



Ты садишься за стол...



*Культура поведения
за столом*



Школа этикета



ЭТИКЕТ-ЭТО



Слова приветствия:

Привет! Салют! Доброго!



Слова прощания:

• Пока! Привет! Чао!



Формы обращения к старшим и сверстникам с просьбой:





Формы обращения к старшим и сверстникам с извинениями:



Культура поведения за СТОЛОМ





ЭТИКЕТ-это свод правил поведения в обществе и общественных местах (это воспитанность, хорошие манеры, умение вести себя в обществе)



Правила поведения за стол

- Если ты опоздал, извинись.
- За столом не следует широко расставлять локти и опираться ими о край стола
- За столом не говори о плохом
- Не заводи разговор о с человеком сидящим далеко от тебя.
- Если блюдо не нравится, вежливо откажись не объясняя причин.
- Во время приема пищи голову слегка наклони.
- Разговаривай, когда во рту нет пищи.
- Закончив еду столовые приборы положи в тарелку.





Правила поведения за стол

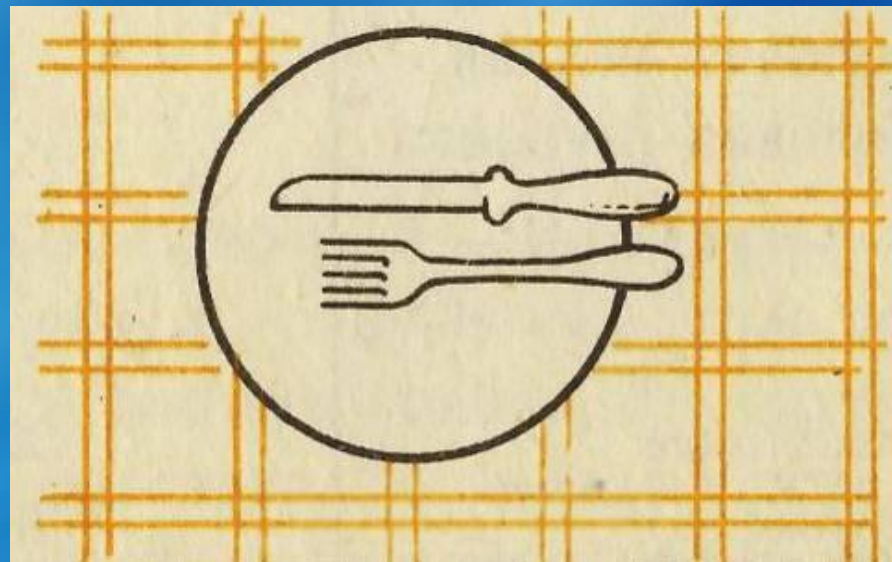
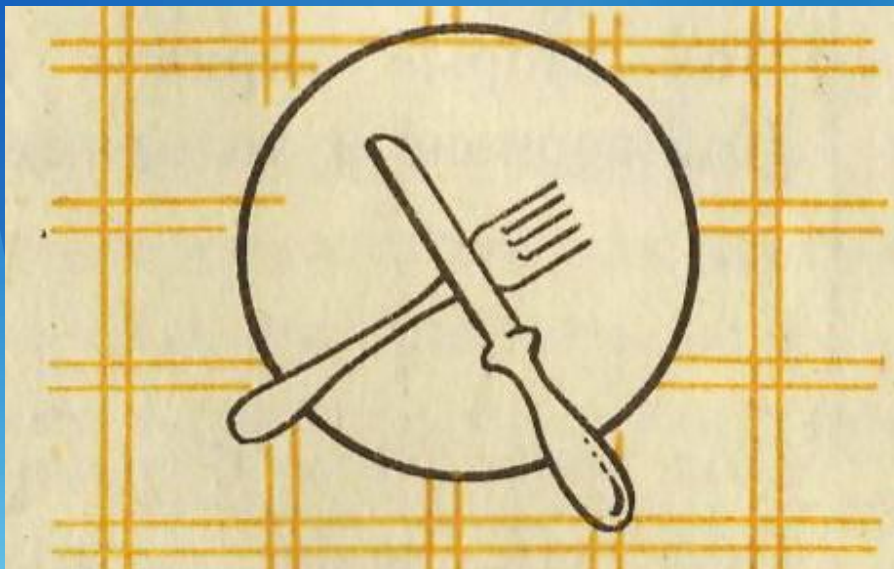
- Не класть локти на стол
- Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле
- Жевать с закрытым ртом, не чавкать
- Не дуть на горячую пищу
- Все, что едят ложкой, едят от себя, тарелку наклоняют от себя
- Не едят ложкой то, что едят вилкой, мягкую пищу едят только вилкой, без ножа
- Вилку держат в левой руке, нож в правой
- Горячее мясо не нарезают сразу, а отрезают по кусочку





Правила поведения за столом

Если еда прервана, приборы кладут на тарелку накрест, если закончена – параллельно ручками в одну сторону



Хлеб кладут не на скатерть, а на тарелку, отламывая маленькие кусочки



Подумай...

Прочитай вопрос	Выбери правильный ответ
Если я опоздал к столу	а) быстро сяду за стол <u>б) извинюсь и сяду за стол</u> в) извинюсь и уйду



Тест. Основы столового этикета

1. Ты садишься за сервированный разнообразными столовыми приборами стол, перед тобой на тарелке лежит крахмаленная салфетка. Что ты будешь с ней делать?

А. Разверну и положу на колени

Б. Разверну и положу на грудь



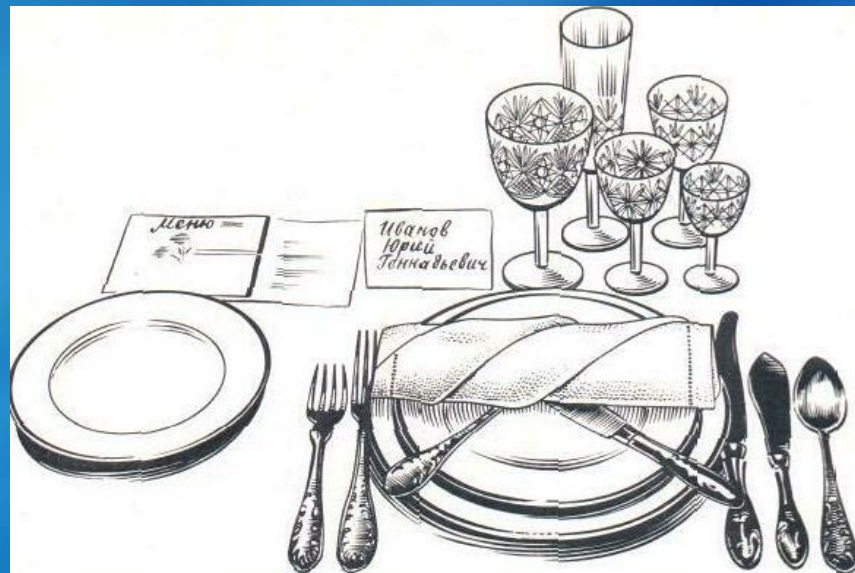


ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

2. У твоей тарелки лежит несколько ножей и вилок. Какими приборами ты воспользуешься сначала?

А. Теми, что лежат дальше от тарелки

Б. Теми, что лежат ближе к тарелке





Расположение столовых приборов на столе зависит от очередности подачи блюд, и те вилки, ножи и ложки, которые могут понадобиться раньше, находятся, как правило, дальше от тарелки.



Кушанья часто подаются на стол в общей посуде, например, в больших блюдах, салатниках, на плоских тарелках, в расчете на нескольких гостей.

В этом случае пищу берут специально предназначенными для этого столовыми приборами, которые обычно лежат рядом.



Пищу из общей посуды следует брать крайне аккуратно, стараясь не уронить ничего на стол и не коснуться своей тарелки используемыми при этом приборами, которые потом обязательно кладут обратно на блюдо.

Выбирать себе лучшие куски или порции нельзя - кушанья берут подряд, начиная с края.

Можно взять первый раз поменьше, а потом положить себе еще.



За столом принято вести себя так, чтобы не вызывать у сидящих рядом людей чувство брезгливости и не испортить им аппетит.

Поэтому, например, нельзя размазывать пиццу по тарелке, раздавливать или разминать ее, ведь это выглядит на редкость неэстетично.



Научиться пользоваться столовыми приборами совсем несложно.

Главное — научиться использовать их по назначению. Сев за стол, обрати внимание на то, как он сервирован.

Большое количество приборов не должно вызывать у тебя робость или смущение.

Если ты не знаешь, как пользоваться тем или иным столовым прибором, посмотри, как это делают другие.



Как правильно пользоваться столовыми приборами:

- Те приборы, которые лежат справа от твоей тарелки, держат во время еды правой рукой, а те, что лежат слева, — левой рукой.
- Десертные приборы, расположенные ручками вправо, берут правой рукой, а расположенные ручками влево — левой рукой.
- Передавая столовый прибор кому-либо из сидящих за столом гостей, держи его за середину.
- Пользуясь во время еды ножом и вилкой, держи их горизонтально над тарелкой.
- Нож держи в правой руке до окончания еды — даже в те моменты, когда пользуешься только вилкой.



Как правильно пользоваться столовыми приборами:

- Нельзя сначала разрезать ножом кушанье, а затем пользоваться только вилкой.
- Не следует накладывать пищу ножом на вилку, им лишь слегка подправляй то, что берёшь вилкой.
- Если подано несколько вилок, начинай есть той, которая находится дальше от тарелки.
- Суп и другие жидкие блюда едят ложкой и держат её в правой руке. Если суп или другое жидкое блюдо подано в чашке, его тоже едят ложкой, и только небольшой остаток негорячего бульона можно выпить.
- После окончания еды ложку, нож и вилку не прислоняют к краю тарелки и не кладут на скатерть — их кладут на тарелку.



Как правильно есть некоторые продукты

У многих людей часто возникают вопросы, как правильно есть те или иные продукты, поданные к общему столу.

Как и в большинстве других случаев, если ты не знаешь, как поступить, будь внимательным и поучись этикету у окружающих.



Запомните основные правила:

- Сосиски едят с помощью ножа и вилки, отрезая по кусочку.
- Винегрет, омлет, вермишель и макароны едят вилкой (при этом можно помогать себе кусочком хлеба).
- Нарезанные колбасные изделия и сыр кладут специальной вилкой себе на тарелку и едят, отрезая по кусочку, с помощью ножа и вилки.
- Рис едят вилкой, рисовую кашу — ложкой.
- Овощи не режут.



- Отварной картофель измельчают ребром вилки. Не следует резать его ножом или насаживать на вилку.
- Компоты, мороженое, кремы и желе подают в маленьких вазочках-креманках, ставят на пирожковую тарелку и едят десертной или чайной ложкой. Пить компот из креманки, как из чашки, нельзя. После еды ложку необходимо положить на тарелку, а не оставлять в креманке.
- Ломоть арбуза с коркой берут из общей тарелки рукой. Едят его при помощи ножа и вилки небольшими кусочками, освобождая каждый отрезанный кусочек от семечек.



- Ломоть очищенной от семян дыни с коркой кладут к себе на тарелку коркой вниз. Срезают ножом с корки мякоть и едят вилкой, отрезая по небольшому кусочку.
- Кусочек бисквитного торта и бисквитные пирожные едят на своей тарелке чайной ложкой. Песочные и слоёные торты и пирожные принято есть при помощи ножа и вилки. Твёрдое миндальное пирожное едят, держа его пальцами и откусывая небольшие кусочки.
- Печенье и вафли берут рукой и едят, отламывая небольшие кусочки.



ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

3. Тебе подали второе мясное блюдо. Как ты будешь есть его?

А. Сразу разрежу весь кусок мяса на мелкие кусочки

Б. Буду резать мясо на кусочки постепенно, по мере того, как буду их съедать





ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

4. Можно ли в гостях взять второй раз понравившееся блюдо?

А. Можно

Б. Это неприлично

5. Если ты хочешь попробовать блюдо, которое стоит далеко от тебя, как ты поступишь?

А. Не буду никого утруждать и дотянусь до него сама

Б. Попрошу соседей передать его мне



ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

6. Принято ли в гостях съесть все, что лежит в твоей тарелке?

А. Съесть надо все

Б. Часть кушанья надо оставить на тарелке

7. Если тебе не нравится предлагаемая в гостях еда, как ты поступишь?

А. Поблагодарю хозяйку за внимание и откажусь, не объясняя причины отказа

Б. Объясню хозяйке, почему я не хочу предложенного блюда



ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА

8. Как надо брать хлеб из хлебницы?

- А. Рукой
- Б. Вилкой





Как правильно есть хлеб

«Хлеб - всему голова», - гласит старинная пословица, и в России он, действительно, в том или ином виде присутствует на столе почти всегда, сопровождая любую трапезу: от завтрака в кругу семьи до торжественного ужина.

Хлеб с общей тарелки лучше взять рукой и положить на основную тарелку или специально предназначенную для этого пирожковую, которую обычно ставят слева. После этого, от хлеба или булочки отламывают, но не откусывают небольшие кусочки.



Чтобы намазать ломтик маслом или паштетом, необходимое количество берут ножом из общей посуды на свою тарелку. Кусок хлеба не кладут на ладонь, поскольку это негигиенично, и не держат на весу, а только аккуратно прижимают пальцами к тарелке и намазывают. Ломтик, полностью покрытый маслом или паштетом, удобнее есть с помощью ножа и вилки, ведь так меньше опасность испачкаться. А классические руководства по застольному этикету вообще предписывают намазывать только такую часть ломтика, которую можно откусить за один раз.



В гостях тарелку не вытирают кусочком хлеба, и не собирают им оставшийся соус.

Воспитанный человек всегда ест хлеб аккуратно, стараясь не крошить, не отламывая больших кусков.



9. Ты обедаешь в кафе, где обслуживает официант. Ты закончила обедать и хочешь показать официанту, чтобы он убрал тарелку. Что ты сделаешь?

А. Положу нож и вилку параллельно друг другу ручками вправо

Б. Положу нож и вилку на тарелке накрест



Отвeты теста

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	5	5	0	5	0	5	5	5	5
Б	0	0	5	0	5	0	0	0	0

40 - 45 баллов – отлично

30 - 35 баллов – хорошо

20 - 25 баллов – удовлетворительно

0 - 15 баллов - плохо

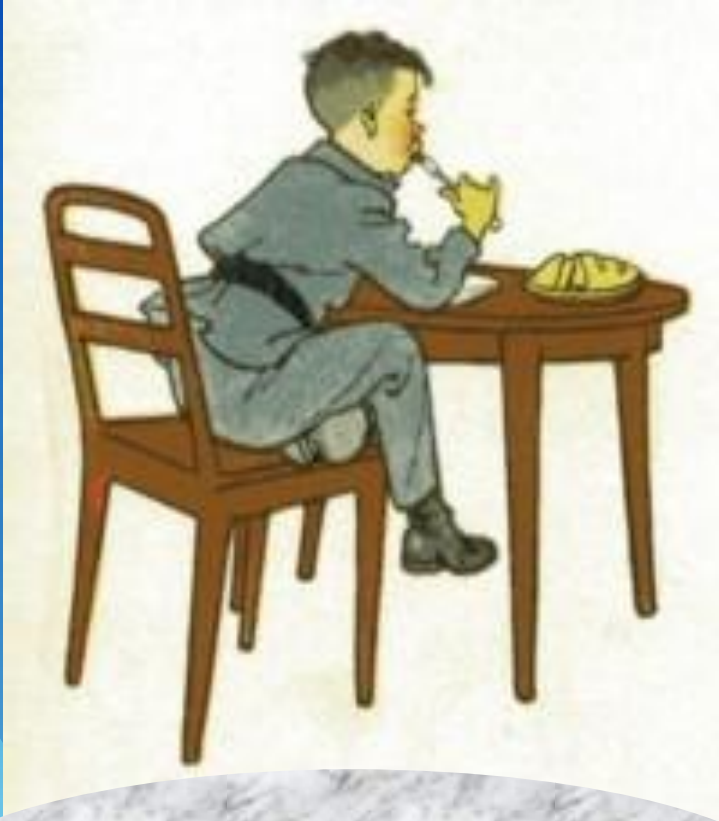


Правильно или нет?



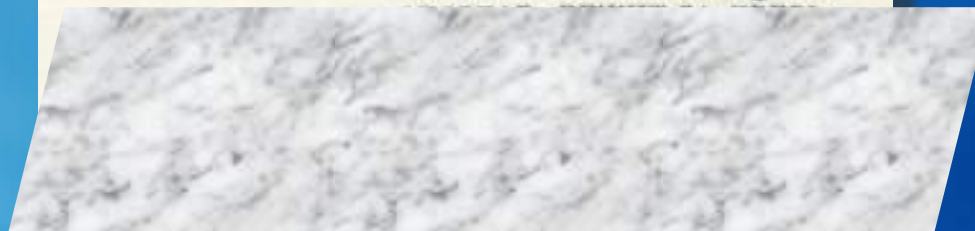
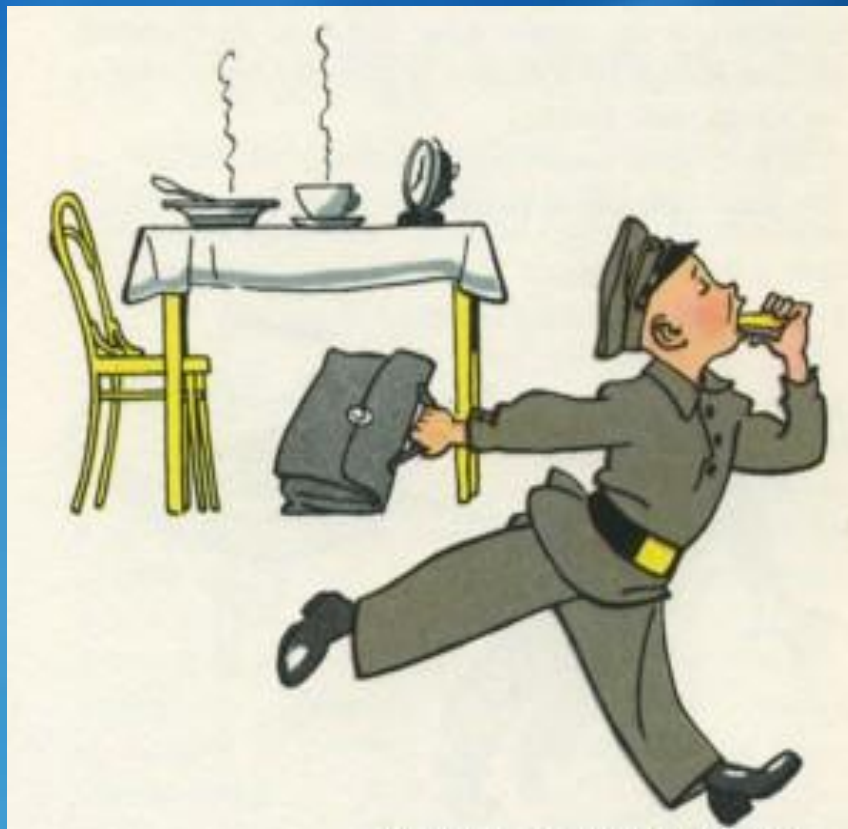


Правильно или нет?





Правильно или нет?





Спасибо за
работу!

