

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж»**

В І С Н И К

**НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
ВІННИЦЬКОГО ГУМАНІТАРНО-ПЕДАГОГІЧНОГО
КОЛЕДЖУ**



ВИПУСК № 2 (34)

спецвипуск до

Всеукраїнського фестивалю науки

*«Наукові виміри освітнього середовища сучасних
коледжів»*

Вінниця – 2020

ВІСНИК НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
Вінницького гуманітарно-педагогічного коледжу
ВИПУСК № 2 (34)

Свідоцтво про державну реєстрацію
друкованого засобу масової інформації
Серія ВЦ № 1065-423-ПР від 24 грудня 2019 року
Журнал
(науково-виробничий, навчальний, довідковий)

Журнал присвячений висвітленню широкого спектру теоретичних та прикладних проблем педагогіки, психології, окремих методик та філології, підтримує традиції інтеграції вишівської науки з практикою, сприяє поширенню досвіду наукової, науково-педагогічної та виробничої діяльності, становленню кадрів вищої кваліфікації; розрахований на спеціальну категорію читачів, зокрема педагогічних та науково-педагогічних працівників закладів вищої, середньої та дошкільної освіти, здобувачів освіти та молодих науковців.

Вісник заснований у січні 2012 року, виходить 3 рази на рік
Мова видання: українська, російська, англійська, німецька

Тематичні напрями Вісника:

- ❖ Інтеграція науки та практики як механізм ефективного розвитку
- ❖ Педагогічні та лінгвістичні аспекти викладання
- ❖ Германістика та славістика у сучасному науковому просторі
- ❖ Психолого-педагогічні умови формування та розвитку особистості вихованця
- ❖ Лабораторія педагогічної майстерності та професійного саморозвитку педагога
- ❖ Challenges in Education
- ❖ Відомі імена року

Номер затверджено на засіданні науково-методичної ради
КЗВО «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж»
Протокол № 4 від 18 травня 2020 року

Головний редактор: директор КЗВО «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж», спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Войцехівський К.Ф.;
відповідальний редактор: методист коледжу, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, Руда Т.В., **медіа-редактор:** к.пед.н., доц. Марценюк О.Г.

Редакційна колегія: д.пед.н., проф. Заболотний В.Ф., д.філ.н. Войцехівська Н.К., д.філ.н., проф. Слободинська Т.С., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Когутюк О.В., к.мист-ства Іскра С.І., к.пед.н. Головська І.В., спеціаліст вищої категорії, викладач-методист Луцинкевич Л.А., Царик А.П.

Відповідальність за зміст статей несуть автори
Матеріали видаються в авторській редакції

В 53 Вісник науково-методичних досліджень Вінницького гуманітарно-педагогічного коледжу/[ред.кол.: Войцехівський К.Ф. (гол.ред) та інші]. – Вінниця: Вінницька міська друкарня, 2020. – Випуск 2(34). – 148с.

З М І С Т

С Л О В О Р Е Д А К Т О Р А

МАРЦЕНЮК О.Г., РУДА Т.В.

Видавнича діяльність Комунального закладу вищої освіти «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж»5

П Е Д А Г О Г І К А О С О Б И С Т О С Т І У В И М І Р А Х П Е Д А Г О Г І Ч Н О Ї М А Й С Т Е Р Н О С Т І

БАРЩЕВСЬКА І.В

Особливості діагностики та педагогічного супроводу дітей із синдромом Аспергера....11

УКРАЇНЕЦЬ І. М.

Гурткова робота як складова частина науково-дослідницької роботи студентів13

НЕНЧИНСЬКА Л.В., ТУРЛЮК С.В.

А на вечорницях дівки-чарівниці. Потоковий виховний захід «Андріївські вечорниці на сучасний лад»16

МАЗУР Т.А.

Виховна година на тему: «Традиції чаювання в різних країнах світу».....22

ОМЕЛЯНЧИК Т.Г., НЕНЧИНСЬКА Л.В.,

Художнє розв'язання Остапом Вишнею одвічних проблем людини та природи, людини та пам'яті, людини та вічності буття, людини та землі, на якій вона живе29

РОМАНУХА Ю.В

Калейдоскоп виховної роботи34

О С В І Т Н І І Н Н О В А Ц І Ї : П Е Д А Г О Г І К А , П С И Х О Л О Г І Я , М Е Т О Д И К А В И К Л А Д А Н Н Я

БЕРЕЗІЙ ІННА

Сучасний вихователь-методист закладу дошкільної освіти38

ВЕГЕРУК ІРИНА

Методика формування іншомовної лексичної компетентності учнів41

ГОРЕЦЬКА ДІАНА, ГРИГОРЯН АЛІНА

Сучасні підходи до формування естетичної компетентності молодших школярів на уроках музичного мистецтва.....46

ЗАТКОВСЬКА МАРІЯ

Проблема організації естетично-творчої діяльності школярів50

ІЩУК ОКСАНА

Особливості організації діагностики потенційно обдарованих дітей55

КУПРЯШОВА ТАЇСІЯ

Використання інтерактивних методів навчання на уроках англійської мови60

ЛАУТА ЛЮДМИЛА

Засоби досягнення результативності у навчанні англійській мові63

ЛЕЛЕКА АНАСТАСІЯ

Використання різних видів наочності в процесі формування мовної компетентності учнів.....67

МАРТИНЮК ОЛЬГА

Діагностика мотиваційного компоненту навчальної діяльності молодших школярів71

МЕЛЬНИК АНАСТАСІЯ

Розвиток образного мислення школярів засобами музичного мистецтва76

ПАВЛОВА ОЛЕКСАНДРА

Психолого-педагогічні особливості взаємодії вчителів та батьків з дітьми підліткового віку81

РИЖУК ГАННА

Формування екологічної свідомості дошкільників засобами природи за В.О. Сухомлинським85

СЛИВА АННА

Використання інформаційно-комунікативних технологій для формування екологічної культури здобувачів дошкільної освіти засобами народної педагогіки89

КНИШ ОЛЬГА

Диференційований підхід у навчанні93

ТКАЧУК ВАЛЕРІЯ

Комплекс вправ для формування іншомовної монологічної компетентності учнів95

ФЕЄР ВІТАЛІЯ

Методика використання інтерактивної дошки «Smart Board» на уроках англійської мови100

ХОМЕНКО СВІТЛАНА

Формування мовленнєвих компетентностей дітей дошкільного віку в процесі ознайомлення з українськими прислів'ями та приказками103

МОВА, КУЛЬТУРА ТА ПЕРЕКЛАД У ДОСЛІДЖЕННЯХ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ

НЕНЧИНСЬКА ТЕТЯНА, ДУДКЕВИЧ ІВАН

Міжмовні омоніми108

ЗАБЛОЦЬКА АНЖЕЛІКА

Extension in Lexis of Modern English111

ЗАРІЧАНСЬКА ОЛЬГА, КИРИЛОВСЬКА ЛЕНА

Місце іншомовних запозичень в словниковому складі англійської мови114

МАРТИНЮК ЮЛІЯ

American English in Belles-Lettres119

МІХАЙЛОВА ДІМІТРІЙКА, ТРОФІМЧУК ЄЛІЗАВЕТА

Скорочення у сучасних англомовних ЗМІ: особливості їх використання у пресі та труднощі їх перекладу123

РЕМЕНЯК СОФІЯ, КУЛИК АНЖЕЛІКА

Варваризми в сучасній українській мові127

БАЛИК ТЕТЯНА

Providing Feedback at the English Lesson133

ДУБРОВІНА ОЛЬГА

Indian English and the Linguistic Situation in India136

ФЕЄР ВІТАЛІЯ

English as the Language of International Communication139

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

стають у чергу і по черзі будуть підходити калиту кусати. Але не пішки підходитимуть, а під'їжджатимуть на коцюбі, тому кожен по черзі буде паном Коцюбинським. Завдання пана Калитинського – захистити калиту, завдання пана Коцюбинського – вкусити калиту і отримати титул переможця. А завдання дівчат – розсмішити хлопців, щоб перешкодити вкусити калиту, бо хто розсміється, той із гри вибуває. Калиту руками чіпати не можна! Можна лише кусати зубами. Пан Калитинський уже прив'язав калиту?

Пан Калитинський (Артем): Так! Я готовий! Калита на почесному місці. Починаємо!

(Дівчата подають парубкам коцюбу.)

Перший Коцюбинський (Віктор): Доброго вечора вам, пане Калитинський!

(Іде на коцюбі по всій сцені.)

Калитинський: Доброго вечора і вам, пане Коцюбинський! А куди це ви їдете?

Коцюбинський: А їду калиту кусати!

Калитинський: А я буду по мармизі писати!

Коцюбинський: А я таки вкушу!

Ярослав: А я таки впишу!

(Коцюбинський підскакує, але Калитинський підсмикує стрічку, і калита „тікає“.)

(Ярослав маже Коцюбинського сажею)

Калитинський: Прошу, панове, наступного пана Коцюбинського! Прошу!

Коцюбинський (Ілля): Доброго вечора вам, пане Калитинський!

Калитинський: Доброго вечора і вам, пане Коцюбинський! А ви звідки?

Коцюбинський: Та я тутешній, з нашого села. Хочу калиту вкусити.

Калитинський: То спробуйте! *(Коцюбинський підскакує, але Калитинський підсмикує стрічку, і калита „тікає“.)*

Коцюбинський (Андрій): Доброго вечора вам, пане Калитинський!

Калитинський: Доброго вечора і вам, пане Коцюбинський! А куди це ви їдете!

Коцюбинський: Їду калиту кусати!

Калитинський: А що везете?

Коцюбинський: Оце везу я міх!

Калитинський: А що в міху?

Коцюбинський: Сміх!

Калитинський: То давай засміємося!

Коцюбинський: Нема з чого реготати, коли хочеш калиту кусати!

(Він підстрибує і кусає калиту. Всі весело плещуть у долоні.)

Дівчата (напередки): Оце так парубок! Оце молодець! Всіх переміг!

Господиня: Наступного року паном Калитинським у нас будеш!

Калитинський: Калитники-житники, добре дбайте та нашу смачну калиту уславляйте! А ви, дівчатонька, калиту діліть!

Господиня: Сьогодні ви побачили як святкували Андріївські вечорниці наші бабусі та дідусі, послушали хороші пісні та андріївські жарти.

Всі разом: Зі святом вас!

Усі співають:

Скільки б не співали, а кінчати час.

Доброго здоров'я зичим про запас.

Щоб в вас і в нас все було гаразд.

Щоб ви і ми щасливі були.

*Стаття надійшла до редакції
19.01.20*

**ВИХОВНА ГОДИНА НА ТЕМУ:
«ТРАДИЦІЇ ЧАЮВАННЯ В РІЗНИХ КРАЇНАХ СВІТУ»**

УДК 37.091.33: 792.026

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

МАЗУР Т.А.

викладач кафедри української філології

КЗВО «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж»

Цілі заходу: Перегорнути сторінки багатомісячної історії чаю з початку його поширення до пори, коли він став улюбленим напоєм населення більшості країн світу, знайомити учнів з традиціями чаювання різних народів, знайомити з корисними властивостями чаю;

2. Розвивати інтерес до професії, сприяти чаю». розвитку навичок правильно говорити, вмінню висловлювати свої думки;

3. Розширювати кругозір учнів, привертати увагу учнів до історії свого народу.

Оформлення:

25. Плакати з висловами:

«П'ють чай усі, вміють пити не всі»;

«Вчорашній чай гірше отруйної змії»;

«З чаю лиха не буває».

2. Самовар, заварні чайники, різні упаковки чаю, посуд для чаю, розетки з варенням, медом, солодоші, бутерброди, фрукти.

3. Книжкова виставка.

Проведення заходу

Ведучий 1: **Міжнародний день чаю** (англ. *International Tea Day*) – неофіційне свято, яке відзначається щорічно 15 грудня з ініціативи Центру Освіти та Спілкування. Не є неробочим днем.

Історія свята

Ідея відзначати «День чаю» літала в повітрі багато років, але лише після обговорення на всесвітніх громадських форумах в індійському Мумбаї і бразильському Порту-Алегрі в 2004 і 2005 році відповідно, дата 15 грудня стала називатися «Міжнародний день



Метою проведення «Міжнародного дня чаю» було заявлено привернення уваги суспільства і політиків до проблем продажу чаю, положенню працівників чайних виробництв, складнощам, що виникають у невеликих виробників у боротьбі з великими корпораціями, а також популяризація цього напою у світі.

Також 15 грудня була прийнята «Світова Декларація Прав працівників чайної індустрії».

Найбільш широко святкування «Міжнародного дня чаю» проходить в Індії і Шрі-Ланці, однак і такі країни, як Бангладеш, Непал, В'єтнам, Індонезія, Кенія, Малайзія, Уганда й Танзанія, будучи провідними світовими сільгоспвиробниками чаю, не залишаються байдужими до цього свята.

Сьогодні ми поговоримо з вами про цей чудовий напій.

Він дуже популярний у всьому світі і у нас в Україні. Це один з найулюбленіших і найпоширеніших напоїв. Про нього складають пісні і вірші:

Ведучий 2: А теплий чай, неначе хліб із печі

Бажає завжди ніжної руки

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

І дотик той, який торкнувся за плечі,
Лягає з ароматом у ковтки...

Чай найсмачніший, як готує
люба,

А чи матуся з медом подає,
Я витираю з поту свого чуба

І радість в моїм серці виграє...

Якщо ж цей чай із листя винограду,

Чи вишні, чи з малинових гілок,

Чи з ягоди того земного саду,

Що одягає навесні вінок.

То я від того чаю захмелію,
Візьму у руки біленьке горня,
Я п'ю його і у душі радію,
Бо чай такий, як хлібові зерня.

Ведучий 1: Чайні кущі невибагливі, вони можуть рости на гірських кам'янистих ґрунтах і витримувати різні температурні умови. Чай не боїться тропічної жару і витримує морози. Чайні листки не мають хвороб. Чайний кущ росте до 100 років. Збирають листя чаю вручну, щоб відчутися якості листка, адже збирають не всі листки підряд, а тільки молоді пагони з двома – трьома листочками (флешами). Чайне листя, що гарне сьогодні, завтра не годиться.

Ведучий 2: Із 100 кілограм зеленого листя отримують 25 кілограм чаю. Зірване листя відправляють на фабрику для первинної обробки. Висушена маса чайнок стає чорним байховим чаєм. Верхні листочки – найніжніші, вкриті білими ворсинками. У Китаї їх називали «байхоа» – «білі війки». Китайські купці часто вживали це слово, підкреслюючи високу якість товару.

Ведучий 1: Приготування чаю відбувається в п'ять етапів: верхні листки і квітки збирають вручну, їх залишають на добу підсохнути. Листя прокочують між металевими валками, для того, щоб поліпшити ароматичні та смакові якості майбутнього напою, після їх залишають на відкритому повітрі для окислення. Листя нагрівають, щоб видалити залишки вологи.

Ведучий 2: *Чорний чай:* дає інтенсивне забарвлення і має терпкий смак. Поставщики: Індія, Китай, Шрі – Ланка, Цейлон.

Червоний: виробляють в Китаї. Чай насипають зразу в чашку. Заливають кип'ятком, закривають кришкою на 3 – 4 хвилини. П'ють без цукру.

Зелений: по розповсюдженню на другому місці. Має витончений смак і терпкість. П'ють чай без цукру. Він добре тамує спрагу. Поставщик зеленого чаю – Китай.

Жовтий: виготовляють із сировини високої якості – молодих бруньок і пагонів, тому виробництво чаю обмежене. Це чай фірми «Ліптон».

Ароматизований: іноді чай ароматизують. Найбільш відомим ароматизатором чаю є чай з лимоном, фруктами, ягодами.

Ведучий 1: *Типи чаю:* байховий чорний, байховий зелений, пресований цегло подібний, пресований таблетковий.

Зараз ми вирушимо в коротку подорож по країнам, любителям чаю. *Індія* дивує нас своїм рецептом Масали і радує відсутністю строгих правил. Найчастіше молоко і воду змішують навіпіл, і варять чай, додаючи в нього, не економлячи, різні спеції. Перець, бадьян, кориця, мускатний горіх, імбир. Масала чай варять і п'ють прямо на вулицях.

Учень 1: У *Монголії* сутей-цай варять в казані з додаванням солі, молока, тваринного жиру, підсмаженого сала і борошна. Використовують найчастіше зелений чай. Подібні рецепти можна знайти і на Тибеті, а також в деяких азіатських країнах.

У *Швеції* п'ють чай Седер: чорний чай з шматочками фруктів і квітами.

У *Північну Америку* чай потрапив разом з першими переселенцями з Європи, які дуже його цінували. Але все ж у американців немає культу чаю. Багато хто любить пити його охолодженим з додаванням льоду і, наприклад, шматочків апельсина. Також поширений холодний чай в пляшках.

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

У *Сполучених штатах Америки* найчастіше використовується термін «Високий чай», але стосовно до післяобіднього чаю; традиція його подачі існує в ряді елітних готелів і чайних. Термін «чайна вечірка» використовується для урочистих званих заходів, на яких подавалися бутерброди, тонкі тістечка і чай в фарфорових чашках, а відвідувачі повинні були мати строго діловий одяг.

Учень 3: Трохи південніше, ми знайдемо не тільки чорний чай, а й мате, що готується з листя падука парагвайського і чаєм, насправді, не є. Але рецепт дійсно цікавий! Напій п'ють з келихів, додаючи в чай цедру і сік лимона, а також просочені ромом і присипані цукровою пудрою шматочки ананасів. Звичайно, такий чай п'ють холодним. Ще можна зустріти незвичайний чай ройбос (ройбуш), що готується з листя однойменної рослини. На смак цей напій відрізняється від чаю, а ось заварюють його просто окропом. Ройбуш багатий вітамінами і дуже корисний.

На *півночі Африки, в Єгипті*, п'ють міцний чорний чай, до нього навіть подається стакан води. А ось холодний марокканський чай в цьому не має потреби. Чай п'ють з м'ятою і цукром. Напій наливають з витонченого чайника, тримаючи його високо над склянкою, щоб чай дзюрчав і пінився.

Учень 5: *Індонезія* зобов'язана своїми чайними плантаціями *Голландії*, яка на початку 18 століття заснувала на острові Ява першу плантацію. Пізніше чай стали вирощувати також на островах Суматра і Сулавесі. Традиції чаювання в Індонезії різняться від регіону до регіону. У західній частині Яви п'ють чай без цукру і подають його в кафе і ресторанах безкоштовно замість води. Чай тут дешевий, а некип'ячена тропічна вода небезпечна. Тому, запропонувати гостю чаю замість води

означає запрошення покуштувати чистого та безпечного напою.

У *центральної і східній Яві* п'ють чай з цукром. У цій місцевості розташовані цукрові заводи і плантації, тому цукор тут дешевий і додається в чай для поліпшення його смаку.

Учень 6: *Тайський чай* – це напій, який являє собою міцно заварений червоний чай, куди додають аніс, інші спеції, цукор, іноді молоко, а також червоний і жовтий барвник. Подають такий чай охолодженим у високій склянці. Тайський чай популярний в Південно-Східній Азії, а також практично у всіх ресторанах тайської і в'єтнамської кухні по всьому світу.

Зелений чай також популярний в Таїланді, як в чистому вигляді, так і в поєднанні з різними сумішами і добавками, наприклад, зелений ячмінний чай, зелений рожевий чай, зелений лимонний чай і т.д. Однак, тайський зелений чай сильно відрізняється від зеленого японського. На смак він міцніший, але має приємний солодкий присмак, на відміну від гіркуватого і терпкого японського чаю.

Учень 7: *Австралія і Нова Зеландія*. Багато австралійців і новозеландців називають прийом їжі раннім вечірнім «чаєм», інші ж цим словом називають обід. Назва прийому їжі «чаєм» відображає звичай північної Англії, Уельсу і Шотландії, де цим словом може називатися будь-яка вечірня їжа. Протягом робочого дня «чай» або «перерва на чай» може означати як ранковий і денний чай, так і просто денну перерву на обід. Подається він зазвичай в спеціальних чайних кімнатах.

Учень 8: *Гонконг*. Гонконгський чай дещо відрізняється від прийнятого в інших англійських країнах: чай подається з лимоном або молоком, часто замість чаю подається кава з молоком. Закускою служать бутерброди, тости або навіть більш складні страви: мнихи (французькі тости), смажена курка, локшина.

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Учень 9: Німеччина. У Німеччині їжа другої половини дня відома як «кава», «післяобідній кави» або «кава з тістечками». До даного прийому їжі подаються зазвичай тільки солодкі продукти, найчастіше вершкові і кремові торти, також можуть бути і інші торти, фруктові пироги і тістечка.

Традиційно місце чаю займає кава, як правило, з вершками, згущеним молоком або цукром, хоча популярність чаю останнім часом зростає; крім того, в Німеччині є області, в яких чайна культура має глибокі історичні традиції.

Учень 10: Франція, Бельгія, Швейцарія. У франкомовній Європі під чаєм зазвичай розуміють легкий прийом їжі о 16:00 у дітей, які повернулися зі школи. Існує безліч його варіантів, але в цілому ця закуска може містити багет або булочку з маслом і джемом, шоколадний крем або шоколадне печиво і супроводжується гарячим шоколадом або апельсиновим соком, але не чаєм або кавою (кава з молоком або чай з молоком подаються на сніданок, чай і кава розглядається як занадто сильні напої для дітей в кінці денного часу). Чай для дорослих може складатися з фруктових сиропів з водою або мінеральною водою, легких бісквітів (печива) або випічки. Звичай в даний час стає дуже модним у Франції.

Ведучий 2: А яка країна вважається батьківщиною чаю?

Ведучий 1: Чайна церемонія – це обряд, що зародився в *Китаї* ще до нашої ери. В даний час в чистому вигляді він зберігся тільки в Японії, де є спеціальні чайні будиночки для чаювання і живуть знавці стародавніх звичаїв. Невід'ємною частиною чайного будинку є маленький і тихий сад (тянива). Його відрізняють густа рослинність, стежки з плоских каменів для відокремлених прогулянок, кам'яний ліхтар і кам'яні судини для води.

Ведучий 2: Входячи в будиночок, людина залишає всі турботи за його стінами і залишається тільки з добрими думками і роздумами. За чаюванням ведуться спокійні бесіди на філософські теми, в результаті чого знімаються стреси, люди заспокоюються і стають більш здоровими і життєрадісними, що звільнилися від повсякденних дум. Людині, що побувала в чайному будинку, здається, що вона побувала в іншому світі.

Ведучий 1: Про появу чаю існує безліч легенд. З однією з них нас познайомить наша гостя з Китаю.

Китаянка (в національному костюмі): За переказами, китайський імператор Шень-нун подорожував в пошуках цілющих трав з котлом на тринозі, в якому кип'ятили воду для цілющих відварів. У 2737 році до н. е. в котел з окропом впали кілька листочків чайного дерева. Відвар здався смачним і викликав бадьорість. З тих пір Шень-нун не пив інших напоїв.

Складалися і інші легенди про народження чаю, але кожна з них підтверджує, що батьківщина чаю – Китай. Дана колись чаю назва «китайська травичка» – невірна і помилкова. Чай роблять зовсім не з трави, а з листя, від яких він отримав свою назву. Молодий листочок по-китайськи називається «тчай-йе». Звідси і походить слово «чай».

У нього є ще визначення «байховий»: Це теж китайське слово. «Бай-хоа», що в перекладі означає «біла вія». І дійсно, одна сторона чайного листа покрита тоненькими сріблястими волосками, схожими на білі вії. Майже 5000 років відомий китайський чай.

Ведучий 1: Як ви думаєте, а корисно пити чай для здоров'я? Давайте запросимо до нашої розмови фахівця, лікаря.

Лікар-учень: І солодкий, і гіркий Чай духмяний, запашний. Зцілить хворь, і як на	Сил нових він додає, Друзів всіх за стіл зове... І з подякою весь світ Славить чудо-
---	--

те	еліксир!
Навіть втому прожене.	

Лікар-спеціаліст: Чай містить корисні біологічно активні речовини: кофеїн, танін, мінеральні солі, майже всі вітаміни, ефірні масла. Вони зміцнюють судини мозку, покращують роботу серця, обмін речовин, підвищують розумову та фізичну працездатність людини. З чаєм легко засвоюються білки, жири, вуглеводи. Навіть при надмірному харчуванні не буває ожиріння, якщо воно супроводжується чаюванням. Бідне харчування, але з чаєм підтримує сили людини.

Чай посилює протидію застуді, інфекційним хворобам, різним запаленням. Чай знімає головний біль. Танін, що міститься в чаї, запобігає розладу шлунку. При отруєнні дається настій міцного чаю. Настій зеленого чаю нормалізує підвищений артеріальний тиск. При запаленнях очей, їх промивають міцним охолодженим розчином чорного та зеленого чаю, взятих порівну, або кладуть чайний компрес. При сонячних опіках допомагають компреси та примочки із теплою чаю.

А чи знаєте ви, що в свіжому листі чаю міститься в 4 рази більше вітаміну С, ніж в лимоні, а в зеленому чаї в 10 разів більше, ніж в чорному. Кожен раз вживаючи чай, ви насичуєте організм вітамінами. Тому, я авторитетно, як лікар, рекомендую вам вживати чай вранці.

Ведучий 1: Дякую, шановний лікар, за дуже пізнавальну інформацію. Я думаю, всі учні тепер віддаватимуть перевагу чаю, а не лимонаду.

10 заповідей у чайному світі:

- 1) Не пийте міцний чай!
- 2) Не заварюйте чай довго!
- 3) Не пийте вчорашній чай!
- 4) Не заварюйте чай багато разів!

5) Не запивайте ліків!

6) Не пийте чай на порожній шлунок!

7) Не пийте чай перед їжею!

8) Не пийте чай відразу після їди!

9) Не пийте обпалюючий чай!

10) Не пийте холодний чай!

- А зараз ми подивимося, хто краще знає прислів'я і приказки про чай:

Склади прислів'я:

Чай пити –	приємно жити.
За чаєм не сумуємо –	по три склянки випиваємо.
Чаю випиваєш –	сум забуваєш.
Чай пити –	не дрова рубати.
Якщо чай не випиваєш –	де сили здобуваєш?
Самовар закипає –	іти не дозволяє.
Пий чай –	задоволення тримай!
Самовар кипить,	Та нікому чай пити
Від чаю не будеш п'яний,	але рум'яний

Ведучий 2: А хто знає, яка країна є рекордсменом по кількості випитих чашок чаю на рік?

Це, звичайно ж, англійці. У рік кожен англієць випиває **4,5 кг** чаю. Причому чоловіки п'ють його більше, ніж жінки.

Британка 1: Англійські традиції чаювання відомі у всьому світі. Англійці незмінно починають ранок з чашки хорошого чаю. Ця традиція бере свій початок від сирого холодного клімату Англії. Англійці прокидаються о 6-7 годині ранку, і щоб бути бадьорими і свіжими, їм звичайно необхідна чашка чорного чаю.

Відомо англійське чаювання о 5 годині вечора («five-o'clock») вперше з'явилося в 1840 році. Герцогиня Анна Бедфордська Сьома запропонувала вгамовувати легкий голод, що виникає між сніданком і пізнім англійським обідом чашкою чаю з легкими

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

закусками. Ця традиція збереглася і до цього дня.

Британка: Типовий британський чайний ритуал може проходити в такий спосіб. Чай розливають в підігріті чашки, куди спочатку наливають молоко або гарячі вершки. П'ють чай, використовуючи чашку і блюдце. Чашка і блюдце повинні бути взяті зі столу разом, лівою рукою блюдце, а правою – чашку. П'ють маленькими ковточками. До чаю прийнято подавати маленькі булочки, мармелад, кекси, печиво. Хороша музика.

Ведучий 1: Ми познайомилися з традиціями чаювання в Китаї, в Англії. А коли чай з'явився в Україні?

Ведучий 2: Які ж традиції чаювання в Україні? *Українське чаювання.* Звичні побутові речі нерідко здаються нам вічними. Важко уявити, що колись люди обходилися без них.

Учень 1: Переказ про перший самовар у Києві: кияни вперше побачили тульський самовар десь у 1810-их або на початку 1820-тих років на Хрещатику, у будинку, який наймав під квартиру якийсь генерал. О третій годині дня денщик виносив на балкон самовар, що кипів. Навколо невеликого столу влаштовувалася родина генерала. А простодушні кияни, оточивши балкон, спостерігали це чаювання. Багато отих простих городян не мало ані найменшого уявлення про смак чаю та цукру, бо то була справді царська розкіш, дари казкового Сходу, доступні лише для обраних.

Учень 2: Символ домашнього вогнища. Масово чаювати почали лише після 1812 року. Війна навчила цінувати життєдайний напій, його чудову властивість поліпшувати настрої, знімати втому й схилати до душевної розмови. Війна ж навчила користуватися самоваром. Самовар став у центрі події, прикрасивши собою стіл, надавши чайній церемонії блиску й театральності. Навколо самовару збиралися цілою родиною або

дружною компанією. За самоваром зустрічали гостей, відпочивали, вели ділові розмови, сперечалися, читали газети й співали пісень. Самовар був доречний у будь-якій життєвій ситуації. Тому і став він з часом центром хатнього життя, символом домашнього вогнища XIX століття.

Учень 3: Київ був третьою самоварною столицею Європи. Проте чаювання було суто світською втіхою, якій кияни віддавалися так само пристрасно, як лондонці й москвичі. Городяни не розлучалися з самоварами й під час прогулянок у передмістях, поїздок у Межигір'я. Але найбільше полюбляли затишну атмосф



еру хатнього чаювання. Воно



відбивало усі зміни міських смаків і уподобань. Різні верстви мали свої самоварні звички. В середині століття в родинах багатих городян уже широко практикувався пишній чай-сніданок: на стіл ставили самовар, печиво, торт, тістечка, всіляку смаженину, ковбаси, сир, вино, цукерки, фрукти. Кожний

ПЕДАГОГІКА ОСОБИСТОСТІ У ВИМІРАХ ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

вибирав собі щось до смаку, але про чайну церемонію не було й мови.

Учень 4: Серед бідного міщанства та студентства виробилася класична форма «чаювання вприкуску», – з грудочкою литої «цукрової голови». Вона була дуже солодка й повільно танула в роті. Майстри «чаювання вприкуску» випивали з нею понад десять склянок чаю, а в разі фінансової скрути – з такою ж кількістю гарячої води з самовару.

Учень 5: Київська чайна церемонія була цікавою ще й своєю здатністю трансформуватися в інші форми гостинності. Людині, що з'являлася з візитом, пропонували чашку чаю, можливо, з цитриною, можливо, з булочкою чи тістечком. Якщо зав'язувалась жвава розмова, до чаю подавали коньяк, ром чи вино. Далі більше: з'являлася горілка, холодні закуски. Нерідко така «розширена» чи «поглиблена» чайна церемонія оберталася на імпровізований бенкет. З'являлися гарячі страви, короп чи щука, курчата, ковбаси, всіляке пряжене й смажене. Це був теж «чай», але артистично імпровізований.

Ведучий 1: Класичні правила заварювання чаю

Чай не варять, а заварюють. Заварюють у скляному або фарфоровому посуді.

Заварюють киплячою водою. Довго кипляча вода втрачає кисень, негативно впливає на смак чаю. Вода повинна бути свіжою. Воду кип'ятять в емальованому,

спеціальному скляному посуді. Посуд, у якому готується чай, не миється з посудом для інших продуктів. Витримувати час заварки чаю. Чорний 4 – 6 хв., зелений – 3 – 4 хв. Зберігати чай слід у металевому посуді, вимощеному папером або скляному. Чай подають щойно завареним і гарячим. Зеленого чаю кладуть вдвічі більше, ніж чорного. Повторно гріти чай не можна.

Ведучий 2: Цікаві факти про чай

- У Стародавньому Китаї вважалося необхідним настоювати чай, щонайменше рік.
- Чайний пакетик був винайдений в 1904 році, день народження цього винаходу – 1-е вересня.
- Перша згадка про використання чаю відноситься до 4-го століття нашої ери.
- В Давнину шукачі еліксиру молодості вважали чай необхідним його компонентом.
- Щоденно у всьому світі випивається 3 мільярди чашок чаю.
- Використавши заварку можна використовувати в якості абсорбенту запахів в холодильнику.

Завершальний етап заходу. (Традиційне частування гостей. Учні в національному одязі сервірують стіл, на якому з'являється гарячий самовар, чашки з блюдцями, цукор, печиво, тістечка). Лунають українські пісні.

Також під час приємної церемонії чаювання напередодні Дня Святого Миколая студенти обмінялися таємними подарунками, заздалегідь підготовленими.

Стаття надійшла до редакції
25.05.20

ХУДОЖНЄ РОЗВ'ЯЗАННЯ ОСТАПОМ ВИШНЕЮ ОДВІЧНИХ ПРОБЛЕМ ЛЮДИНИ ТА ПРИРОДИ, ЛЮДИНИ ТА ПАМ'ЯТІ, ЛЮДИНИ ТА ВІЧНОСТІ БУТТЯ, ЛЮДИНИ ТА ЗЕМЛІ, НА ЯКІЙ ВОНА ЖИВЕ

УДК 378.016: 821.161.2

ОМЕЛЯНЧИК Т.Г., НЕНЧИНСЬКА Л.В.,

викладачі кафедри української філології

КЗВО «Вінницький гуманітарно-педагогічний коледж»