

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	11.11.21
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП/ПП	Психология общения
Ф.И.О. преподавателя	Трофимова Е.А.
Электронная почта	e-mail ELETROFF702904@yandex.ru
Основная литература	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения стр.99.
Тема №19-20	Поведение за столом
Задание	<p>Столовый этикет — совокупность моральных норм поведения, касающихся приема пищи. Он включает в себя как правила обращения с едой и столовыми приборами, так и культуру <u>общения с гостями</u>, организатором банкета, официантами и персоналом в ресторане.</p> <p>Некоторые нормы этикета сформировались под влиянием традиций, другие носят практический характер и нужны для обеспечения безопасности.</p> <p>Основные правила</p> <p>Застольный этикет регулирует поведение гостей на всех этапах трапезы — начиная от рассадки и заканчивая прощанием. Его основные правила:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Если у хозяина нет плана рассадки гостей, они должны ждать стоя, пока он не укажет им на места. По традиции организатор застолья садится во главе стола, рядом с ним располагаются почетные гости, а дети и молодежь оказываются на противоположной стороне.2. Во время рассадки женщины, вне зависимости от возраста или социального статуса, садятся за стол первыми. Хорошим тоном считается помочь им подвинуть стулья.3. Начинать трапезу можно только после того, как все гости заняли свои места и получили первое блюдо от организатора застолья. Если обед проходит в ресторане, нужно таким же образом дожидаться, пока официант принесет еду каждому из присутствующих.4. Последующие блюда можно начинать есть сразу, не дожидаясь остальных.5. Опоздавших за стол ждут не более 20 минут. Явившийся позже назначенного времени гость должен вежливо извиниться (не оправдываясь и не вдаваясь в причины своего опоздания) и пройти на свое место.6. Во время трапезы нужно стараться издавать как можно меньше звуков. Запрещено чавкать, сербать, звенеть приборами.

7. Запрещено класть на стол локти — ими можно случайно столкнуть тарелку или бокал. На столе должны лежать только кисти рук.
8. Невежливо тянуться за блюдом на крайней стороне стола — вместо этого стоит вежливо попросить передать его.
9. Запрещено выбирать лучшие куски из общей тарелки — нужно брать только те, что лежат ближе всего.
10. Бокалы с вином наполняют не более, чем наполовину. По традиции мужчины наливают спиртные напитки женщинам, сидящим справа от них.
11. Закончив есть, невежливо сразу выходить из-за стола — стоит продолжать участвовать в беседе, пока застолье не закончится. Если понадобилось срочно уйти, нужно вежливо сообщить об этом хозяину и извиниться.

Соблюдение правил этикета за завтраком, обедом и ужином необходимо для того, чтобы каждый из гостей чувствовал себя комфортно и уютно.

Поведение за столом

В столовый этикет входят не только нормы [сервировки](#) и поедания пищи, но и взаимодействия гостей между собой.

Чтобы произвести приятное впечатление, нужно придерживаться следующих правил при общении:

1. Во время застолья принято вести дружелюбную, непринужденную беседу. Стоит воздержаться от обсуждений политики, религии, семейных или финансовых проблем и прочих тем, которые могут спровоцировать конфликты и споры.
2. Во время трапезы не стоит громко разговаривать, смеяться, бурно жестикулировать и проявлять эмоции. Это может отвлечь других гостей от приема пищи.
3. Неприличным считается уходить от участия в общей беседе. Стоит внимательно слушать других гостей и вносить свой вклад в поддержку разговора.
4. Нельзя обсуждать проблемы со здоровьем во время еды — это невежливо, неприятно, отбивает аппетит.
5. Невежливо вести частные беседы во время общей трапезы. Начинать их можно только спустя 1,5-2 часа после начала праздника.
6. Неприлично критиковать блюда прямо во время застолья — если гостю что-то не понравилось, лучше всего просто не есть это. Не стоит также разговаривать о диетах, пищевых аллергиях, пользе и вреде тех или иных продуктов непосредственно за трапезой.
7. Нельзя разговаривать по телефону за столом. Если беседа неотложная, нужно извиниться и отойти.
8. Не стоит обращаться к человеку, который занят пережевыванием пищи. Ему придется спешить, чтобы дать ответ.

Соблюдать правила хорошего тона особенно важно в ресторанах и на праздничных застольях. Во время семейных и дружеских вечеров некоторыми из них можно пренебречь, но только если это комфортно всем из собравшихся гостей.

Использование салфеток

Многоразовые льняные салфетки предназначены для сохранения частоты одежды. Перед трапезой их нужно расправить и положить себе на колени. Закончив есть, складывать их обратно необязательно — достаточно положить их на стол рядом со своей тарелкой.

Бумажные салфетки используют для вытирания губ, лица, кончиков пальцев во

время еды. После использования их кладут рядом с тарелкой, чтобы официант мог их выбросить. Вытирать ими чрезмерно грязные или жирные руки нельзя — лучше сходить в уборную и вымыть их водой. Протирать ими пролитые напитки или жидкие блюда также недопустимо.

Обращение со столовыми приборами

Каждое блюдо можно есть отдельным набором столовых приборов. Стейки, открытые бутерброды, холодные закуски разделяют при помощи [ножа и вилки](#). Горячую еду из кокотницы берут чайной ложкой. В ресторанах подают отдельные приборы для фруктов, десертов, экзотической еды (лобстера, [устриц](#), улиток, [мидий](#) и т. д.). Некоторые блюда ([пиццу](#), закрытые бутерброды, пирожки) можно есть руками. Согласно традиционному европейскому этикету, нож нужно всегда держать в правой руке, а вилку — в левой. Во время еды выпускать их нельзя. Рукоятки приборов нужно обхватывать всей ладонью — так снижается риск уронить их. Если пища не требует нарезания, вилку можно держать в правой руке, зачерпывая ею блюдо как лопаткой.

Прибор при этом располагают зубцами вверх, а ручку держат между большим и указательным пальцами. Американский этикет менее строг. Он разрешает брать нож только по необходимости, переключать вилку в правую руку.

Другие правила обращения с приборами:

1. Резать блюда можно только по направлению к себе. Это поможет избежать несчастных случаев.
2. Столовый нож можно использовать только для нарезки блюд и придерживания кусочков пищи на вилке. Есть с него запрещено.
3. При поедании горячих закусок и мясных блюд нельзя сразу же разрезать их на мелкие кусочки. Это не только неприлично, но и способствует остыванию еды, из-за чего она теряет свой вкус.
4. Уронив столовый прибор, не стоит лезть за ним под стол. Вместо этого нужно вежливо попросить хозяина застолья (или официанта в ресторане) принести новый.
5. Если есть необходимость передать прибор соседу, делать это нужно тупой стороной вперед, держась за середину ручки.
6. [Супы](#) черпают ложкой от себя. Это поможет уберечься от брызг.
7. Чайную и кофейную ложку можно использовать только для размешивания напитка. Запрещено оставлять ее в чашке.
8. Перемешивать напитки нужно медленно и осторожно. Нельзя бить ложкой о край чашки.
9. Использованные столовые приборы нельзя класть на стол. Закончив трапезу, их оставляют на краю тарелки.

Даже если блюдо традиционно едят руками (выпечка, целые фрукты и овощи и т. д.), передавать его соседу можно с помощью специальных щипчиков.

Расположение на столе

Приборы на столе располагаются в соответствии с порядком подачи блюд. Те, что будут использоваться первыми, кладут ближе к краю, постепенно приближая их к тарелке. Такая сервировка поможет гостям лучше ориентироваться и сделает трапезу удобнее для них. Под каждый прибор подкладывают салфетку — они не должны касаться стола.

Чтобы правильно расположить различные ножи, ложки и вилки, нужно знать их предназначение:

1. Столовая ложка — самая крупная. Она предназначена для первых блюд,

- потому ее кладут с правого края от тарелки.
2. Десертная ложка меньше столовой и имеет более элегантную форму. Она нужна для поедания десертов, не требующих разрезания — желе, муссов, пудингов, взбитых сливок.
 3. Ложка для мороженого не кладется на стол при сервировке стола, а подается отдельно вместе с вазочкой или креманкой.
 4. Коктейльная ложка с узкой, длинной ручкой подается вместе с напитком. Она служит украшением и не вынимается из бокала.
 5. Чайную и кофейную ложку подают на блюде вместе с соответствующими напитками.
 6. Столовые нож и вилка предназначены для вторых блюд и горячего, потому их кладут ближе к тарелке, чем ложки для первых блюд. По правилам этикета нож нужно держать в правой руке, а вилку — в левой, потому при сервировке их кладут по соответствующим сторонам (для левшей — наоборот).
 7. Расположение рыбных, закусочных, фруктовых, десертных ножей и вилок зависит от очередности подачи блюд.
 8. Вспомогательные столовые приборы (например, щипчики для раскрытия улиток или устриц) подаются вместе с едой, для которой они предназначены.

При сервировке блюд лезвия ножей должны всегда указывать в сторону тарелки.

Специальные жесты и знаки

В ресторанной культуре образовался особый язык ножей и вилок, с помощью которого можно выразить свои намерения официанту.

Некоторые из его жестов:

- столовые приборы лежат параллельно друг другу в правой стороне тарелки — трапеза окончена;
- края ножа и вилки касаются тарелки, но рукоятки лежат на столе — пауза;
- вилка лежит поверх ножа и перпендикулярно ему зубчиками вверх — ожидание добавки;
- приборы лежат крест-накрест — ожидание следующего блюда;
- приборы лежат параллельно друг другу ручками вниз — благодарность повару;
- нож и вилка скрещены зубцами — еда не понравилась;
- столовые приборы лежат по краям тарелки ручками вверх — гость требует жалобную книгу;
- лезвие ножа лежит между крайними зубчиками вилки — посетителя все устраивает и он готов стать постоянным клиентом ресторана.

Контрольный тест

- 1 Чем характерен столовый этикет?
- 2 Каковы его основные правила?
- 3 Каких правил при общении необходимо придерживаться?
- 4 Каковы правила использования салфеток?
- 5 Каковы правила обращения с приборами?
- 6 Каково предназначение различных столовых приборов?
- 7 Что сообщает особый язык ножей и вилок?

Дата 11.11.2021	Подпись Трофимова Е.А.
-----------------	------------------------

Ф.И.О. преподавателя
