими этому народу орнаментами.



Если говорить про расположение блюд, то тут все просто: еда накладывается в тарелки и расставляется по кругу.



Древние казахские традиции определяют последовательность и порядок подачи блюд:

Сервировка начинается с расстановки чайных приборов. Молодые девушки выставляют пиалы по кругу, наполняя их ароматным чаем. В дополнение на блюдца кладутся восточные сладости, фрукты и масло. Напитки и еду подают позже, после того как хозяин стола сделает первый глоток.

Следующим этапом идут закуски – это всевозможные блюда из конины и баранины. Их сервируют с овощами и небольшими лепешками. В некоторых семьях принято потчевать приглашенных родных и друзей кумысом.



На основное гостям предлагают различные мясные блюда из бараньих субпродуктов (одним из таких является куырдак). Если речь идет о праздничном ужине, то главному гостю следует подать отварную баранью голову – она делится между всеми гостями поровну.



Русский стиль сервировки

В древности русская сервировка стола отличалась изысканностью блюд, разнообразием оформления и неизменным порядком. Сейчас же наша посуда и столовые приборы мало чем отличаются от европейской, они полностью утратили свой национальный колорит.



В обычных условиях используется посуда из самых разных материалов: пластмассы, дерева, металла, стекла, хрусталя, керамики и фарфора. Выделяют несколько типов тарелок – закусочные, глубокие столовые, глубокие десертные, блюда, икорные.

Пиалы для салатов также могут быть разных форм и размеров, часто на стол выставляют круглые или овальные плоские емкости емкостью до 100 мл.

Отличительной чертой русской кухни является применение супников – глубоких тарелок, рассчитанных от 4 до 10 порций. Чтобы воссоздать славянский антураж, в ресторанах сервируют столы глиняной посудой, расписными горшочками, кувшинами.



Многие дизайнеры отмечают, что очень интересно смотрится керамическая и деревянная расписная посуда в качестве украшения.



В зависимости от характера блюд и типа мероприятия, может меняться и комплект приборов. Он может быть закусочным, рыбным, десертным, фруктовым или столовым. Последний вариант используется и в домашних условиях с добавлением всевозможных предметов сервировки (лопаток, щипчиков).

Французский стиль сервировки

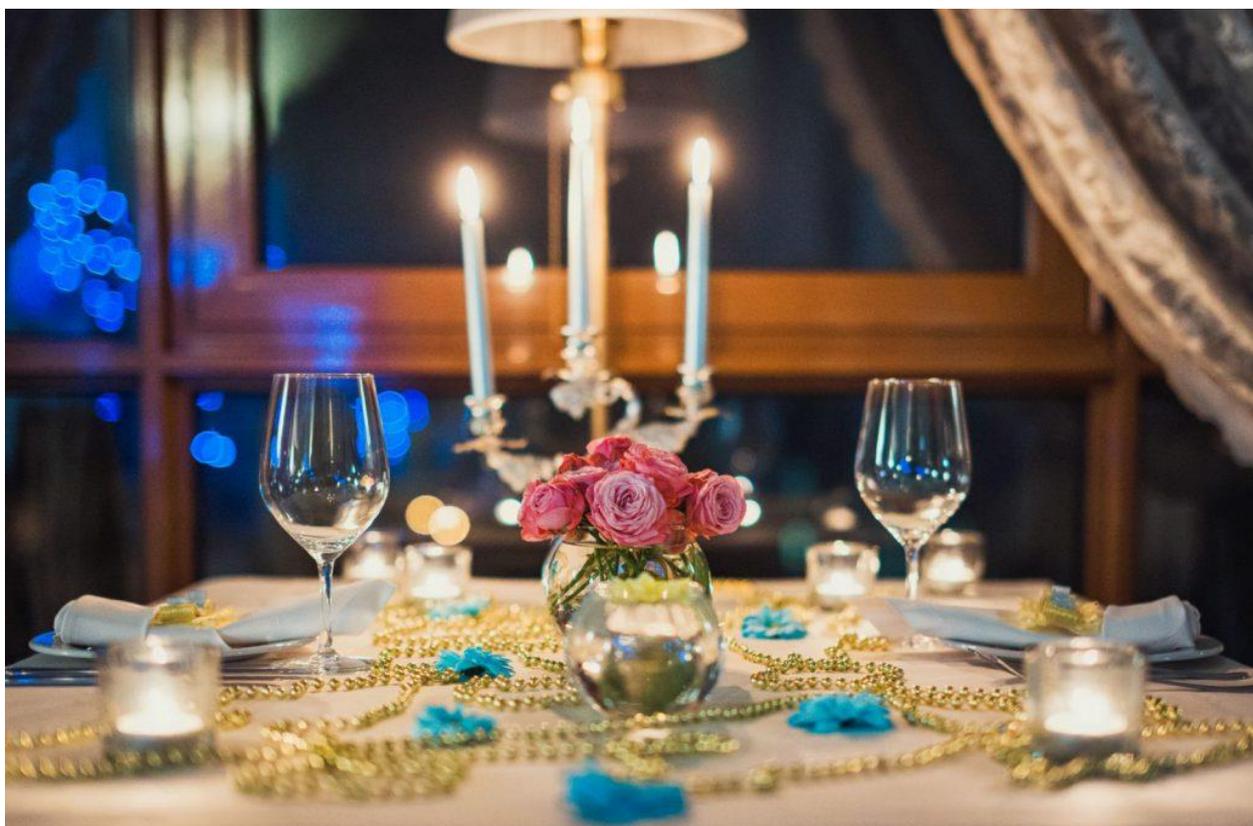
Во Франции сервировка стола также имеет ряд отличительных черт. В первую очередь это обусловлено статусом страны, как законодательницы моды, правильного стиля и хорошего тона. Ключевой тематикой декора в французском стиле является романтика. Именно поэтому для свиданий чаще всего используется именно данный тип сервировки. Однако мало кто знает, как правильно воссоздать атмосферу Франции при помощи столовых приборов, посуды, скатертей и салфеток.

Первое правило гласит – внимание на текстиль. Без белоснежной скатерти, кружевных салфеток и интересных дорожек французы не приемлют садиться за стол. Это совсем не значит, что нужно потратить много денег на покупку новой скатерти, главное, чтобы она была свежей и идеально выглаженной.

Поверхность можно украсить яркой дорожкой, разместив ее по центру. Для этого применяют и разные палантины, шарфы или парео.



При оформлении стола во французском стиле следует отдавать предпочтение букетам цветов с крупными бутонами. Поместить композицию из цветов можно как в небольшую вазу, так и на специальную подставку для фруктов.



Если вы готовитесь к ужину, не забудьте о свечах. Мягкий свет привнесет уют и романтику в ваш дом и понравится даже самому придирчивому гостю. Все дополнительные элементы декора должны соответствовать цветовому оформлению. Они могут гармонировать с посудой либо со скатертью и вазой для фруктов.

Еще одним важным элементом убранства стола во Франции является элегантность. Подойдут старинные подсвечники, хрустальные бокалы и винтажные столовые приборы.



Скандинавский стиль сервировки

Накрыть стол в скандинавском стиле не так сложно, как может показаться. Данный тип декорирования отличается экологичностью, холодной сдержанностью, четкими линиями и элегантностью подачи. Сервировочные предметы изготавливаются из натуральных материалов, а основной акцент делается на фактуре.



По мнению большинства дизайнеров, именно этот стиль является универсальным. Он отлично подходит для званого обеда, уютных посиделок с друзьями, свадебного торжества и неформального банкета. Предпочтение отдается посуде нейтрального или белого цвета и текстилю насыщенных, свежих оттенков (зеленых, красных, бирюзовых, серых, голубых, бежевых).

Также отличным решением станет покупка льняной скатерти и деревянных подставок под блюда и стаканы.

Сервировка стола начинается со скатерти, после чего в центр ставится композиция из цветов, обязательно с добавлением еловых веток, эдельвейса и мха. Для вечерней сервировки подойдут стеклянные, деревянные подсвечники. При поиске идеальных свечей обращайте внимание на более толстые варианты с ароматическими свойствами.



В последние годы скандинавский стиль оформления все чаще стал использоваться во время рождественских праздников.



Итальянский стиль сервировки

Все мы знакомы с изысканной итальянской кухней, однако о сервировке этой страны известно совсем немного. Подавать блюда необходимо в особом порядке, дождавшись, когда они остынут после длительного приготовления.

Выделяют следующие правила идеальной сервировки стола в итальянском стиле:

Текстиль должен быть одного цвета, лучше всего белого или бежевого. На официальных мероприятиях класть салфетки принято слева от основного блюда, на неформальных это правило чаще всего не соблюдается (тогда салфетки размещаются непосредственно на тарелки).



Винтажные столовые приборы всегда в чести у итальянских жителей. Серебряные, позолоченные и хрустальные бокалы, резные подсвечники и ваза необычной формы – все это отлично впишется в интерьер гостиной или кухни.



Серебро является неотъемлемым атрибутом любого застолья. Это могут быть различные декоративные элементы, столовые приборы или тарелки с серебряной окантовкой по краю.



Обратите внимание на сервировку хлебной тарелки. Это самое удивительное, что можно встретить в европейской кухне. Ее принято размещать слева от основного блюда, так легче дотянуться до ароматной нарезки и понять какой вкусной может быть простая пища. Предпочтение отдается монопорционному хлебу, однако можно встретить и нарезанный небольшими кусочками хлеб.



Сервировка закусочного стола



На столе предварительно расставляют закусочные тарелки. Салатник, икорницы, соусники ставят на пирожковые или закусочные тарелки ручкой влево. Впереди салатника или соусника на тарелку кладут ручкой вправо чайные или десертные ложки, перед икорницей-специальную лопатку или чайную ложку.

На салат кладут салатную или столовую ложку углублением вниз. Соусник ставят на тарелку, покрытую салфеткой.

Хлеб подают на пирожковой тарелке. Для холодных блюд и закусок из рыбы стол сервируют закусочными ножами и вилками (но не рыбными, которые используют только для горячих рыбных блюд).

Используемая посуда и приборы: тарелки закусочные; салатники квадратные; лотки, селедочницы узкие; блюда овальные (для мясных и рыбных закусок); блюда круглые (для мясных и овощных закусок, птицы); вазы на низкой ножке (для салатов); соусники; чайные ложки; десертные ложки; лопатки; вилки и ножи закусочные.

Закуски подают в фарфоровой посуде. В каждое блюдо кладут приборы для раскладки: вилку зубцами вниз, а на нее - столовую ложку углублением вниз. Ручки приборов, обращенные к гостю, должны немного выступать за край посуды.

Ручку ложки сдвигают по отношению к ручке вилки так, чтобы можно было взять ложку в правую, а вилку - в левую руку. Нож для масла кладут на край пирожковой тарелки справа, лезвием влево.

Используемая посуда и приборы: блюда; салатники, вазы; закусочные вилки и ножи (отличаются от столовых меньшими размерами); рыбные вилки (с четырьмя зубцами) и рыбные ножи (с тупым лезвием в виде лопаточки); вилке для лимона; нож для масла; лопатки для икры, рыбы, салата. Горячие закуски подают в той посуде, в которой они приготовлены. Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой. Закуски, подаваемые в кокошницах (мелких кастрюльках для приготовления грибов, крабов, птицы, дичи), принято есть специальной вилкой или ложкой; закуски на сковородках - закусочной вилкой или десертной ложкой. Кокошницу ставят ручкой влево от гостя, вилку или чайную ложку кладут ручкой вправо.

Сервировка стола для первых блюд



Прозрачные бульоны и супы-пюре подают в бульонных чашках, поставленных на блюдце или мелкую тарелку; заправочные супы в глубоких тарелках, поставленных на мелкие. Столовую ложку кладут на край мелкой тарелки или справа от нее.

Бульонную чашку ставят ручкой влево, ложку кладут на блюдце ручкой вправо или на стол с правой стороны. Для заправочных супов с мясом стол сервируют столовым ножом и вилкой. Сметану подают в соуснике, поставленном на пирожковую тарелку ручкой влево; чайную ложку кладут на тарелку ручкой вправо. Соусник ставят слева от гостя. Ватрушки и т.п. к заправочным супам подают на пирожковой тарелке, которую ставят слева от гостя.

Используемая посуда и приборы: чашки бульонные (емкостью около 300 мл) с блюдцами; тарелки глубокие (емкостью до 500 мл) для полных порций, тарелки глубокие для полупорций; мелкие столовые тарелки (в качестве подстановочных); тарелки закусочные (в качестве подстановочных); суповые миски с крышками (при сервировке семейных обедов); столовые ложки; столовые вилки и ножи; пирожковые тарелки; соусники; чайные ложки.

Сервировка стола для вторых блюд



Стол сервируют мелкими столовыми тарелками. Справа на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, ставят блюдо в круглом баранчике или на сковороде. Соусник (на мелкой тарелке) ставят слева; рядом справа кладут чайную ложку. Ручка соусника повернута влево.

Используемая посуда и приборы: тарелки столовые мелкие; блюда круглые; блюда овальные; баранчики овальные с крышкой; соусники; столовые вилки и ножи; рыбные вилки и ножи; чайные ложки; лопатки для запеченных блюд. Стол для холодных сладких блюд. Холодные сладкие блюда подают в креманках или на десертных (пирожковых) тарелках.

Креманки ставят на мелкую десертную тарелку, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Фрукты и свежие ягоды подают в вазах. Приборы для десерта и фруктов кладут параллельно за столовой мелкой тарелкой (ножи – лезвием к тарелке, ручкой вправо, вилки – ручкой влево, ложки – ручкой вправо).

Используемая посуда и приборы: тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм); тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм); креманки; десертные вилки и ножи (по размеру чуть меньше столовых); десертные ложки.

Сервировка стола для горячих сладких блюд



Кашу гурьевскую (манную с консервированными фруктами) подают на сковородке, поставленной на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой, едят десертной ложкой. Слева на пирожковую тарелку с чайной ложкой ставят соусник. Пудинг, нарезанный на порции, кладут на мелкую десертную тарелку. К нему подают соус в соуснике. Стол сервируют десертными ножами и вилками. Воздушный пирог (суфле) подают на сковородке или круглом баранчике. Стол сервируют десертными глубокими тарелками и десертными ложками. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят справа на пирожковую тарелку. Яблоки, жаренные в тесте, подают на круглом блюде, которое ставят справа от гостя, и раскладывают кондитерскими щипцами. Соусник ставят слева. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными ножами, и вилками.

Используемая посуда и приборы: тарелки десертные мелкие; тарелки десертные глубокие; молочники; сливочники; соусники; баранчики круглые с крышкой; сковородки; десертные ложки; десертные вилки и ножи.

Сервировка стола для холодных напитков



Кувшин для прохладительных напитков и соков ставят на пирожковую тарелку, справа кладут соломинку. В салатнике, поставленном на тарелке, подают пищевой лед.

Используемая посуда и приборы: фужеры, бокалы, конические стаканы; кувшины; пирожковые тарелки; щипцы для льда.

Сервировка стола для горячих напитков



Кофе и какао подают в кофейных чашках; сахар - в сахарнице или на розетке со щипцами, лимон – на розетке, молоко – в молочнике, поставленном на пирожковую тарелку, варенье – в креманке или вазочке, поставленной на пирожковую тарелку, на которую кладут ложку.

Кофе, сваренный в турке, ставят справа от гостя на тарелку с чайной ложкой. Слева можно поставить стакан с охлажденной водой. Взбитые сливки подают в креманке, которую ставят справа.

Кофе-гляссе в бокале, фужере или стакане с утолщенным дном ставят на тарелку, на которую ручкой вправо кладут ложку для мороженого и две соломинки для кофе.

Используемая посуда и приборы: кофейники; кофейные чашки с блюдцами; молочники; сливочники; вазочки для варенья, сахара; розетки; бокалы, фужеры, стаканы с утолщенным дном; чайные ложки.

Чайная сервировка стола



Если чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, поставленных на блюдца, то на стол ставят малый заварочный чайник и большой чайник с кипятком, кусковой сахар в сахарнице со щипцами или на розетке (в креманке). Ручка в чашке должна быть повернута влево, чайная ложка положена на блюдце ручкой вправо. Варенье, джем или мед в розетке или вазочке ставят слева. Лимон подают в розетке или на маленьком лотке с двухрожковой вилкой для раскладывания. Розетку ставят справа. Молочник или сливочник ставят на пирожковую тарелку справа от гостя.

Используемая посуда и приборы: чайные чашки с блюдцами, стаканы в подстаканниках; малый заварочный чайник; большой чайник для кипятка; сахарница; розетки; молочник; сливочник; чайные ложки; вилка для лимона. Для сервировки стола применяют самую разнообразную посуду: фаянсовую, фарфоровую, керамическую, хрустальную, пластмассовую, деревянную, (в зависимости от случая, по которому устраивается застолье). Форма и глубина посуды зависит от ее назначения. Мучные изделия (хлеб, тосты, булочки, пончики) кладут либо в специальные мелкие тарелки-хлебницы, диаметр которых равен 240 мм, либо в специальные так называемые пирожковые тарелки диаметром 175 мм. В последнем случае такую тарелку подают каждому гостю. Холодные закуски кладут в специальные закусочные тарелки диаметром 200 мм. Для маринадов, салатов используют квадратные салатники, которые могут иметь различные размеры: от 240 до 720 куб. см. Рыбные блюда раскладывают в специальные тарелки овальной формы. Закусочную тарелку располагают напротив каждого стула таким образом, чтобы расстояние от края стола до тарелки не превышало 2 см и было не меньше 1,5 см.

В торжественных случаях закусочные тарелки ставят на мелкие столовые тарелки. Причем на мелкую тарелку предварительно кладут бумажную салфетку, это поможет избежать скольжения тарелки. С левой стороны от этих тарелок располагают пирожковую тарелку таким образом, чтобы совпадал центр или линии края тарелок. Расстояние между тарелками должно составлять приблизительно 60 см, а расстояние между тарелками и столовыми приборами, а также между самими приборами – 0,5 см. Прежде чем поставить тарелки на стол, их нужно не только хорошо вымыть и протереть, но даже отполировать до блеска полотенцем или салфеткой.

Сервировка праздничного стола

В данном разделе обозначим общие принципы сервировки праздничного стола.

Сервируя праздничный стол, сначала покрывают его мягкой тканью (полированный, поверх ткани - клеенкой), затем подкрахмаленной и хорошо выглаженной скатертью.

Лучшее украшение стола - живые цветы.

Красивая сервировка стола нужна для любого случая. Для каждого события существуют индивидуальные идеи оформления места, где будет совершаться трапеза. Используя различные варианты, нужно действовать грамотно, ведь один компонент, который будет выставлен неправильно испортит всю красоту.



Для фруктов лучше всего подойдут вазы на маленьких ножках. На равном расстоянии друг от друга и ближе к краям стола расставляют мелкие большие тарелки (по количеству гостей), на них - закусочные. Справа от тарелки кладут нож (отточенной стороной к тарелке) и ложку, если будет подаваться первое блюдо. С левой стороны - вилку (ложку и вилку кладут выпуклой стороной вниз).

Закусочные и рыбные приборы ставят в особо торжественных случаях. Фужер для минеральной воды ставят перед тарелкой. Прибор для десерта, если позволяют размеры стола, размещают за фужером или подают в конце. Салфетки из ткани складывают и кладут поверх закусочной тарелки. На противоположных сторонах размещают хлебницы. В центр стола - вазы с цветами, фруктами.

По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, соусники, судки с приправами - горчицей, перцем, уксусом. Ко всем блюдам с закусками подают общие приборы - ложки, вилки, лопатки.

Бутылки с фруктовой и минеральной водой ставят в разных местах стола и открывают их непосредственно перед тем, как сесть за стол. Закончить сервировку рекомендуется за полчаса до прихода гостей.

Стол для вечернего чая в праздничный день также украшают живыми цветами и вазами с фруктами.

Стол можно покрыть цветной скатертью, которая сочетается по цвету с чайным сервизом. Ставят десертные или закусочные тарелки, поверх тарелок кладут салфетки; слева от каждой тарелки - десертную вилку, справа - нож.

На середину стола ставят блюдо с пирогом, тортом или пирожными, вазочки с вареньем, лимоном, конфетницу, сливочник, сахарницу. Если чай разливают за столом, то рядом с местом, которое занимает хозяйка, ставят чайники с кипятком и заваренным чаем, стаканы с подстаканниками или чашки с блюдцами.



Наряду с квалификационной организацией сервиса важно правильно подготовить необходимые рабочие инструменты и предметы сервировки, дающие возможность обслуживающему персоналу спокойно и беспрепятственно выполнять свои обязанности. Предприятие должно быть оснащено всем необходимым инвентарем, который следует постоянно обновлять и дополнять.

Все предметы сервировки нужно подбирать в соответствии с типом предприятия, его профилем, формой обслуживания и классности.

Рекомендуемая литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. М.: Дашков и К, 2007.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М.: Академия, 2006.
3. Дубинина Н.А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. Ростов н/Д: Феникс, 2009.
4. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования".
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для курсового проектирования. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015. 43 с.
6. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
7. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие. М.: Магистр, 2008. 557 с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. М.: Хлебпродинформ, 1996. 619 с.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятий общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкции и регламентов). М.: деЛи принт, 2009. 289 с.
10. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Инфра-М, 2007.
12. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Магистр, 2011.
13. Шленская Т.В., Сысоенко З.И., Шарова Т.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Практикум. М., 2012.

Учебное издание

Слезко Елена Ивановна, Гапонова Валентина Евгеньевна,
Исаев Хафиз Мубариз-оглы

Сервировка стола

Часть II

Методические указания

для студентов очной и заочной формы обучения
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 16.11.2021 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,80. Тираж 25 экз. Изд. № 7097.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ