The background features a repeating pattern of silverware and plates. On the left, there is a large, ornate white plate with a decorative border. Below it are several pieces of silverware: a spoon, a fork, and a knife. On the right, there is another large, ornate white plate. Below it are more pieces of silverware: a knife, a spoon, and a fork. The background is a light green color with a subtle grid pattern.

# Клубный

## «Как вести себя за час столом?»

### ОСНОВЫ СТОЛОВОГО ЭТИКЕТА»

Подготовил  
а:  
Н.А. Лаврут

**Цель: формирование культуры поведения обучающихся**

**Задачи:**

- **ознакомить с социальными нормами поведения;**
- **обсудить правила поведения за столом;**
- **рассказать о назначении приборов и о правилах сервировки стола.**

# Здравствуйте, дорогие

Тема нашего клубного ~~друзья~~ сегодня касается правил поведения за столом.

*«Поведение это зеркало, в котором каждый показывает свой облик»*

*Гете*

В наше время одним из развитых человеческих свойств в обществе является коммуникабельность. Люди активно общаются, заводят новые знакомства, путешествуют. Довольно часто общение с друзьями может проходить в уютном кафе за чашечкой кофе. И если в повседневной жизни мы придерживаемся основных правил поведения за столом, то ее светская сторона подается обширным списком правил.



Нас с детства учат, что  
нельзя разговаривать с  
набитым ртом, нельзя  
пользоваться  
гаджетами и  
разговаривать по  
телефону, нельзя  
громко жевать с  
открытым ртом и  
вытирать рот рукавом,

Но есть и более обширный список правил, в  
которых многие могут не быть знакомы. Подробный  
список правил этикета поможет нам  
разобраться, как вести себя за столом.

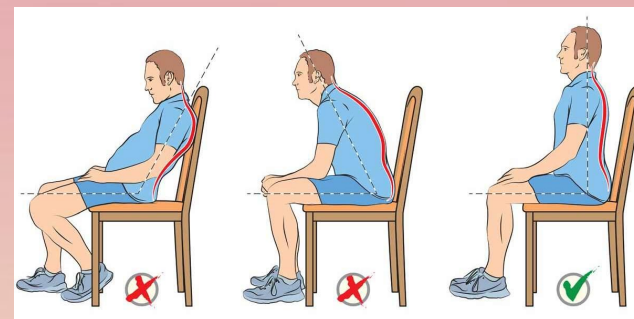
1. Садиться за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти.

2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой.

3. Положите салфетку себе на колени.

4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.

5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать

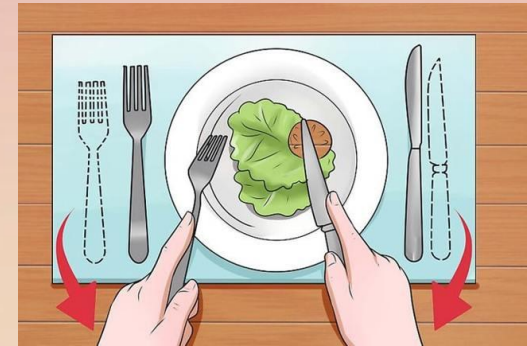


6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама.

7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим.



8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку.



9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от





10. Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот, который сможете положить себе в рот.

11. Телефон на столе - признак дурного тона, к тому же это негигиенично.

По правилам этикета сумки не должны находиться на обеденном столе ни при каких обстоятельствах. Это же правило справедливо для ключей, шляп, перчаток, очков и футляров для них. В общем, если предмет не является частью обеда, он не должен находиться на столе.

Ресторанный этикет гласит, что приступать к еде можно тогда, когда всем принесли еду или напитки. Гостям заведения необходимо следить за громкостью своей беседы - разговаривать так, чтобы не доставлять дискомфорт другим. При передаче блюда следует ставить его на стол рядом с соседом, а не отдавать в руки. Соль и перец мы передаем в одной подставке, не вытаскивая отдельно соль или перец. Некрасиво и негигиенично пользоваться одним бокалом с соседом, брать еду из его тарелки даже при близком знакомстве. Если в каком-то блюде Вам попался хрящик или косточка, нужно аккуратно вернуть несъедобный элемент обратно в ложку и переместить на тарелку



Ресторанный этикет гласит, что приступать к еде можно тогда, когда всем принесли еду или напитки. Гостям заведения необходимо следить за громкостью своей беседы - разговаривать так, чтобы не доставлять дискомфорт другим. При передаче блюда следует ставить его на стол рядом с соседом, а не отдавать в руки. Соль и перец мы передаем в одной подставке, не вытаскивая отдельно соль или перец. Некрасиво и негигиенично пользоваться одним бокалом с соседом, брать еду из его тарелки даже при близком знакомстве.



Если в каком-то блюде Вам попался хрящик или косточка, нужно аккуратно вернуть несъедобный элемент обратно в ложку и переместить на тарелку (или салфетку). В том случае, если кусок не прожевывается, нужно поднести бумажную салфетку к губам и незаметно избавиться от него. Категорически нельзя за



столом заниматься гигиеническими процедурами - протирать салфетками лицо, шею и руки, расчесывать волосы или подкрашивать губы. Если Вам требуется уделить внимание своей внешности, лучше сделать это в специальном помещении

# Сигналом к забору официантом тарелки послужат правильно сложенные приборы на ней:



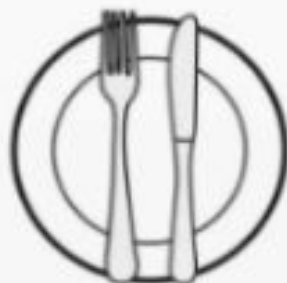
Пауза



Можно нести  
2-е блюдо



Очень вкусно



Закончил



Не вкусно

Поговорим о столовых приборах и сервировке стола. При полной сервировке столовые приборы располагаются следующим образом:

## Полная сервировка



Тарелка для хлеба



Десертная ложка

Десертная вилка



Бокал для воды

Бокал для красного вина

Бокал для белого вина



Чайная пара



Вилка для салата

Обеденная вилка



Табличка с именем

Салфетка

Сервировочная тарелка



Обеденный нож

Нож для салата

Ложка для супа

Чайная ложка

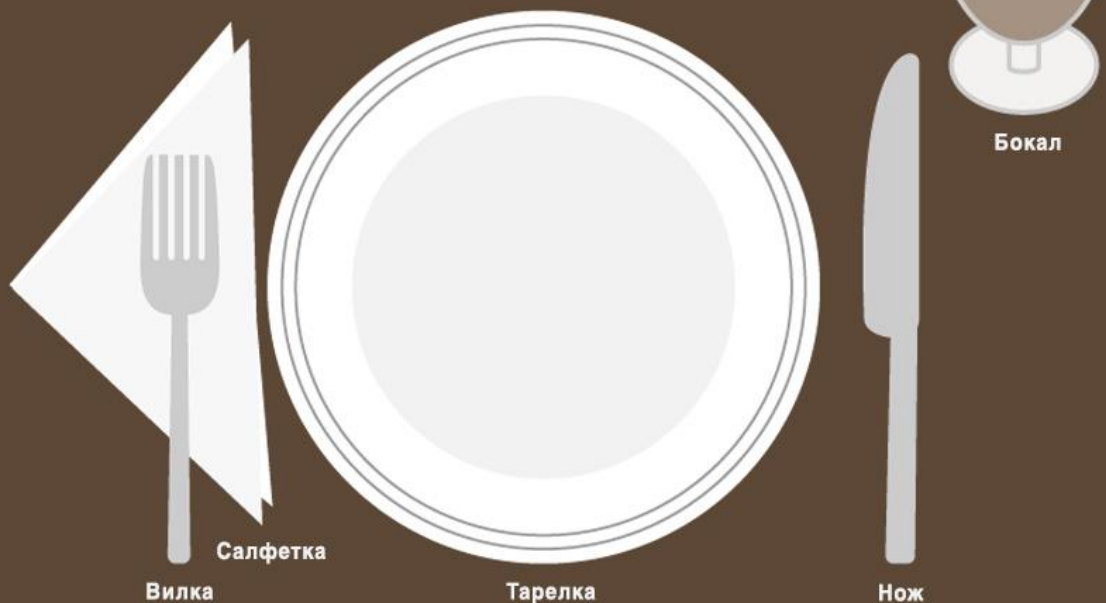
На сервировочной тарелке так же располагаются закусочная тарелка и тарелка для горячего.

Кроме того, существует определенная последовательность подачи блюд. Первыми на столе появляются холодные закуски. Они могут быть мясными и рыбными, овощными и грибными, с икрой, морепродуктами и т. д. Их стоит рассматривать как аперитив, который возбуждает аппетит. Кроме того, холодные закуски - это оригинальное украшение стола.

**Традиционно первое блюдо** - это бульон или суп. **Вторым** идут блюда из мяса и рыбы. **Заключительное блюдо** — десерт. Если подают фрукты, их ставят на стол в вазах перед гостем. Есть их нужно, используя нож и вилку. В конце

При стандартной сервировке стол выглядит следующим образом:

## Стандартная сервировка



Правила поведения за столом, как и любые другие, являются важным показателем воспитанности и уровня развития общества. Поэтому правила этикета должен знать и использовать в жизни каждый член современного общества.

На этом наш клубный час подошел к концу.

**Благодарю за внимание!**