Федеральное агентство по образованию

ГОУ ВПО "Белгородский государственный университет"

Факультет бизнеса и сервиса

ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА

"ОСОБЕННОСТИ ЭТИКЕТА ДЕЛОВОГО ЗАСТОЛЬЯ"

По дисциплине "Деловой этикет"

Выполнила:

Студентка 1 курса гр.170802

Специальности "Городское хозяйство"

Севернюкова А.А.

Руководитель:

Римская Ольга Николаевна

Белгород 2009

1. В какое время следует быть готовым к приему гостей?

а) в срок (как и уточнялось)

б) уже за час;

в) за 20-30 мин.

Правильный вариант ответа: в - за 20-30 мин.

Это связано с тем, что:

Хотя на прием неприлично приходить до часа, который указан в приглашении, но кое-когда такое случается. Приблизительно за 20-30 минут до назначенного времени хозяевам нужно быть готовым и одетым к приему.

2. Размещение прибывших гостей во время пищи во многих культурах обстоит по-своему. Однако у многих народов важнейшим считается место:

а) на углу;

б) спиной к выходу;

в) напротив входа.

Правильный вариант ответа: в - напротив входа.

Это связано с тем, что:

размещение прибывших гостей во время пищи. Рассаживание во время трапезы во многих культурах связано с членением внутреннего пространства на части, которые наделены различным символическим значением: более почетную, а также меньше мужскую, почетную, а также правую, женскую, а также левую. При этом максимально престижным у многих народов считается место напротив входа.

3. Какими видами блюд следует угощать гостей для расположения их к своей национальной культуре?

а) национальными блюдами страны;

б) спиртными напитками;

в) дорогими блюдами.

Правильный вариант ответа: а - национальными блюдами страны.

Это связано с тем, что:

Современная международная практика эволюционирует в сторону упрощения (удешевления) приемов: ограничивается подача спиртных напитков, чересчур дорогих блюд. Совместно с тем, как видно стремление устроителей придать национальный колорит проводимым мероприятиям. К примеру, в Сибири гостям предлагают знаменитые сибирские пельмени, блюда из лосятины, разные соленья, а также варенья, а в Поволжье прибывших гостей потчуют ухой, блюдами из осетровых рыб, а также икрой. Процесс трапезы, а также меню могут стать увлекательным путешествием в историю региона либо страны, знакомством с обычаями, а также традициями народа. Это по жизни любопытно, а также выигрышно, особенно в ситуации дефицита времени, характерной для бизнес-кругов.

4. Когда по правилам этикета следует произносить речь/тост?

а) в начале приема;

б) не раньше 10-15 мин. после начала приема;

в) когда налито шампанское.

Правильный вариант ответа: б - не раньше 10-15 мин. после начала приема; в - когда налито шампанское.

Это связано с тем, что:

На официальных приемах речи, а также тосты произносятся после десерта, когда налито шампанское. На иных приемах - не раньше 10-15 минут после начала приема. В наше время часто речами, а также тостами обмениваются, а также в самом начале приема. Первым речь либо тост произносит владелец коттеджа, а после этого посетитель, в честь которого устроен прием.

5. Что уместнее будет подать в качестве десерта, после пасты с грибным соусом к вырезке? (Учитывая сочетаемость поданных блюд).

а) пирог;

б) свежие фрукты;

в) пирожное.

Правильный вариант ответа: б - свежие фрукты.

Это связано с тем, что:

Составляя меню трапезы, нужно принимать во внимание вкусы прибывших гостей, их религиозные и культурные традиции. Впрочем общепринятые правила соблюдаются неукоснительно (чередование блюд, соответствие напитков закускам и так далее). Профессионалы рекомендуют: в случае, если у вас рыбная закуска, то не следует подавать в качестве основного блюда вдобавок рыбу. Гордо, а также то, как сочетается гарнир, причем не только с тем блюдом, с которым он подается, но вдобавок, а также с иными. К примеру, вы подаете пасту с грибным соусом к вырезке. В данном случае не стоит в качестве десерта предлагать пирог - планирует чересчур много мучного. Лучше подать свежие фрукты.

6. Допустимо ли класть суповую ложку при еде, не закончив трапезу?

а) нет;

б) да;

в) не знаю.

Правильный вариант ответа: б - да.

Это связано с тем, что:

Большинство людей держатся за свои столовые устройства до тех пор, пока не закончат есть блюдо. Впрочем, весьма допустимо класть суповую ложку после нескольких глотков супа. Во время перерыва в пище ложку для супа нужно класть в суповую чашку либо миску. Инновационный отличный тон не разрешает оставлять ложку так, для того чтобы она опиралась ручкой на стол, а иным концом на тарелку. Это правило понятно, а также в народном этикете, причем с выразительной мотивировкой: по ложке, как по мосту, в миску может проникнуть нечистая сила.

7. После окончания трапезы, ложку следует положить:

а) справа от сервисной тарелки;

б) слева от сервисной тарелки;

в) в сервисную тарелку.

Правильный вариант ответа: а - справа от сервисной тарелки.

Это связано с тем, что:

После того как закончите есть - требуют правила - положите ложку справа от сервисной тарелки. Тогда официант сможет 1 быстрым движением убрать со стола сервисную тарелку, чашку либо миску из-под супа, а также ложку.

8. Вилки и ложки кладут:

а) в сервисную тарелку;

б) вогнутой стороной на стол;

в) выгнутой стороной на стол.

Правильный вариант ответа: б - вогнутой стороной на стол.

Это связано с тем, что:

Существуют определенные стандарты этикета сервировки стола. Ложки и вилки кладут вогнутой стороной на стол.

9. Приборы для десерта располагаются:

а) под тарелкой;

б) над тарелкой;

в) слева от тарелки.

Правильный вариант ответа: б - над тарелкой.

Это связано с тем, что:

Существуют определенные стандарты этикета сервировки стола. Приборы для десерта располагаются над тарелкой.

10. Бокалы, рюмки, фужеры ставят:

а) над тарелкой;

б) справа от тарелки;

в) слева от тарелки.

Правильный вариант ответа: б - справа от тарелки.

Это связано с тем, что:

Существуют определенные стандарты этикета сервировки стола. Бокалы, рюмки, фужеры ставят справа от тарелки.

## Список использованных источников

1. Артемов, Н.И. Этикет застолья [Текст]: Учебное пособие/ Н.И. Артемов; Пермь: КНОРУС, 2003. - 266с.

2. Кондрашов, В.Е. Правила поведения на официальных встречах [Текст]: Кондрашов В.Е. - М.: 1999. - 76с.

3. Мягков, М.И. Этикет за рубежом [Текст]: учебное пособие/ М.И. Мягков, Г.И. Алексеев, В.А. Ольшанецкий. - Л-д, Стройиздат, 1978. - с.51, 69.

4. http://www.eticetline.ru/mc/waste/solidw/index.html