**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**бакалавра**

На тему: «Столовий етикет Нідерландів: історичні аспекти та сучасність»

«Table etiquette of the Netherlands: historical aspects and modernity»

Виконав: студент 4 курсу, групи 6.2410

Спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

Парамонов Даніїл Вікторович

Керівник: Криволапов Е.А.

Рецензент: к.п.н., доцент Люта Д.А,

Запоріжжя – 2024

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Ступінь вищої освіти бакалавр

Спеціальність готельно-ресторанна справа

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

**Завідувач кафедри туризму та**

**готельно-ресторанної справи**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. В. Маковецька

(підпис)

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 року

**ЗАВДАННЯ**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Парамонов Даніїл Вікторович

1.Тема роботи «Столовий етикет Нідерландів: історичні аспекти та сучасність», керівник роботи Криволапов Е.А., затверджені наказом ЗНУ від «21» грудня 2023 року № 2189-с.

2. Строк подання студентом роботи 15 травня 2024 року.

3. Вихідні дані до роботи. міжнародні конвенції з туризму; нормативно-правові положення, акти, закони України; наукові статті й публікації вітчизняних та закордонних фахівців з проблеми дослідження; показники діяльності туристичних підприємств щодо особливостей столового етикету.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

– визначити теоретичні основи столового етикету;

– схарактеризувати особливості культури обслуговування Нідерландів;

– проаналізувати традиції столового етикету Нідерландів та виконати їх порівняння з іншими країнами.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень): 50 літературних посилань.

6. Консультанти роботи:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Розділ | Консультант | Підпис, дата | |
|  |  | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 1 | Криволапов Е.А. | 25.01.24 | 25.01.24 |
| Розділ 2 | Криволапов Е.А. | 20.03.24 | 20.03.24 |
| Розділ 3 | Криволапов Е.А. | 23.04.24 | 23.04.24 |

7. Дата видачі завдання «21» грудня 2023 року.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
| 1. | Вступ. Вивчення проблеми, опрацювання джерел та публікацій. | Січень 2024 р. | *виконано* |
| 2. | Написання першого розділу | Лютий 2024 р. | *виконано* |
| 3. | Написання другого розділу | Березень 2024 р. | *виконано* |
| 4. | Написання третього розділу | Квітень 2024 р. | *виконано* |
| 5. | Написання висновків, комп’ютерний набір роботи | Травень 2024 р. | *виконано* |
| 6. | Попередній захист кваліфікаційної роботи на кафедрі | Травень 2024 р. | *виконано* |

**Студент**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д. В. Парамонов

(підпис)

**Керівник роботи (проекту)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. А. Криволапов

(підпис)

**Нормоконтроль пройдено**

**Нормоконтролер** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. А. Криволапов

(підпис)

**РЕФЕРАТ**

Кваліфікаційна робота складається з 50 сторінок, 2 додатків, 56 літературних джерел

Мета роботи – аналіз традицій столового етикету Нідерландів.

Для досягнення мети було поставлено та вирішено такі завдання:

– визначити теоретичні основи столового етикету;

– схарактеризувати особливості культури обслуговування Нідерландів;

– проаналізувати традиції столового етикету Нідерландів та виконати їх порівняння з іншими країнами.

Об’єкт дослідження : столовий етикет.

Предмет дослідження: історичні та сучасні аспекти столового етикету Нідерландів.

В роботі розкрито теоретичні основи столового етикету, правила сервірування та подачі блюд в деяких європейських та східних країнах. Розкрито особливості столового етикету Нідерландів. Виконано порівняльну характеристику таких країн як Нідерланди та Франція, Італія, Іспанія, Японія, Китай та Індія.

СТОЛОВИЙ ЕТИКЕТ, ЕТИКЕТ, НІДЕРЛАНДИ, СЕРВІРУВАННЯ, ПРАВИЛА, СУЧАСНІСТЬ, ЗВИЧАЇ, ПОРІВНЯННЯ

**ABSTRACT**

The qualification work consists of 50 pages, 2 appendices, 56 literary sources

The purpose of the work is to analyze the traditions of table etiquette in the Netherlands.

To achieve the goal, the following tasks were set and solved:

- to determine the theoretical foundations of table etiquette;

- characterize the peculiarities of the service culture of the Netherlands;

- analyze the traditions of table etiquette in the Netherlands and compare them with other countries.

Object of research: table etiquette.

Research subject: historical and modern aspects of table etiquette in the Netherlands.

The theoretical foundations of table etiquette, the rules of serving and serving dishes in some European and Eastern countries are revealed in the work. The peculiarities of the table etiquette of the Netherlands are revealed. The comparative characteristics of such countries as the Netherlands and France, Italy, Spain, Japan, China and India were performed.

DINING ETIQUETTE, ETIQUETTE, NETHERLANDS, SERVING, RULES, MODERN, CUSTOMS, COMPARISON

**ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ**

Г –година;

Р. – рік;

М – метр;

Ст. – століття;

См. – сантиметр;

Т.і. – та інше;

**ЗМІСТ**

[**ВСТУП** 8](#_Toc167908655)

[**РОЗДІЛ 1** 10](#_Toc167908656)

[**ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ** 10](#_Toc167908657)

[1.1 Основні правила столового етикету 10](#_Toc167908658)

[1.2 Вплив міжкультурних зв'язків на формування столового етикету 12](#_Toc167908659)

[1.3 Етикет європейських країн 14](#_Toc167908660)

[**РОЗДІЛ 2** 20](#_Toc167908661)

[**ЗАВДАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ** 20](#_Toc167908662)

[2.1 Мета та завдання дослідження 20](#_Toc167908663)

[2.2 Методи дослідження 20](#_Toc167908664)

[2.3 Організація дослідження 20](#_Toc167908665)

[2.3.1 Характеристика культури обслуговування Нідерландів 20](#_Toc167908666)

[**РОЗДІЛ 3** 22](#_Toc167908667)

[**РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ** 22](#_Toc167908668)

[3.1 Характеристика сучасних аспектів столового етикету 22](#_Toc167908669)

[3.2 Основні традиції кухні та столового етикету Нідерландів 30](#_Toc167908670)

[3.3 Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів з іншими країнами 34](#_Toc167908671)

[**ВИСНОВКИ** 43](#_Toc167908672)

[**ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ** 44](#_Toc167908673)

[**ДОДАТКИ** 48](#_Toc167908674)

# **ВСТУП**

Традиції столового етикету Нідерландів залишаються актуальними в сучасному світі, особливо в бізнесі та дипломатичному середовищі, а також на різноманітних офіційних заходах та урочистостях. Вони відображають культурні та соціальні норми та є важливою частиною її ідентичності.

Хоча сучасність може призвести до більшої гнучкості і толерантності в столовому етикеті, багато з традицій все ще застосовуються. Особливо це стосується офіційних або формальних заходів, таких як вечері в ресторані, прийоми та церемонії.

Важливі аспекти столового етикету Нідерландів включають правила щодо сидіння за столом, використання столових приборів, відповідного одягу, способів спілкування та взаємодії зі стравами. Наприклад, гості зазвичай чекають на сигнал господаря, щоб сісти за стіл, не розпочинають їсти, поки всі не отримають страви, і використовують столові прибори згідно з їхнім призначенням.

Хоча деякі традиції можуть змінюватися з часом і залежати від контексту, столовий етикет є важливим елементом місцевої культури, особливо в офіційних або формальних ситуаціях. Він сприяє створенню гарного враження, забезпечує гармонію взаємин і сприяє позитивній атмосфері за столом.

Правила столового етикету включають в себе не тільки те, як правильно їсти і як поводитись за столом, але й як спілкуватись з іншими гостями, якими приборами користуватись, як добре поводитись зі стравами та напоями та інше. Ці правила дають можливість показати свою повагу до гостей та співрозмовників, використовуючи відповідну мову жестів, манери та традиції.

Також, зважаючи на зростаючу міжнародну мобільність та культурні взаємодії, знання правил столового етикету Нідерландів може бути корисним для бізнесменів, дипломатів, туристів та інших людей, які мають справу з місцевою культурою та спілкуються з аборигенами. Таким чином, вивчення традицій столового етикету Нідерландів залишається актуальним і може мати практичне значення в сучасному світі.

Загалом, традиції столового етикету слугують як важливий культурний референт та спосіб виявлення поваги до інших. Вони можуть створювати відчуття спокою та комфорту у людей, які дотримуються цих норм, а також забезпечувати гармонію та організованість під час спільного прийому їжі. Однак, сучасне суспільство також проявляє більшу гнучкість і дозволяє варіації в столовому етикеті в залежності від особистих переконань та контекстуальних факторів.

В кінцевому підсумку, використання традицій столового етикету в Нідерландах залишається вибором кожної окремої людини, залежно від ситуації, у якій вони знаходяться, і рівня формальності, який вони бажають підтримувати.

Традиції столового етикету Нідерландів досліджували багато вчених та експертів з соціології, етнографії та інших галузей. Деякі з найвідоміших експертів з цієї області включають Доротея Джонсон, Лів Тайлер, Кєйт Фокс, Сабадж Анна-Марія та ін.

**Об’єкт дослідження** : столовий етикет.

**Предмет дослідження**: історичні та сучасні аспекти столового етикету Нідерландів.

# **РОЗДІЛ 1**

# **ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ**

## 1.1 Основні правила столового етикету

Основні правила столового етикету можуть варіюватися в залежності від країни, культури та ситуації, але деякі загальні правила застосовуються майже всюди. Деякі з найбільш важливих правил столового етикету включають [12, с. 415-417]:

1. Вимикайте мобільний телефон та інші пристрої перед тим, як сісти за стіл.

2. Одягайтеся відповідно до ситуації. Якщо вам необхідно дотримуватися формального дрес-коду, відповідна одежа має бути одягнена.

3. Сідайте за стіл тільки після того, як господар/господиня столу запрошує вас це зробити.

4. Не починайте їсти до того, як всі гості сядуть за стіл.

5. Щоб не заплутатися, використовуйте зовнішній ножик для різання їжі та внутрішній для прийому їжі.

6. Прикладайте невелику кількість соусу до своєї тарілки замість того, щоб залити все блюдо соусом.

7. Підніміть виделку та ніж з ложки, якщо ви закінчили їсти.

8. Не заповнюйте свій бокал настільки повним, що він переливається.

9. Дотримуйтесь природного темпу обговорення та їди. Не їжте занадто швидко та не забувайте про розмову з іншими гостями.

10. Не піднімайтеся зі столу до того, як всі гості закінчать їсти.

Основні правила столового етикету включають:

1. Не починайте їсти, поки всі не будуть пригощені.

2. Не кладіть лікті на стіл, коли ви їсте.

3. Не забувайте про серветки, які повинні бути розміщені на колінах.

4. Їжте повільно і не розмовляйте з повним ротом.

5. Не візьміть більше, ніж вам потрібно, і не їжте швидко.

6. Кладіть столові прибори на тарілку, коли закінчили їсти.

7. Не розмовляйте занадто голосно або не відволікайте увагу інших гостей.

8. При зустрічі з важливою людиною, яка займає вищий соціальний статус, чекайте, доки вона не привітає вас або не запропонує взаємодії.

9. Не відхиляйте їжу, яку вам пропонують, якщо це необхідно для збереження добрих відносин з вашими господарями.

10. Не залишайте стіл без дозволу господаря [11, с. 226].

Одним з важливих правил столового етикету також є правило щодо використання столових приборів. Зазвичай, страви подаються з правого боку гостя, а ложки, ножі і столові виделки тримаються певним чином в руці. Ложку тримають в лівій руці, а ніж і виделку – в правій. Якщо страва не потребує ножа, то виделку тримають в правій руці, зубцями догори.

Ще одним важливим правилом є правило щодо розміщення столових приборів на тарілці. Якщо страва складається з декількох частин, то кожен вид столових приборів повинен бути розміщений в певному порядку. Зазвичай, перший страву подають на плоску тарілку, а після закінчення неї забирають, щоб подати головну страву на глибокій тарілці.

Інші правила стосуються одягу та поведінки за столом.

Наприклад, у Великобританії вважається неелегантним смоктати їжу, говорити зі спущеним ротом, брати їжу з загальної тарілки або неодноразово підносити тарілку до рота. Також необхідно уважно слухати розмовника і не перебивати його [18, с. 5-8].

Важливо зазначити, що столовий етикет в може відрізнятися в залежності від культурного контексту, регіону та інших факторів. Однак, в основі цього етикету лежить загальний принцип поважання до співрозмовника та страви, яку ви їстимете.

Щодо взаємодії з іншими гостями, важливо пам'ятати про те, що під час їди необхідно бути ввічливим та уважним до інших. Наприклад, не можна починати їсти до того, як всі отримають свої страви. Також необхідно запам'ятати, що під час обіду слід уникати тем, які можуть викликати конфлікти, такі як політика, релігія або гроші [21, с. 256].

Щодо одягу, то на важливих заходах, таких як вечері в ресторанах чи на прийомах, вимагається дотримання деяких правил. Наприклад, для чоловіків прийнято носити костюм або спідницю з піджаком, а для жінок – вечірнє плаття чи сукню. Однак, правила залежать від конкретного заходу, і можуть варіюватися від дуже формальних до менш строгих [22, с. 208].

Узагальнюючи, основні правила столового етикету Великої Британії включають правила поведінки за столом, правила взаємодії з іншими гостями та правила вбрання на важливих заходах. Дотримання цих правил допоможе створити хороше враження та проявити повагу до інших людей.

## 1.2 Вплив міжкультурних зв'язків на формування столового етикету

Сабадж Анна-Марія виявила, що міжкультурні зв'язки мають великий вплив на формування столового етикету, оскільки різні культури мають свої традиції та правила поведінки за столом. Наприклад, в Європі і Америці дуже різні правила щодо вживання їжі та прикладання столових приладів до рота. У східно-азіатських країнах, таких як Японія та Корея, дуже важливо дотримуватись правил щодо споживання рису та використання паличок [44, с. 144].

Під час міжкультурних обмінів та зустрічей, люди можуть стикатись з різними традиціями та правилами поведінки за столом, що може призвести до незручностей та непорозумінь. Однак, такі зустрічі також можуть сприяти взаємному розумінню та поваги до інших культур [25, с. 236].

Крім історичних та культурних факторів, на формування столового етикету також вплинули міжкультурні зв'язки. Зокрема, колоніальне минуле Великої Британії відобразилося на її столовому етикеті, оскільки британці багато років проживали у країнах з іншими культурними традиціями. У цьому контексті з'явилися нові правила столового етикету, які допомагали британцям адаптуватися до місцевих традицій та поводитися належним чином [27, с. 324].

Також важливим чинником у формуванні столового етикету є міжнародні зв'язки та глобалізація. Завдяки розвитку туризму та зростанню кількості міжнародних подій, люди з різних країн мають можливість зустрічатися та спілкуватися за столом. Це призводить до потреби в універсальних правилах столового етикету, які допомагають уникнути непорозумінь та конфліктів.

Відкритість до міжкультурних зв'язків та взаємодії між народами з різних країн може вплинути на формування столового етикету. Зокрема, змішування культур та традицій може призвести до еволюції етикету та до нових правил поведінки за столом.

Наприклад, британський столовий етикет був сформований за багатьма століттями та відображає деякі традиції Європейського континенту. Але з поширенням культурної різноманітності та зміною уявлень про те, як слід поводитися за столом, деякі правила можуть бути змінені або переглянуті.

Наприклад, у багатьох культурах, зокрема в Азії, дуже важливо правильно використовувати палички для їжі. Це може бути дивним або незвичним для західної культури, де використання столових приборів є стандартом. Однак з поширенням азіатської культури в Західній Європі та Північній Америці можна очікувати, що використання паличок для їжі буде дедалі більш прийнятним і поширеним [28, с. 284].

Вплив міжкультурних зв'язків на формування столового етикету проявляється в тому, що кожна культура вносить свої особливості до етикету, які потім можуть стати стандартними для інших культур. Наприклад, індійський стиль їжі на пальцях став популярним у деяких країнах, і деякі правила столового етикету, такі як використання ложки і виделки, були запозичені з Європи і стали стандартними для багатьох культур.

З іншого боку, зворотний вплив може також мати місце, коли стандарти столового етикету однієї культури змінюються під впливом інших культур. Наприклад, у Великій Британії традиційно вважалося грубим повертати страву, що вже була взята в рот, на тарілку, але під впливом французької культури це правило було змінено, і тепер вважається нормою повертати страву на тарілку, якщо виникає потреба [30, с. 28].

У результаті міжкультурних зв'язків в історії Великої Британії столовий етикет підпорядковувався змінам та удосконаленням відповідно до нових впливів та традицій інших культур. Сьогодні основні правила столового етикету Великої Британії збереглися і є важливою частиною британської культури та національної ідентичності. Відвідувачі Великої Британії повинні бути готові до дотримання цих правил під час урочистих подій, що відбуваються за столом.

## 1.3 Етикет європейських країн

Столовий етикет європейських країнах істотно відрізняється від наших застільних традицій. Протягом багатьох років спільне прийняття їжі зміцнювало дружні та ділові контакти. Розглянемо деякі з них.

Етикет Англії. Англічани, вважаються строгими і офіційними в плані дотримання етикетних норм. Але з абсолютною точністю можна стверджувати, що ніхто не зможе встояти перед англійською ввічливістю. Жителі Королівства-неймовірно ввічливі і привітні люди. Не дарма історики приписують Англії зародження такого терміна, як «справжній джентльмен". Вони намагаються бездоганно наслідувати правила поведінки в суспільстві. Під час спілкування з англійцем може здатися, що він занадто стриманий, позбавлений всяких емоцій. Насправді це не так , етикет спілкування Англії ґрунтується на дотриманні сталих норм пристойності, які вважаються елементарними для жителів країни.

Не прийнято говорити голосно, а також висловлювати свої думки і почуття за допомогою жестів. Людям, яким властива така поведінка, вважають нещирими. Але перебивати і висловлювати свою думку англійці не будуть, з ввічливості. Яким би не було їхнє ставлення до вас, посмішку з обличчя під час розмови вони «знімати» не стануть. Дорослі завжди заохочують дітей за скромність і вміння тримати себе в руках. Саме з цієї причини англійці зрідка є ініціаторами конфліктів [56] .

Англійський етикет вимагає виймати руки з кишень під час спілкування. Співрозмовник повинен бачити руки свого опонента. Їх демонстрація говорить про чесність людини і його бажання привернути до себе співрозмовника.

В Англії застільний етикет є втіленням офіційності та строгості, а особливо важливими характеристиками англійців є спокій, толерантність, точність та ввічливість. Порушенням етикету вважаються надмірна емоційність, хвастощі і навіть розмова на підвищених тонах.

Правила англійського етикету за столом передбачають робити компліменти співрозмовнику, навіть якщо він не подобається господареві. Щоб догодити англійцям, під час їди тримайте руки подалі від столу. По етикету за столом покладіть руки на коліна. Не перекладайте набір з рук в руки під час обіду. Пам’ятайте, що ніж тримається в правій руці, а виделку – в лівій, кінці спрямовані до тарілки.

Коли подають м'ясо з овочами, згідно з правилами етикету за столом, спочатку проткніть виделкою невеликий шматочок м'яса, а потім овочі. Якщо за вечерею є незнайомці, не розмовляйте з ними, перш ніж вас представлять, бо це суперечить етикету. Коли гість чи господар говорить, його всі слухають і не заважають.

Чайний етикет в Англії сформувався під впливом англійської аристократії. Історія англійського чаювання бере свій початок з середини XVII століття. Саме тоді в одній з місцевих газет з'явилося перше оголошення рекламного характеру про продаж чаю. Але справжня культура чаювання стала зароджуватися лише в XIX столітті. Багато місцевих аристократів досі дотримуються давніх традицій і правил етикету під час відвідування чайних церемоній. Так, влаштувавшись за столом, слід розгорнути серветку і накрити нею коліна. При необхідності встати з-за столу серветку прийнято вішати на спинку стільця [46, с.152].

Важливо також не розгубитися і дотримуватися послідовності: підсолодити чай або додати в нього молоко або лимон. Чайний етикет диктує додавання в чашку спочатку цукру, а потім лимона. Молоко додається в чай окремо від лимона. Зазвичай до чаю подаються закуски, які куштують в певній послідовності. Спочатку прийнято споживати гострі закуски, а потім насолоджуватися неперевершеним смаком британських коржів «scones». На завершення чаювання можна посмакувати цукерками або печивом. Чайну ложечку прийнято виймати з чашки і класти на блюдечко. Тримати ложку теж слід правильно: піднятий вгору мізинець вважається ознакою поганого тону.

Італійський етикет за столом. Італійці вважаються дуже експресивними та емоційними людьми, які люблять відкрито висловлювати свої почуття, емоції та переживання. Місцеві жителі шанують традиції і суворо дотримуються норм етикету. Це проявляється у всьому, навіть у привітаннях. Зустрічі з італійцями завжди супроводжуються рукостисканнями, поцілунками та обіймами, свою радість висловлюють і чоловіки. Зустрічаючись італійці, запитують про самопочуття дітей і про здоров'я. Вони виявляють ввічливість і доброзичливість до людей похилого віку [52].

Спілкуючись з майже незнайомою людиною, італійці говорять з ним ніжно. "милий/коханий". Жителі Італії приділяють велику увагу професії, посаді. Прийнято називати «професором/доктором» (вчителя або людину з вищою освітою) залежно від посади, яку він займає, «інженер» (технічна освіта); «маестро» (тренер). Тут неприпустимі виправдання чи вибачення з будь-якої причини. Італійський етикет означає вибачення лише в тому випадку, якщо людина дійсно відчуває себе винною.

Етикет за столом в Італії - це багатовікова традиція, пов'язана з кухнею країни та способом харчування. Багато європейців жартують, що італійці проводять за столом половину життя. Прийом їжі може тривати від 2 до 5 годин. Спочатку куштують «закуски», потім перша страва – різноманітні страви з макаронів і рису, решта друга – м’ясо або риба з овочевим гарніром, сирно-кавовий експрес на завершення трапези.

Італійський етикет за столом не передбачає їсти спагетті ложкою. Щоб правильно їсти пасту, їх потрібно намотати на виделку. Робити це потрібно дуже акуратно, щоб не забруднити соусом сусідів. Щоб не засмутити господаря, ніколи не посипайте пасту з морепродуктами тертим пармезаном. Етикет пропонує їсти цей сир окремо. На офіційних прийомах піцу їдять виделкою та ножем. Але в більш тісному колі можна їсти руками. Як правило, до піци подають пиво або сік. Але на святковий стіл можна подати воду або червоне вино.

Пунктуальність і порядок у всьому - головні риси німецького характеру. Німці розділяють роботу та особисте життя. Тому вважають, що краще обговорити всі деталі за обідом у ресторані. Вибір меню та про місце зустрічі домовляються. Не прийнято говорити про справи, поки обідають. Ділову розмову завжди починає той, хто її ініціює. Якщо вас запросили на бізнес-ланч, то оплачує сторона, яка запросила, або навпаки.

Німці у всьому прагнуть до порядку. Вони з особливим страхом ставляться до навколишнього середовища, надмірно педантичні, надзвичайно ощадливі, не люблять витрачати гроші і вміють економити, але при цьому мають досить високу якість життя.

Німецький столовий етикет в кафе, барах і ресторанах має ряд національних особливостей. Місцеві жителі, які приходять до закладів громадського харчування, кажуть «Malzeit!», що означає «Приємного апетиту!». Дотримання етикету за столом у Німеччині : ніж під час їжі тримають в правій руці, а виделку в лівій. Ніколи не кладуть лікті на стіл під час їжі [55] .

Етикет за столом в Іспанії - це гучне і непередбачуване застілля. Вони менше піклуються про етикет, ніж інші народи, тому що їх мало хвилює те, що про них думають інші. Сієста - 2 години сну вдень (15.00-17.00). Це улюблене і «святе» заняття іспанців. Людина, яка не відпочиває під час сієсти, вважається ненормальною. Під час сієсти майже неможливо знайти на вулицях відкриті магазини та людей. Країна ніби замерзла.

Основою їх етикету і всіх правил поведінки є бесіда. Бесіда довга, непоспішлива, з посиденьками в численних кафе і розповідями про все на світі. Мовна культура настільки сильно розвинена, що перебивати співрозмовника таким нікчемним приводом як «у мене, на жаль, справи», «мені потрібно поспішати» і т.д. вважається грубо і непристойно. Не може бути справи важливіші, ніж поговорити з людиною, яку ти зустрів і з якою у тебе є чим поділитися.

В Іспанії при знайомстві з жінкою прийнято цілувати обидві щоки, а також тиснути руку. Звернення «дон» і «донна», додані до імені є вираженням глибокої поваги. Ця форма позначення використовується по відношенню до вчених, лікарів, юристів та інших високоосвічених людей, а також є ознакою шляхетного походження.

Етикет забороняє класти руки на стіл чи користуватися столовими наборами. Однак, побачивши на столі смачне блюдо, місцеві жителі перекладуть у свою тарілку, не чекаючи, господині. Взагалі іспанці ніколи не соромляться своїх почуттів. Вони можуть похвалити обід або висловити своє невдоволення тією чи іншою стравою. Етикет за столом в Іспанії не має нічого спільного з пунктуальністю. Місцеві жителі завжди спізнюються на обід на 15-20 хвилин. Національна страва – холодний суп «гаспачо», паелья. [53] .

Французи поважають ввічливість, особисту свободу і слухняність. Братерство, особливо після короткочасного знайомства, сприймається як поганий тон. Навіть з хорошими знайомими зберігають внутрішню дистанцію і рідко з ким-небудь обговорюють особисті справи.

Для французів дуже важлива освіта, загальний рівень знань і ерудиція. Вони по праву пишаються своєю культурою. Прийом їжі повинен супроводжуватися цікавими бесідами. Французи за столом розмовляють про культуру, мистецтво та французьку кухню, яка є національною гордістю кожного француза.

У французів не прийнято виголошувати довгі тости за столом, не прийнято цокати келихами. Традиційно французький обід починається о 18:00-19:00. Особливою гордістю французів є кулінарія. Назви сотень страв мають французьке походження: котлети, соуси, майонези, омлети, антрекоти та ін.

Французька кухня відома у всьому світі як одна з найрізноманітніших і вишуканих. Крім того, практично в кожному регіоні, кожному місті і кожному ресторані Франції є свої фірмові страви. Франція виробляє більше 300 різних видів сиру, відомих у всьому світі [55].

Одне з найважливіших правил при столі – не обговорювати фінансові питання. Це вважається грубим, розмова на абстрактні теми допустима. Також не прийнято спізнюватися на обід.

Застільний етикет Франції – це особливі витончені манери. Перед подачею обіду подається аперитив у вигляді віскі, вина або шампанського. Французький етикет за столом передбачає спеціальне розсадження гостей. Згідно з місцевими правилами, чоловіки та жінки повинні чергуватися. Це робиться для того, щоб чоловік міг подбати про жінку і розважити її під час вечері. Всі столові набори розкладаються на стіл ще до початку обіду. Однак тарілки з блюдами виносять по порядку, тому прийнято тримати руки на столі. У їх розумінні той, хто ховає руки, щось приховує [49, с.264].

У Франції прийнято повністю доїдати страви, якщо захочети підсолити блюдо, це може бути сприйняте, як образа.

Хліб у Франції потрібно ламати на дрібні шматочки і не кусати великим скибками. Після основних страв до столу подають сир. За правилами французького етикету його потрібно покласти на тарілку, а тільки потім на тост. Десерт подається без чаю і кави. В самому кінці трапези пропонують міцні алкогольні напої, це говорить про те, що пора і честь знати і збиратися додому.

# **РОЗДІЛ 2**

# **ЗАВДАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ**

## 2.1 Мета та завдання дослідження

Мета роботи – аналіз традицій столового етикету Нідерландів.

Для досягнення мети було поставлено та вирішено такі завдання:

– визначити теоретичні основи столового етикету;

– схарактеризувати особливості культури обслуговування Нідерландів;

– проаналізувати традиції столового етикету Нідерландів та виконати їх порівняння з іншими країнами.

## 2.2 Методи дослідження

В роботі використовувались наступні методи дослідження: аналіз літературних джерел, а саме, наукові статті, монографії, що стосуються Великої Британії; метод синтезу, порівняння та статистичний метод.

## 2.3 Організація дослідження

### 2.3.1 Характеристика культури обслуговування Нідерландів

Культура обслуговування в Нідерландах має свої особливості, які відрізняються від інших країн. Ось деякі ключові риси:

1. «Прямолінійність і відкритість»: Нідерландці відомі своєю прямолінійністю. У взаємодії з клієнтами вони віддають перевагу відкритому та прямому спілкуванню. Чіткість і прозорість цінуються як у професійних, так і в особистих відносинах.

2. «Професіоналізм»: Працівники обслуговування в Нідерландах зазвичай дотримуються високих стандартів професіоналізму. Вони намагаються забезпечити якісне обслуговування, розуміючи потреби і бажання клієнтів.

3. «Повага до особистого простору»: Нідерландці цінують свій особистий простір. При обслуговуванні вони намагаються не порушувати простір клієнта і уникати надмірної нав'язливості.

4. «Ефективність і швидкість»: Хоча обслуговування в Нідерландах може бути добре організованим і ефективним, воно також може вражати своєю швидкістю. Нідерландці цінують свій час і очікують швидкої реакції на їхні запити та потреби.

5. «Дотримання графіку»: У нідерландській культурі дотримання графіку має велике значення. Люди очікують, що послуги будуть надані вчасно та відповідатимуть зазначеним термінам.

6. «Толерантність і багатокультурність»: Завдяки своєму міжнародному характеру, Нідерланди вважаються багатокультурною країною. Професійні працівники в сфері обслуговування повинні бути толерантними до різноманітності культур та індивідуальних переконань своїх клієнтів.

7. «Відкритість до змін»: Культура обслуговування в Нідерландах відкрита до нововведень та змін. Працівники в цій сфері можуть швидко адаптуватися до нових технологій та методів обслуговування для задоволення потреб сучасного споживача.

Ці риси визначають основні принципи та цінності, які лежать в основі культури обслуговування в Нідерландах.

# **РОЗДІЛ 3**

# **РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ**

## 3.1 Характеристика сучасних аспектів столового етикету

Міра вихованості, цивілізованості людини найбільш повно проявляється в тому, як вона задовольняє свої потреби. Одна з найбільш розвинених природних потреб людини – потреба в їжі. Їжа – це не тільки насичення організму, задоволення голоду, а й спілкування людей, а сама трапеза стає символом взаємної поваги та доброзичливості.

Сучасні вимоги столового етикету багато в чому пов’язані з вимогами минулих століть і доповнюються новими правилами, які народжуються в повсякденній практиці спілкування людей за столом [18, с.214] .

Розглянемо класифікацію сучасних видів застілля:

* повсякденні застілля: сніданки, ланчі або обіди, вечеря;
* прийоми: ділові , дипломатичні.
* банкети: весілля, ювілеї, пам'ятні події та дати, сімейні урочистості, святкові заходи.

На сніданок, ланч та обід застосовується мінімальне сервірування, а вечеря більш повне сервірування столів. Мінімальне сервірування столів на сніданок складається з закусочної тарілки, закусочних наборів, фужера для води. серветки (рис. 3.1).



Рис.3.1 Сервірування сніданку

Мінімальне сервірування столів в обід включає пиріжкову тарілку (для хліба з маслом) ніж для масла, виделка для морепродуктів (холодна закуска), виделка для м'яса і салату (основне блюдо), підставна тарілка, обідній ніж, столова ложка, десертна ложка (десертна виделка), келих для води, келих червоного вина, келих білого вина, сільниця, перечниця. (рис. 3.2).



Рис.3.2 Сервірування обіднього столу

Вечірнє сервірування (столова , закусочна, пиріжкова тарілки, закусочні, столові набори, фужери для вина, рюмка для горілки, салфетка).

Дипломатичні прийоми проводяться на честь визначних святкових дат, ювілеїв, підписання міжнародних договорів, угод. Прийом слугує встановленню та розвитку контактів між офіційними, діловими та культурними колами країни.

Розміщення та обслуговування гостей на прийомах повинно відбуватися згідно з протоколом. Протокол – це набір правил і традицій, яких дотримуються уряди та офіційні особи під час міжнародних комунікацій. У міжнародних спілкуваннях дотримання протоколу є обов’язковим або може змінюватися відповідно до національних особливостей. На дипломатичні прийоми запрошуються лише особи, які займають офіційні посади. Ці банкети носять строго офіційний характер. У запрошеннях вказується характер прийому, наприклад сніданок, обід і вечеря [26, с.167] .

Прийом «Келих шампанського» організовується на честь делегації, на честь від'їзду посла, на честь державного свята. На таких прийомах гостям подають шампанське, смажені горіхи, шоколад і дрібні тістечка.

Прийом «Келих вина» - гостям подають вино, різноманітні канапе, тарталетки та фрукти.

«Барбекю» прийоми, зазвичай проводяться на відкритому повітрі по неділях. Подають м’ясо на грилі, вино та прохолодні напої.

Дипломатичні прийоми в більшості випадків складаються із запрошень на сніданок, обід, чай або вечерю (бенкет). Сніданок починається з 12:00 до 15:00 і триває до 1 години 30 хвилин. Меню складається з однієї-двох холодних закусок, однієї гарячої рибної страви, однієї м'ясної страви та десерту. З вин до холодних страв рекомендують горілку або настоянку, до рибних – сухе біле вино, до м’ясних – червоне сухе, до десертів – шампанське. Сніданок закінчується чаєм або кавою.

Жінкам чай подають з 16:00 до 18:00, рідше чоловіки можуть бути гостями. До чаю подають солодощі, фрукти, сік і воду.

Зазвичай прийом «шведський стіл» триває близько 3 годин з 17 до 20 години. До столу подають холодні закуски, солодощі, фрукти, алкогольні напої, бутильовану воду. У меню також можуть входити гарячі закуски. Прийом закінчується морозивом, шампанським і кавою.

Обід - найпочесніший вид прийому. Починається о 19 - 21 годині і триває близько 2-2,5 годин, з них 50-60 хвилин за столом, решта часу у вітальні. Подають холодні закуски, супи, гарячі рибні та м'ясні страви, десерти [26, с.122].

Вечеря відрізняється від обіду тим, що починається після 21 години. Наприклад, після театральної вистави (Додаток А).

Банкет (від фр. banquet – святкове застілля, обід, або вечеря) на честь якоїсь особи чи події [29, с.98] .

Залежно від форми обслуговування розрізняють такі види банкетів: банкет за столом з повним обслуговуванням - гості розсаджуються за красиво накритими столами, а офіціанти подають страви та напої. Закуски, страви та напої на столи не ставлять. Банкети проводяться з нагоди офіційних візитів осіб, іноземних представників і делегацій під час міжнародних конференцій і симпозіумів, конференцій і виставок. Оформлення бенкетного столу з повним обслуговуванням починається з сервірування столу та накриття його скатертиною. На стіл подають невеликі столові тарілки із закусками. Потім розставляють столові набори. Зліва від столової тарілки кладуть виделку, зліва – рибна та закусочна. Потім десертні (або фруктові) ножі, виделки і ложки. Келихи, чарки і фужери розміщують у певному порядку. На закусочну тарілку кладуть красиво складену серветку. Набір для спецій встановлюється попарно 1 набір для двох.

Банкети з частковим обслуговуванням - найпоширеніший вид банкетів для святкових заходів, сімейних свят, ювілеїв і весіль. Розміщення гостей за столом довільне. Банкетний стіл сервірують столовими тарілками, наборами, скляним посудом , серветками.

Крім того, за 30-40 хвилин до приходу гостей на стіл ставлять холодні страви і закуски, вази з напоями і фруктами, набори для спецій і квіти. Тривалість бенкету з частковим обслуговуванням 1,5-2 години (за винятком новорічних і весільних свят, які тривають значно довше). Банкетне меню зазвичай включає різноманітні холодні страви, закуски та різноманітні напої. Якщо такий банкет проводиться в обідній час, то в меню додається перша страва – суп [31, с.163] .

Банкети-фуршети зазвичай організовують, коли необхідно прийняти велику кількість гостей за відносно обмежений час (1-1,5 години). Це може бути офіційний прийом, ювілей, сімейне свято або інша урочиста подія. Гості можуть вільно обирати собі місця в залі. Покупці самостійно вибирають зі столу страви та напої, їдять і п’ють, стоячи за фуршетом або біля нього. Ви можете піти з банкету в будь-який момент, не чекаючи його закінчення. Іноді в меню банкетного фуршету включається друге гаряче блюдо і подається як гаряча закуска. Всі закуски готують (нарізають) невеликими порціями, щоб їх було зручно їсти стоячи виделкою.

Комбіновані банкети, як правило, складаються з двох-трьох банкетів, наприклад банкети-коктейлі та банкети з повним обслуговуванням. Часто банкети організовують за столиками з повним або частковим обслуговуванням, а кава (іноді десерт) подається в іншому залі. До кави подають шоколад, борошняні кондитерські вироби (торти, тістечка), відповідні напої та тютюнові вироби [34, с.241].

Для учасників міжнародних симпозіумів, конференцій, з'їздів, конференцій та інших конференцій організовуються банкети-коктейлі. Коктейльні вечірки можуть вмістити велику кількість людей у відносно невеликому залі.

Розрізняють банкетні коктейлі тривалістю 40-50 хвилин, що організовуються в перервах на засіданнях, загальних зборах, симпозіумах тощо, і банкетні коктейлі з метою відпочинку, які тривають від 1 години 30 хвилин до 2 годин і проводяться, як правило. в кінці зустрічі. Всі гості п'ють і їдять стоячи, бенкетні столи не накриваються.

Банкетна коктейльна карта включає невеликі порції закусок. холодні бутерброди (канапе) з ікрою, сьомгою (хета, балик), тарталетки з шинкою, сосисками, сиром, паштетами, салати; гаряче - сосиски, люля-кебаб, котлети, шматки риби в клярі, шашлик; десерти - начинки, желе, креми, фрукти, горіхи та ін. Гарячі напої - кава, чай, холодні - соки, вода і коктейлі.

Банкетне чаювання зазвичай проводиться в другій половині дня о 16-18 годині. Триває бенкет трохи більше двох годин. У центрі бенкетного залу вздовж стін розміщують круглі, овальні або прямокутні столи і стільці (крісла) – дивани, крісла, один-два невеликих столика, накритих кольоровими скатертинами для квітів, сигарет, попільничок і запальничок [36, с.156] .

Банкетне чайне меню складається з кондитерських виробів (тістечок, солодких пирогів, печива), шоколадних цукерок, шоколаду, меду, цукру, фруктів, молока або вершків тощо. Желе, муси, креми, начинки і т. д. Заварки на підносах ставлять на краю чайного столу або окремо встановлюють на підсобному столику, застеленому скатертиною. Зліва другий піднос, накритий серветкою, а також чайна чашка, тарілка і чайна ложка.

Застосовують такі способи подачі закусок та страв.

"В обнос" (французький спосіб) - перекладання страви на тарілку гостя за допомогою спеціальних наборів. Цей спосіб застосовується у повсякденному звичайному обслуговуванні та на банкеті з повним обслуговуванням. Техніка його включає такі операції [36, с.93] :

- отримати з роздачі оформлену страву;

- підготувати набори для перекладання страви;

- згорнути ручник удвічі і повісити на ліву руку, взявши кінці ручника в долоню лівої руки;

- правою рукою поставити на долоню лівої руки страву з холодною або гарячою закускою;

- пальцями лівої руки притримувати блюдо знизу;

- набори для розкладання страви взяти праву руку;

- винести страву до зали (піднос на рівні грудей);

- набори для перекладання нести над блюдом, не торкаючись його;

- стати з лівого боку від відвідувача, висунувши ліву ногу трохи вперед;

- блюдо опустити до рівня ліктя;

- якщо блюдо важке, можна опустити його на передпліччя та притримати правою рукою;

- злегка нахиливши страву, наблизити її до відвідувача так, щоб край страви знаходився над краєм тарілки клієнта, але не торкався її;

- тримаючи блюдо у такому положенні, правою рукою перекласти за допомогою ложки та вилки блюдо на тарілку кожному гостю: а) вигин зубців вилки розташувати над поглибленням ложки; б) захопити приладом порцію страви та частину соусу та перекласти на тарілку гостю;

- лікоть правої руки завжди повинен торкатися корпусу тіла;

- при перекладанні страви спочатку взяти основний страву та перенести на тарілку; перекладаючи гарнір, розмістити його за основним продуктом, захопити соус ложкою і полити основний продукт;

- страву з соусом краще перекладати на підсобному столі, тримаючи ложку заглибленням вниз, а вилку зубцями вгору;

- блюда з м'якою консистенцією (риба відварена, запечені страви) рекомендується перекладати ложкою та вилкою, надаючи їм форму лопатки, розсовуючи їх в одній площині;

- для розкладання страв можна застосувати лопатку;

- для перекладання страви (фрукти, тістечка) використовується прийом охоплення: охопити ложкою продукт з одного боку, а вилкою з іншого;

- застосовуються також щипці: з одного боку лопаточка, з іншого – виделка, з'єднані разом.

При даному способі обслуговування («обнос») можна застосувати елемент самообслуговування: дати набір для перекладання відвідувачеві, він самостійно вибере потрібний шматок і перекладе його в тарілку. Обов'язкові правила при даному способі подачі: при перекладанні страв вилка і ложка повинні бути в руці офіціанта над стравою, лікті офіціант повинен тримати ближче до тіла.

Англійський метод. До торця обіднього столу приставляють невеликий стіл (або столик для сервіровки). Страви розкладають по тарілках на цьому столику і подають гостям (тарілки зі стравами подаються праворуч від гостя). Для зручності посуд та набори на столі розміщуються у тому порядку, як і на обідньому. Можна також страву з основними продуктами (м'ясні, рибні) розташувати в лівій частині столу, а блюдо з гарніром - у правій. У центрі столу розташовують тарілки. Кожному наступну страву подають лише після того, як зі столу буде прибрано використаний посуд.

При розкладанні страв на тарілці гостя дотримуються таких правил:

- основне блюдо (м'ясо, риба, курка) розміщують на тарілці в центрі, гарнір - праворуч і ліворуч від нього, а зелень (петрушка, кріп, селера) розташовують зверху праворуч;

- соус викладають на верхню праву сторону тарілки (вище за зелень);

- продукти розкладають у такому порядку: головне блюдо, соус, гарнір, овочі, зелень [40, с.158].

Європейський спосіб подачі страв. Стіл сервірують столовим та закусочним наборами, пиріжковою тарілкою, полотняною серветкою, що кладеться перед гостем, келихами, наборами для спецій, квітами. Холодні закуски офіціанти приносять заздалегідь, порціями на тарілках. Другі гарячі страви подають на підігрітих малих тарілках, накритих спеціальними кришками клоші. Офіціант підходить до гостя праворуч, ставить перед ним тарілку з кришкою, піднімає її та перевертає, потім відносить на додатковий стіл [21, с.194] .

Розглянемо правила етикету за столом [44, с.173] :

1. Не рекомендується сидіти надто далеко від краю столу або занадто близько і класти лікті на стіл (на столі повинні знаходитися тільки кисті рук). За столом потрібно сидіти прямо, трохи нахилившись уперед, на краю стільця.

2. Не потрібно тягнутися через стіл - можна попросити сусіда за столом - подати тарілку та ін.

3. Серветку беруть зі столу, коли починають подавати страви. Салфетку треба розгорнути і складену вдвічі, покласти на коліна так, щоб нижня її частина виступала на 2-3 см. Після їди у верхній край серветки можна витерти пальці. Серветку прикладають до губ перед тим, як взяти фужер або келих, щоб на скляній поверхні не залишилися сліди жиру. Після їжі серветку, не складаючи, кладуть ліворуч від тарілки. Паперову серветку після їжі кладуть на використану тарілку.

4. Їсти потрібно повільно. Якщо страва смакує, її можна доїсти до кінця.

5. Тости, хліб, булочки, печиво, пиріжки, фрукти прийнято брати руками.

6. Хліб потрібно акуратно відламувати маленькими шматочками, а потім за бажанням намазувати маслом, паштетом, ікрою.

7. Із загальної тарілки страви беруть загальними наборами (щипцями, вилкою, ложкою) і перекладають на свою тарілку, причому потрібно не забути покласти їх на місце.

8.Не можна своєю виделкою та ножем переклади страву із загальної тарілки на свою тарілку.

9. Ложку тримають між великим і вказівним пальцями, при цьому її ручка злегка впирається в середній палець, до рота її підносять злегка навскіс.

10. Під час їжі ніж тримають у правій руці, вилку – у лівій. Коли користуються лише вилкою, її тримають у правій руці.

11. Розрізаючи блюдо, вилку тримають під невеликим кутом до тарілки, а не перпендикулярно до неї, що виключає можливість ¬ ковзання. Не варто одразу нарізати кілька шматків.

12. Якщо під час їжі потрібно взяти хліб або випити води, ніж та вилку кладуть на тарілку так, як їх тримали: ніж ручкою вправо, а вилку – вліво. Закінчивши їжу, ніж та вилку кладуть у тарілку поруч один з одним ручками праворуч.

Отже, правила сучасного етикету передбачають, вміння правильно поводитися за столом, користуватися столовими наборами, що характеризує загальний рівень культури людини. Правила етикету складалися разом з розвитком культури, національними традиціями народу.

## 3.2 Основні традиції кухні та столового етикету Нідерландів

Кухня Нідерландів досить проста, але різноманітна. Ця кухня має низку особливостей, які не трапляються ні в німецькій, ні в данській кухнях. Це зумовлено впливом Іспанії часів її колоніального панування. Вплив кухні інших народів Західної Європи позначився, наприклад, на такій страві, як газепепер (страва "в одному горщику", заєць у червоному вині разом із дрібною цибулею).

Традиційна кухня Нідерландів широко використовує продукти, які на перший погляд не поєднуються, і відома своїми традиціями приготування страв з морепродуктів. Одна з улюблених страв країни - "харінг". Це особливим способом приготовлений малосольний оселедець. Також популярне філе свіжого оселедця з цибулею, судак з овочами, а також копчений вугор і різноманітні страви з молюсків, креветок і річкової риби, смажений оселедець пангаринг або підсмажений з патокою вугор - гебакен палинг. Відварену рибу голландці поливають розтопленим вершковим маслом і подають її, як правило, зі смаженою картоплею.

У голландській кухні відчувається й малайський вплив, як, наприклад, у страві з рису з екзотичним м'ясним соусом сюб гюм. У Голландії існує мережа індонезійських ресторанів, які пропагують традиційну індонезійську кухню.

Кухня Нідерландів переважно пісна: м'ясо вживають, але рідко. Типовою стравою є "хотпот" - відварене або тушковане м'ясо з овочевим пюре, а також "стампот" - пюре з капустою, запеченими сосисками і салом.

Люблять голландці супи - суп з гороху з копченою ковбасою, суп з селери та ін.

Кухню Нідерландів неможливо уявити без розмаїття гарячих бутербродів. Найвідомішим є бутерброд з яєчнею, шинкою і салом.

Голландія славиться високоякісними сирами. В кухні представлені різноманітні гарячі страви із сиру.

Голландці люблять світле пиво. Пивоваріння є найдавнішим заняттям у Голландії. Відомий бренд голландського пива - "Хайнекен". Окрім пива вживають чисту горілку, особливо ялівцеву "Єневер". Також тут виготовляють першокласні лікери.

З безалкогольних напоїв споживають багато молока і холодних напоїв на його основі (наприклад, холодний шоколад з молоком).

Як і в будь-якій країні, в Нідерландах, зокрема в Амстердамі, діють свої писані й неписані **правила столового етикету та поведінки**.

Сніданок у нідерландців – о 08:00 – 10:00, ланч – о 12:00 – 14:00, а ось вечеря – з 18:00 до 20:00.

На початку 20 століття в Голландії етикету приділялося особливе значення. Ті, хто не володіли хорошими манерами, не були вхожі в пристойні будинки. З приходом шістдесятих років, які принесли голландському суспільству звільнення від стереотипів та багатьох традицій, дотримання етикету та правил поведінки стало вважатися чимось старомодним. Наш час зміг визначити золоту середину етикету, якого не складно дотримуватись і який керується лише голосом здорового глузду. Іноземці, які вирішили запросити на своє свято голландських гостей, або вирушить у гості до голландців, повинні враховувати основи голландського етикету.

Для нідерландців важлива пунктуальність й повага до їхнього часу. Місцеві жителі можуть прийняти запізнення на зустріч за образу.

У гості в країні не заведено приходити із порожніми руками. Зазвичай з собою приносять квіти або каву.

Столовий етикет у Нідерландах може мати деякі загальні вказівки, подібні до тих, які існують у багатьох західних країнах.

Ось деякі загальні правила:

Підйом: Коли всі гості готові сісти за стіл, господар або госпожа може запросити їх до столу.

Місце: Гості можуть сідати на свої місця, які зазвичай вказані за кілька хвилин до початку прийому їжі.

Напитки: Зазвичай гостей запрошують приймати напої, які обслуговує господар або господиня. Якщо ви запропонували напій, дотримуйтесь загальних правил ввічливості.

Посуд: Дотримуйтесь правил ввічливості щодо використання столових приборів. Вони можуть бути розміщені на столі певним чином, щоб допомогти гостям.

Час їжі: Якщо обід або вечеря розпочинається з певними стравами (наприклад, суп), почекайте, поки всі гості отримають свою порцію, перш ніж починати їсти.

Розмова: Зазвичай на обіді чи вечері розмовляють за столом. Спробуйте уникати розмов про контроверсійні теми, такі як політика або релігія, щоб уникнути неприємних ситуацій.

Завершення прийому їжі: Після прийому їжі гостям може бути запропоновано кава або чай. Ви можете дякувати господарю або господині за гостинність перед тим, як піти.

Загалом, основне правило - проявляйте повагу до своїх господарів та інших гостей і дотримуйтесь загальних норм ввічливості.

Оформлення святкового столу задає тон усьому святу. Скатертина, декоративно укладені серветки та свічки служать неодмінними атрибутами святкового столу. Квіти на стіл можна ставити в невисоких букетах або розкладати окремі прикраси в різних місцях столу.

Келихи для вина ставляться праворуч над тарілками: невеликий келих для білого вина, більше для червоного та склянку для води. Графін з водою повинен також бути присутнім на столі. Зліва від тарілки кладеться вилка, праворуч ніж та супова ложка. Виделки та ложки необхідно класти опуклою частиною на стіл.

Господарі мають право вирішувати як розсадити гостей. Тому на тарілку ставиться картка з ім'ям гостя, який може сісти на це місце. Буде розумно розсаджувати сімейні пари, і чергувати чоловіків та жінок. Меню ставиться в кількох примірниках на стіл, так, щоб гості могли поцікавитися, чого їм слід очікувати.

Отримавши запрошення на прийом або вечерю, не забудьте повідомити господарів, що ви прийдете, обов'язково подякуйте їм за запрошення. Як правило, запрошені беруть із собою подарунки. Найчастіше це чи квіти, чи пляшка вина.

Під час свята постарайтеся бути активним гостем. Підтримуйте застільну бесіду і пропонуйте свою допомогу господарям, якщо це буде потрібно.

**15 золотих правил голландського столового етикету:**

1. Не приступайте до їжі, поки решта запрошених не сіла за стіл.
2. Не пийте без запрошення господарів.
3. За святковим столом пийте вино чи воду.
4. Не нахиляйтеся до тарілки, а доносите вилку чи ложку до рота.
5. Не чавкайте.
6. Не критикуйте страви, це образить господарів.
7. Не прополіскуйте рот водою чи вином.
8. Не змушуйте гостей щось спробувати.
9. Серветку складіть вдвічі чи втричі і покладіть на коліна. Протирайте куточок рота перед тим, як збираєтеся зробити ковток вина або води.
10. Кісточки складайте на краю тарілки.
11. Якщо ви самі накладаєте їжу, то маєте доїсти всю порцію.
12. Якщо ви дотримуєтеся дієти, то треба повідомити про це заздалегідь.
13. Чи не тягніться через весь стіл.
14. Не напрошуйтесь на комплімент.
15. Постарайтеся показати своїм виглядом, що ви задоволені прийомом та святом.

## 3.3 Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів з іншими країнами

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів з іншими країнами розкриває різноманітність та унікальність культурних традицій і норм поведінки за столом. Нижче наведено кілька прикладів порівняння столового етикету Нідерландів з деякими іншими країнами [37, с. 37-41]:

**Європейські країни**

Франція.

У Франції столовий етикет має велику вагу. Так послідовність подачі страв і використання столових приборів дуже деталізована і цьому приділяється дуже багато уваги.

Французький столовий етикет передбачає тримання ножа у правій руці, а виделки – у лівій, навпаки від британської практики. Французи висловлюють вдячність господарю за страви, говорячи« Bon appétit!» перед початком їжі та «Merci» після закінчення [36, с. 356].

Час прийому їжі: У Франції вважається звичайним приймати обід у більш пізній час (наприклад, від 12:30 до 14:00 години), тоді як у Нідерландах обід зазвичай приймають раніше (наприклад, від 12:00 до 14:00 години). А от вечеря в Нідерландах починається та триває пізніше – з 18.00.

Розмови за столом: Обидві країни приділяють увагу розмовам за столом, але підхід може відрізнятися. У Франції можна обговорювати політику, культуру та інші серйозні теми під час обіду, тоді як у Нідерландах можуть бути обговорення політичних тем лише під час формальних обідів.

Порядок страв: У Франції поширена практика подачі страв у певному порядку, починаючи з аперитиву, закуски, основної страви та закінчуючи десертом. У Нідерландах порядок подачі страв може бути менш формалізованим, хоча також можуть бути окремі етапи обіду.

Кава після обіду: У Франції після обіду зазвичай подається еспресо, яке можна пити без додавання молока, а в Нідерландах після обіду можна випити чашку чорної кави з молоком.

Італія.

Італійський столовий етикет характеризується сімейною атмосферою і акцентом на смак і насолоду від їжі. Використання столових приборів в Італії є схожим на британський етикет, з ножем у правій руці, а виделкою – у лівій. Італійці можуть бути досить виразними і гучними за столом, проявляючи своє задоволення від їжі.

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Італії виявляє суттєві відмінності. Ось кілька з них:

1. Час обіду: У Нідерландах традиційно обід вважається основним прийомом їжі, і зазвичай він припадає на середину дня, навколо 12-14 години. У Італії обід є також важливим, але він зазвичай триває трохи довше і розпочинається ближче до 13-14 години.

2. Кількість страв: У Нідерландах традиційний обід може складатися з лише кави та пари бутербродів, а основний прийом їжі це вечеря. У Італії традиційний обід може містити багато страв, включаючи антипасто (передстрава), перші страви, головну страву, салат та десерт.

3. Використання столових приборів: У Нідерландах використання ножа, виделки та ложки під час їди є загальноприйнятим. У Італії традиційно використовують лише виделку та ложку, а ніж використовується для нарізання їжі перед початком прийому.

4. Порядок страв: У Нідерландах страви можуть бути подані почергово, з окремими стравами для кожного курсу. У Італії традиційно страви подаються одночасно, і учасники обіду можуть споживати різні страви одночасно.

5. Кава після обіду: У Італії кава після обіду є важливою традицією. Зазвичай після обіду подають маленьку чашку еспресо або іншого типу кави. Голандці, з іншого боку, можуть випити чай або каву з молоком

6. Піца: Італія славиться своєю піцою, яка вважається національною стравою. У Італії її їдять з руками, не використовуючи столові прибори. В Нідерландах, піцу вважають лише за вуличну їжу.

7. Столові прикмети: У Нідерландах чашки для чаю або кави можуть мати високу ручку, щоб їх було зручно тримати. У Італії, зазвичай використовуються невеликі чашки для еспресо або інших кавових напоїв.

8. Вимова «спасибі»: У Нідерландах загально прийнято висловлювати подяку, говорячи «Dank u [Данк у]». У Італії подяку виражають словом «grazie».

9. Тривалість обіду: У Італії обід може тривати тривалий час і включати розмови та соціальну взаємодію, особливо якщо він приймається у родинному колі або з друзями. У Нідерландах обіди зазвичай коротші і можуть бути менш суттєвими.

Іспанія.

В іспанській культурі споживання їжі є соціальним подією, яка часто супроводжується довгими розмовами та спільними стравами. Використання хліба для взаємодії з їжею є загальним, наприклад, використання хліба для збирання соусів або обгортання страв. В Іспанії гості можуть спільно ділитися стравами та подавати їх один одному, що відображає дружність та спільноту.

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Іспанії виявляє деякі відмінності. Ось кілька з них [19, с. 40]:

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Іспанії може виявити кілька відмінностей, оскільки кожна культура має свої традиції та звичаї. Давайте розглянемо деякі можливі відмінності:

1. «Розташування приборів»: У Нідерландах та багатьох інших європейських країнах, головний стравний ніж зазвичай тримається в правій руці, а виделка - в лівій, а після закінчення прийому страви вони складаються паралельно на тарілці. У Іспанії зазвичай залишаються лише ніж та ложка на тарілці, оскільки багато страв призначені для споживання лише з цими приборами.

2. «Спосіб споживання»: У Нідерландах та в Іспанії можуть бути відмінності у способі споживання певних страв. Наприклад, у Нідерландах можуть їсти хлібні продукти (такі як бутерброди) безпосередньо руками, тоді як у Іспанії хліб зазвичай їдять з використанням виделки або ложки.

3. «Час обіду»: У Іспанії та Нідерландах є різниця у часі обіду. У Нідерландах та інших західноєвропейських країнах зазвичай вважається звичайним обідати між 12:00 та 14:00, тоді як у Іспанії цей час зазвичай починається пізніше, ближче до 14:00 або навіть пізніше.

4. «Формальність»: У Нідерландах та Іспанії також можуть існувати різні рівні формальності стосовно столового етикету. У Нідерландах, як і в більшості західних країн, є тенденція до меншої формальності під час обіду, особливо у неофіційних ситуаціях. У Іспанії формальність може бути більшою, особливо під час спеціальних подій або у вишуканих ресторанах.

5. «Культурні традиції»: Кожна країна має свої традиції та звичаї щодо столового етикету. У Нідерландах можуть бути певні традиції стосовно споживання певних страв або способу обслуговування гостей, що відрізняються від тих, що існують у Іспанії.

Азіатські країни

Японія.

Японський столовий етикет має свої особливості, особливо під час вживання суші. Використання паличок є необхідним навичкою [13, с. 50-53].

В Японії споживання їжі є тихим і концентрованим процесом, і розмови під час їди мінімізуються.

Японці проявляють повагу до господаря, схиляючись над тарілкою та складаючи руки перед початком їжі.

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Японії може розкрити цікаві відмінності між заходом та сходом. Ось деякі з них:

1. «Протокол розташування»: У Нідерландах, як і в інших західних країнах, розташування приборів за столом досить стандартне, з головними приборами розташованими праворуч для правши та ліворуч для лівші. У Японії, проте, розташування приборів має свою власну протокольну систему, де кожен прибор має своє точне місце, і існує правильний спосіб тримання та використання кожного прибору.

2. «Використання паличок»: Використання паличок є загальним у Японії, але це не так поширено у Нідерландах. У Японії важливо дотримуватися певних правил щодо використання паличок, таких як не перекладати їх через тарілку, не використовувати їх для розміщення їжі перед іншими людьми тощо.

3. «Формальність»: В Нідерландах є схильність до меншої формальності за столом, особливо в неофіційних обставинах, тоді як в Японії велика увага приділяється етикету і формальності, навіть під час неформальних обідів.

4. «Час обіду»: У Нідерландах та інших західних країнах зазвичай обідають між 12:00 та 14:00. У Японії обід часто споживається пізніше, ближче до 13:00 або навіть пізніше, але це може варіюватися залежно від обставин.

5. «Обрядовість»: У Японії приділяється велика увага обрядовості та символіці щодо страв та їх споживання. Наприклад, важливо дотримуватися правил, які стосуються порядку подачі та споживання різних страв у традиційному японському обіді, такому як кацуоносіока (традиційний обід з риби).

Ці відмінності відображають різницю в культурних традиціях, цінностях та підходах до харчування між Нідерландами та Японією.

Індія.

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Індії відображає різні культурні традиції та звичаї. Ось деякі ключові відмінності:

1. «Використання рук»: У Індії використання рук під час їжі є досить поширеним, особливо при споживанні традиційних страв, таких як роті, наан або біріяні. У Нідерландах, як і в більшості західних країнах, використання рук є менш поширеним, і прийнято використовувати прибори.

2. «Розташування приборів»: У Нідерландах прибори зазвичай розташовуються праворуч від тарілки для правши та ліворуч для лівші. У традиційній індійській їжі прибори можуть використовуватися рідко, але якщо вони використовуються, вони зазвичай розташовуються праворуч від тарілки.

3. «Спосіб споживання»: У Нідерландах індивідуальне споживання їжі є нормою, і кожна особа зазвичай замовляє свою страву. У той час як в Індії споживання страв може бути більш колективним, де кілька людей діляться різними стравами на спільному столі.

4. «Час обіду»: У Нідерландах та інших західних країнах обід часто відбувається між 12:00 та 14:00, тоді як у Індії можуть існувати значні відмінності у часі обіду, залежно від регіону та культурних традицій.

5. «Формальність»: У Нідерландах є тенденція до меншої формальності за столом, особливо в неофіційних обставинах. У Індії формальність може бути більшою, особливо під час спеціальних подій або в родинних обідах.

6. «Специфічні страви та традиції»: Індійська кухня має свої унікальні страви та традиції, які відрізняються від західноєвропейських. Наприклад, в Індії поширена традиція вживання їжі зі спеціями та супами, такими як дал та каррі, що може вимагати специфічного способу їжі.

Ці відмінності відображають глибокі культурні традиції та звичаї кожної країни, які впливають на столовий етикет та спосіб харчування.

Китай.

Порівняльний аналіз столового етикету Нідерландів та Китаю відображає глибокі культурні відмінності між Заходом та Сходом. Ось деякі ключові аспекти, які можуть бути враховані в такому порівняльному аналізі:

1. «Використання паличок»: У Китаї використання паличок є загальним, особливо під час споживання традиційних китайських страв. У Нідерландах палички не є стандартними приборами, і вони зазвичай не використовуються за столом.

2. «Розташування приборів»: У Нідерландах розташування приборів за столом досить стандартне, з головними приборами розташованими праворуч для правши та ліворуч для лівші. У Китаї може бути різне розташування приборів, залежно від регіону, але зазвичай вони не використовуються так активно, як у західних країнах.

3. «Спосіб споживання»: У Нідерландах індивідуальне споживання їжі є нормою, і кожна особа зазвичай замовляє свою страву. У Китаї споживання страв може бути більш колективним, де кілька людей діляться різними стравами на спільному столі.

4. «Час обіду»: У Нідерландах обід часто відбувається між 12:00 та 14:00. У Китаї обід також може бути пізніше, залежно від робочого графіку, і деякі люди можуть навіть влаштовувати довгі обіди, особливо під час вихідних або свят.

5. «Формальність»: У Нідерландах є тенденція до меншої формальності за столом, особливо в неофіційних обставинах. У Китаї велика увага приділяється етикету та формальності, особливо під час важливих подій або у ресторанах класу "вище середнього" і в рамках культурних традицій.

6. «Специфічні страви та традиції»: В Китаї і Нідерландах є свої унікальні кулінарні традиції та страви. У Китаї специфічні традиції стосуються подачі та споживання деяких страв, таких як пекінська качка або гуляш.

Ці відмінності відображають різницю в культурних традиціях та підходах до харчування між Нідерландами та Китаєм.

Одже, ці приклади показують, що кожна країна має свою унікальну культуру столового етикету, яка відображається в їхніх традиціях, правилах та способах споживання їжі. Це демонструє різноманітність та багатогранність світових культур.

При порівняльному аналізі столового етикету Нідерландами з іншими країнами видно, що кожна культура має свої унікальні норми та цінності, які відображаються у способах поведінки за столом. Ці різниці відображають історичні, географічні, релігійні та соціальні аспекти кожної культури.

Вивчення та повага до столового етикету інших країн є важливим для спілкування та взаєморозуміння між людьми з різних культур. Це допомагає уникати непорозумінь, проявляти повагу до інших та відчувати себе комфортно в різних культурних оточеннях.

Варто зазначити, що столовий етикет є живим і змінюється з часом. Традиції можуть еволюціонувати та адаптуватися під впливом глобалізації та культурного обміну. Важливо бути відкритим та вміти пристосовуватися до місцевих звичаїв та правил, коли ви перебуваєте в іншій культурі.

# **ВИСНОВКИ**

Таким чином, ми проаналізували, що:

1. основні традиції столового етикету Нідерландами включають: сидіння за столом згідно розподілених місць; накриття столу білими скатертинами або скатертинами з візерунком. Використання столових приборів з правильною технікою тримання. коректне використання склянок та чашок. послідовність подачі страв, починаючи з закусок і закінчуючи десертами. використання серветок на колінах та для витирання рук і рота; ввічлива розмова за столом, уникання непристойних тем; виявлення поваги до господаря та вдячності за гостинність; вживання чаю з відповідними правилами; використання ножа та виделки з правильним триманням; використання паличок під час споживання азіатських страв; напої та післятрапезна бесіда з урахуванням етикету; дотримання загальних правил етикету, таких як ввічливість і повага.

2. В цілому, культура обслуговування у Нідерландами має позитивні аспекти, такі як ввічливість, професіоналізм та пунктуальність. Однак, існують деякі проблеми, зокрема високі вимоги до цін, недостатня увага до культурних різниць, брак емоційної включеності, недостатній індивідуальний підхід та проблеми з комунікацією. Крім того, можуть виникати проблеми зі спроможністю вирішення складних проблем, відсутністю гнучкості, нестабільністю якості обслуговування та низьким рівнем мультимовності.

3. При порівняльному аналізі столового етикету Нідерландами з іншими країнами видно, що кожна культура має свої унікальні норми та цінності, які відображаються у способах поведінки за столом. Ці різниці відображають історичні, географічні, релігійні та соціальні аспекти кожної культури.

# **ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ**

1. Альбов А. Пісьмо зарубіжному партнеру. Львів: 2018. 110 с.

2. Андрєєва Т.Е. Етика та психологія ділових відносин: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Харків.: Бурун Книга, 2017. с. 143.

3. Афанасьєв І. Діловий етикет. Київ, 2017. с. 368.

4. Барановський Л.С., Козікіс Д.Д. Країнознавство. [Нідерланди](https://ua-referat.com/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%8F): навчальний посібник. Тріада плюс, 2018. c. 59-62.

5. Беклишев Д.В. Манери поведінки ділової людини. Київ; 2016. с. 333

6. Блощинська В А. Практикум з етики: навч. посібник. Івано-Франківськ : ІМЕ, 2017. С. 256-258.

7. Ботвіна Н.В. Міжнародні культурні традиції : мова та етика ділової комунікації. Київ, 2018. с. 208.

8. Венедиктова В.І. Ділова репутація: Особистість, культура, етика, імідж Ділова людина : Юніті-Дана, 2016. с. 245.

9. Вороніна М.С. Культура спілкування ділових людей. Київ, 2017. с. 192.

10. Гах И. Етика ділового спілкування. Івано-Франківськ: Полум’я, 2019. 160 с.

11. Галушко В.П. Діловий протокол та ведення переговорів. Вінниця : Нова книга, 2018 с. 226.

12. Гельвецій К.А. Основи столового етикету. Київ : Основа. 2021. 415-417 с.

13. Горшков В. Зустрічаємо гостя з Японії. *Секретарь*. 2016*.* № 6 (43). 2016. с. 50–53.

14. Гуменюк Б.I. Основи дипломатичної та консульської служби. Київ : Либiдь, 2017. с. 297.

15. Денні Р. Є контакт. Прийоми ділових комунікацій. Київ, 2017. 128 с.

16. Завірюха Л.А., Лавриненко О.В. Етика ділового спілкування. Київ : УММБ. 2018. 110 с.

17. Зубенко Л.Г., Немцов В.Д. Культура ділового спілкування : навч. посібник. Київ : Ексоб, 2017. 200 с.

18. Зусін. Етика та етикет ділового спілкування. «Рената» . 2018. С. 5-8.

19. Какауліна О., Полянська М., Пустовойтова Т., Ростопіра В., Симончук І. Закордонний візит:правила поведінки. Київ, 2017. 40 с.

20. Камінський А. Вступ до міжнародних відносин. Львів : Світ, 2016. 144 с.

21. Ковальчук О.С. Основи іміджелогії та ділового спілкування. Харків: Фенікс, 2018. 256 с.

22. Кубрак О.В. Етика ділового повсякденного спілкування. Суми: ВТД *«Університетська книга»* 2017. 208 с.

23. Малахов В. А. Етика : Курс лекцій: навч. посібник. Київ. :Либідь, 2017. 384-390 с.

24. Мальська М.П. Ресторанна справа Англійський сервіс (обслуговування з приставного столика) с. 33.

25. Опаев А.В. Уміння спілкуватися з людьми. Етикет ділової людини. Харків, 2018. 236 с

26. Палеха Ю.І. Етика ділових відносин : навч. Посіб. Київ : Кондор, 2018. с. 66.

27. Палеха Ю.І. Іміджологія : навч. посібник. Київ : ЄУ, 2016. 324 с.

28. Палеха Ю.І., Тимошенко І.І. Ділові контакти з зарубіжними партнерами. Київ : ЄУ. 2017. 284 с.

29. Почепцов Г.Г. Іміджелогія: теорія та практика . Київ : «Адеф - Україна». 2016. 392 с.

30. Пригунов П.Я. Психологічні та етичні норми і принципи ділового спілкування з іноземними партнерами. *Молодь і підприємництво.* 2016. № 6. с. 28.

31. Радевич-Винницький Я. Етикет і культура спілкування. Львів: Сполом, 2017. 244 с.

32. Резнiченко В. І., Михно І.Л. Довiдник-практикум офiцiйного, дипломатичного, дiлового протоколу та етикету. Київ : Рiдна мова, 2018. с. 99.

33. Сагайдак О.П. Дипломатичний протокол та етикет : навчальний посiбник. Київ : Знання, 2019. с. 11.

34. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.

35. Соловйов Е.Я. Етикет ділової людини: організація зустріч, прийомів, презентацій. Для бізнесменів Київ : «Асар», 2017. 90 с.

36. Тофтул М. Г. Сучасний словник з етики. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2014. 356 с.

37. Форминовская Н.И. Етикет і культура спілкування. Київ. 2017. с. 37-41.

38. Хофстеде Г. Культура бізнесу. Кур'єр ЮНЕСКО. 2017.Харків. С. 216.

39. Чмут Т.К., Чайка Г.Л. Етика ділового спілкування: навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Викар, 2013. 17 с.

40. Шейнов В.П. [Психологія](https://ua-referat.com/%D0%9F%D1%81%D0%B8%D1%85%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3) і [етика](https://ua-referat.com/%D0%95%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0) ділового контакту. Харків : 2019. c. 10-15

41. Яковенко А.В. : навч. посібник Ділове спілкування.. Донецьк: Вид-во Донецького Національного університету, 2017. 192-194 с.

42. Dorothea Johnson and Liv Tyler «A Modern Manners Manifesto: Expert Opinions on Etiquette and Social Graces». 2017. p. 33.

43. Fox K. «Watching the English: The Hidden Rules of English Behaviour» 2020. p.11-13.

44. Sabath A-М. Bob Adams Вusiness Etiquette in Brief., Holbrook. Massachusetts, 2016 . р. 144.

45. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: навч. посібн. Київ: Альтерпрес, 2019. 448с.

46. Тележенко Л. М. Роль напоїв в організації сервісу готельних і ресторанних комплексів. Харчова наука і технологія. 2008. № 3. С. 7.

47. Тищук І. В. Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі. Економічний форум. 2018. № 4. С. 320.

48. Шеломенцев В. М. Етикет і сучасна культура спілкування : посібник . 2-ге вид. Київ : Лібра, 2003. 416 с.

49. Український мовленнєвий етикет. URL: bit.ly/433H0V7

50. Етикет та манери поведінки .URL: bit.ly/45aZZPx

51. Іспанія URL: bit.ly/42K1WB3

52. Найцікавіші факти про Іспанію. URL: bit.ly/3MciWZr

53. Національні особливості Франції. URL: bit.ly/432nbxy

54. 100 фактів про Великобританію. URL: bit.ly/3Olfj6m

55. Інновації в ресторанному світі. URL: bit.ly/42JpsOv

56. Правила етикету за столом. URL: bit.ly/41ItVzz

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

# **ДОДАТКИ**

**бакалавра**

На тему: «Столовий етикет Нідерландів: історичні аспекти та сучасність»

«Table etiquette of the Netherlands: historical aspects and modernity»

Виконав: студент 4 курсу, групи 6.2410

Спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

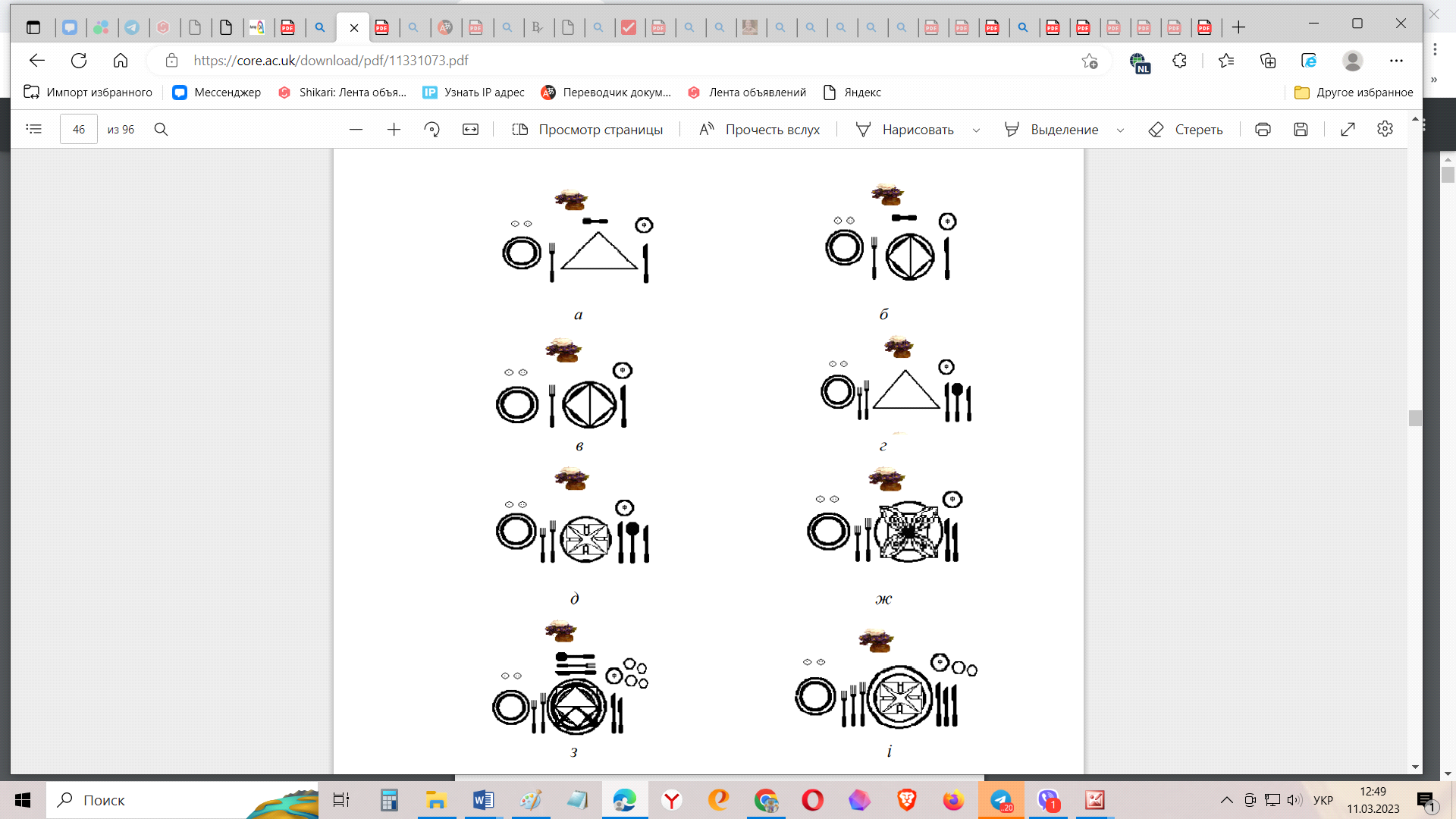
Парамонов Даніїл Вікторович

Керівник: Криволапов Е.А.

Рецензент: к.п.н., доцент Люта Д.А,

Запоріжжя – 2024

Додаток А



Варіанти попереднього сервірування столу у закладах ресторанного господарства: (а –до сніданку за меню комплексних сніданків; б, в - до сніданку за меню вільного вибору; г –до обіду за меню комплексних обідів; д - до обіду за меню вільного вибору; ж - до вечері; з –до банкету з повним обслуговуванням офіціантами; і - до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами)

Додаток Б

Сервіровка столу в Нідерландах



Повсякденне сервірування



Бенкетне сервірування