

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
**«Архангельский политехнический техникум»**  
(ГАПОУ АО «АПТ»)

***Чай и чайные традиции***  
***(сценарий внеклассного мероприятия)***

Составитель:  
Мастер производственного обучения  
Машанова Мария Владимировна

Архангельск  
2018

## ***Сценарий внеклассного мероприятия***

### ***Тема: «Чай и чайные традиции»***

**Форма проведения:** классный час (45 минут)

**Место проведения:** учебный кабинет №\_\_\_\_\_

**Участники:** обучающиеся учебных групп №\_\_\_\_\_, \_\_\_\_курс.

**Цель:** привитие у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни

**Задачи:**

-информирование обучающихся о полезных свойствах, видах чая, российских чайных традициях, чайном этикете.

- привитие практических навыков у обучающихся к проведению чайного этикета;

-развитие мышления, памяти, реализации творческих способностей;

-развитие умения самостоятельно осуществлять поиск информации, отбор существенной (главной) информации из различных информационных источников при подготовке к классному часу;

-развитие толерантности и культуры взаимодействия в межличностном общении;

-воспитание культуры общения, эстетического вкуса обучающихся;

-воспитание понимания и уважения к ценностям культур других народов;

**Предварительная работа:**

Поиск информации на тему внеклассного мероприятия: история возникновения, видах, пользе чая, российских традициях чаепития, чайном этикете, стихов и поговорок; составление вопросов для викторины и творческих заданий.

**Оборудование и материалы:** мультимедиа установка, ПК, демонстрационный материал, различные виды чая, посуда для сервировки и чаепития.

## Ход проведения классного часа

1. Организационный момент. (3 мин)

2. Активизация внимания обучающихся к проведению мероприятия.

Викторина «Узнай фильм по эпизоду» (5 мин)

3. Информирование обучающихся. (20 мин)

3.1. История появления чая, как напитка.

3.2. Полезные свойства чая. (Рассказ обучающегося и показ мастера).

3.3. Виды чая по цвету – черный, зеленый, белый, красный, Пуэр. (Рассказы обучающихся).

3.4. Викторина "Чайное путешествие"

3.5. Традиции чаепития в России.

3.6. Экспедиция «найди половинку»

3.7. «Северный чай» -Иван-чай (кипрей, копорский чай). (Рассказы обучающихся с комментариями мастера).

3.8. Чайный этикет. (Рассказ и показ мастера и обучающихся).

3.9. Творческое задание: сделать сервировку чайного стола, придерживаясь основных правил.

4. Дегустация чая.(15 мин)

5. Подведение итогов. (2 мин)

Восточное изобретенье –  
К нему желательнo варенье.  
Но, если такового нет,  
Сойдет и парочка конфет.  
Напитка и в жару нет лучше,  
Да и на Севере зимой:  
Он в зной облегчит Вашу душу,  
Согреет зимнею порой.

### **1.Организационный момент.**

#### ***Вступительное слово: (МУЗЫКА). Слайды 1-2***

Дорогие гости! Ребята! Вы уже знаете, что все мы стремимся к здоровому образу жизни. И мы с вами стремимся быть не только здоровыми, но и успешными во всех направлениях нашей деятельности. Так как понятия успешность и здоровье – понятия многогранные, связать их в единое мы решили в рамках нашего мероприятия. Доброе соседство, радушное гостеприимство, душевные беседы за чашкой чая – это приятные моменты нашей жизни, на которые, к сожалению, остаётся мало времени. А, что такое чай? Какова его история? Какие существовали чайные традиции? Мало кто из нас может ответить. И сегодня мы найдём ответы на эти вопросы. Наше мероприятие называется «Чай и чайные традиции».

### **2.Викторина "Узнай из каких фильмов и мультфильмов эти кадры с чаепитием". Слайды 3-11**

### **3. Информирование обучающихся:**

#### **3.1.История появления чая, как напитка (Музыка). Слайд 12**

Чай впервые стали пить в Китае, здесь он известен с древнейших времен. В китайских письменных источниках он упоминается почти пять тысяч лет назад китайцы уже употребляли этот напиток. Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая:

«Давным-давно пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать душистые листья вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинали резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как делали это с другими

лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил»

В одной древней китайской книге так описываются свойства чая: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не позволяет поселиться лени, освежает тело...Сладкий покой, который ты обретешь, употребляя этот напиток, можно ощутить, но описать его невозможно....»

### **3.2. Полезные свойства чая. Доклад обучающегося- Никита Орлов. Слайды 13-14**

### **3.3.Виды чая по цвету – черный, зеленый, белый, красный, Пуэр. Доклады обучающихся. Слайды 15-19**

Черный чай

Зеленый чай

Белый чай

Красный чай

Пуэр

### **3.4.Викторина "Чайное путешествие". Слайд 20**

- 1.Какая страна считается родиной чая?(Китай)
- 2.В каких странах выращивают чай?(В теплых странах -Китае, Индии, и т.д)
- 3.В какой стране пьют охлажденный чай, чай со льдом?(Индия)
- 4.Какой народ пьет чай с молоком или сливками?(Англичане)
- 5.Какой чай называют "русским"?(чай с лимоном)
- 6.В какой стране изобрели чайную машину-самовар?(В России)
- 7.Где чай появился раньше В России или в Европе?
- 8.Жители какой страны выпивают чая больше остальных? В Англии или в Японии?
- 9.Чай бывает черным,зеленым,а еще?
- 10.Как правильно сказать чайный куст или чайное дерево?
- 11.Что подают к чаю Японцы? (ничего иногда сухое печенье)

12. Почему чай называют "чистильщиком?" (выводит вредные вещества из организма)

13. Какими травами в России заменяют чай? (мята, зверобой, иван-чай, цветы липы)

14. Верите ли вы, что в чае витамина С в 4 раза больше, чем в лимоне или апельсине? (в 10 раз больше)

15. Золотой Иван Иваныч – так на Руси называли? (самовар)

16. С чем следует пить чай при простуде? (малина)

12. Верите ли вы, что большинство людей предпочитают мешать чай правой рукой? (Нет, чай лучше всего мешать ложечкой.)

### **3.5. Традиции чаепития в России. Слайд 21-22**

Русская традиция чаепития – старейшая и самая сильная в континентальной Европе. Русские познакомились с чаем примерно тогда же, когда и англичане – в первой половине XVII века. А с 1689 года, после заключения договора с Китаем, начались регулярные поставки. Караванный чай, получивший свое название из-за способа доставки из Китая в Москву, был поначалу очень дорог, но с развитием торговли подешевел – так же, как это случилось и в Англии. Разница в том, что даже после снижения цен, караванный чай стоил в несколько раз дороже, чем такой же по качеству чай в Англии.

Впрочем, дороговизна не помешала русским стать одними из самых известных чаелюбов в мире. Им также принадлежит честь изобретения самовара – уникальной машины для приготовления чая. Первые самовары появились в начале XVIII века при императрице Елизавете Петровне. Само название устройства указывает на принцип его действия: он варит чай сам – вернее, кипятит воду.

Именно с самоваром связана главная особенность русского чаепития – его продолжительность, ведь самовар позволяет поддерживать нужную для чая температуру воды практически бесконечно. Поэтому и чаепитие с самоваром могло длиться часами – заполняя часы досуга для тех, кто не был вынужден работать, или составляя один из главных видов отдыха в семейном кругу для представителей

низших сословий. Русские не хотели отказываться от чая даже в путешествиях – до наших дней дошли образцы дорожных самоваров – они имеют прямоугольную форму, чтобы их было легче паковать в багаж.

При этом чай не был самодостаточным продуктом, и самовар на столе соседствовал с вареньем, медом и всевозможной выпечкой.

Чай обычно пили с сахаром – держа кусочек во рту и пропуская чай сквозь него. Отчасти это было связано с тем, что сахар в России был еще более дорогим колониальным товаром.

В наши дни русские традиции чаепития видоизменяются, но не пресекаются. Самовары давно уже стали большой редкостью, особенно в городских семьях. Но в России по-прежнему предпочитают листовой чай, который надо заваривать в чайнике, а не пакетики для разовой заварки. Пьют чай обычно без молока, что накладывает отпечаток на выбор сортов для заваривания – легкие Цейлонские чаи пользуются большей популярностью, чем плотные Индийские (Россия является крупнейшим импортером цейлонского чая в мире). На зеленый и травяные чаи приходится чуть больше пяти процентов рынка.

Крепкий душистый чай непременно появляется на столе в завершение семейных обедов и ужинов, да и сам по себе может быть поводом к дружескому застолью. «На чашечку чая» приглашают и приходят в гости в России. И, учитывая, что долгая традиция чаепития воспитала в Русских очень хороший вкус и умение разбираться в этом напитке, можно считать, что речь идет о чашечке очень хорошего чая.

### **3.6. Экспедиция «Найди половинку». Слайд 23**

О чаепитии и чае народ сложил множество пословиц и поговорок, которые грех не упомянуть на данной вечеринке. А вспомнить участникам чайной церемонии такие меткие, образные выражения поможет эта забава.

#### **Варианты крылатых выражений**

Выпей чайку — забудешь тоску.

За чаем не скупаем — по семь чашек выпиваем.

Чай не пить, так на свете не жить.

Чай кипит, уходить не велит.

Чай пить — не дрова рубить.

Пьют чай все, умеют пить немногие.

Я сижу, чай пью — и ты заходи, чай пей!  
Чай не пьешь — откуда силу возьмешь?  
Где есть чай, там и под елью рай.  
Кто здоровым хочет быть, больше чая надо пить.  
Чай пьешь — до ста лет проживешь.  
С чая лиха не бывает!  
Не ленись, а отличай, где солома, а где чай!  
Чаем на Руси никто не подавился!  
Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.  
Чай крепче, если он с добрым другом разделен.

### **3.7. «Северный чай» -Иван-чай (кипрей, копорский чай). Слайды 24-25.**

О том, что иван-чай пользовался популярностью на Руси, мы можем судить по упоминаниям о напитке из него в хрониках, начиная с 12 столетия. Более ранние материалы не сохранились, поэтому нельзя сказать, как давно наши предки научились готовить чай из кипрея. Упоминания об иван-чае в 12 веке связаны с крепостью в Копорье. *Из-за большой популярности иван-чая к концу 19 столетия Англия начала переживать о своих финансовых делах, ведь ее чайная компания, продававшая индийский чай, начала терпеть убытки. Возник скандал вокруг русского чая. Англичане заявляли, что для перетиранья иван-чая русские используют белую глину – весьма вредную для здоровья. Этот скандал позволил Англии избавиться от сильного конкурента – русского чая. Закупки иван-чая были значительно снижены, а после 1917 года вообще прекращены, в результате чего производство в Копорье разорилось.* Когда Российская Империя стала прошлым, о чайном деле, развиваемом на Руси, и вовсе забыли. Однако в начале 20 столетия Петр Бадмаев – ученый, который znalся на тибетской медицине – открыл клинику для высокопоставленных особ. В этой клинике готовили настойки и отвары на основе иван-чая, обещая оздоровление и лечение разных болезней. К сожалению, немецкие танки в 1941 году уничтожили и поля иван-чая, и завод в Копорье. Об этом читатйе в статье, почему Гитлер уничтожил иван-чай. Сейчас рецепты постепенно восстанавливаются, и многие люди трудятся над тем, чтобы возродить традиции исконного русского чаепития.

**Доклад обучающегося. Тема: «Иван чай»**

### **3.8. Чайный этикет (рассказ мастера и доклад обучающихся). Слайд 26**

В наше время чайный прием называется банкет-чаем. Организовать банкет-чай можно разными способами: по-русски, по-французски, по-английски или по-японски. Восточные чайные церемонии следуют своему собственному ритуалу, а в европейской чайной традиции свои правила.

Итак, как же правильно пить чай.

Обучающиеся рассказывают (**Преподаватель показывает**)

### **3.9.Творческое задание: сделать сервировку чайного стола, придерживаясь основных правил. Слайд 27**

Сервировка чайного стола должна соответствовать следующим правилам.

- Расстелить скатерть, подходящую по тону к посуде. Если чаепитие проводится по торжественному случаю, скатерть можно украсить по краю лентами, бантами или иными украшениями.

- Расставить десертные тарелки вровень с краем стола или на расстоянии 1-2 см от края.

- Чуть правее от тарелки поставить чайную чашку на блюдечке, причем ручка обязательно должна смотреть вправо, а на блюдце необходимо положить чайную ложку.

- Слева от тарелки размещают розетку для варенья и еще одну чайную ложечку.

- В центре стола поставить вазу с цветами. Лучше всего подойдет ваза с широким дном, невысокая и устойчивая, чтобы гости случайно ее не уронили. Цветы тоже лучше выбирать невысокие, чтобы гостям было хорошо видно друг друга за ними. Обязательно стоит учитывать цветовую сочетаемость как вазы, так и цветов со скатертью и столовыми приборами, чтобы убранство стола выглядело единым целым.

- По всему периметру стола расставляют конфетницы и тарелки с сэндвичами, с выпечкой, печеньем, которое обычно прикрывают салфетками, чтобы сохранить свежесть.

- Рядом с выпечкой размещают тарелки с тонко нарезанным лимоном.

- В центре стола ставят сахарницу с ложечкой или щипчиками, если сахар кусковой.

- Чайник с кипятком или самовар располагается на отдельном столике слева от хозяйки. Там же ставят заварочный чайник, саму заварку и ситечко для чая.

- Место каждого гостя сервируется изящно сложенными салфетками.

#### **4.Дегустация. Слайд 28**

**Обучающиеся дегустируют чай, делятся впечатлениями**

Представлены белый, зеленый, черный чай, Пуэр, Копорский чай.

#### **5.Подведение итогов**

Мы узнали много интересного из истории чая, традиций чаепития, познакомились с чайным этикетом и поьем чайку

Напиток к нам пришел с востока  
И пьем его мы сотни лет подряд,  
Любовь к нему здесь не имеет срока,  
Несет в себе он бодрость и заряд.  
Мы желаем вам приятного чаепития!  
Будьте бодры и здоровы!

## Литература

<http://f-journal.ru/travyanye-chai/>

<http://lady-blesk.ru/kakie-travy-mozhno-pit-vmesto-chaya-kazhdyj-den/>

[http://studopedia.ru/10\\_86893\\_chayniy-etiket.html](http://studopedia.ru/10_86893_chayniy-etiket.html)

<http://femininesite.ru/vse-pro-chaj/vidy-chaya.html>

<http://www.colady.ru/vidy-chaya-i-ix-svojstva-kakoj-chaj-samyj-poleznyj-i-vkusnyj.html>

<http://www.inmoment.ru/beauty/health-body/curative-tea>

<http://goio.ru/celebnye-svojstva-chaya/>