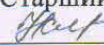


Автономная некоммерческая организация общеобразовательная организация  
«Прогимназия №14 «Журавушка» города Бугульмы  
(АНО ОО Прогимназия № 14»)

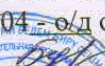
СОГЛАСОВАНА

Старший воспитатель  
 Киселева Н.В.  
«29» 08 2024 г.

ПРИНЯТА

на педагогическом  
совете  
Протокол  
от «29» 08 2024 г. №1

УТВЕРЖДЕНА

и введена в действие  
приказом директора  
АНО ОО «Прогимназия №14»  
№ 104 - о/д от «29» 08 2024 г.  
 Е.В.Безрукова



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
АНО ОО "Прогимназия №14"  
ИНН 1645023682  
Директор Безрукова Е.В.  
Действителен с 07.12.2022 по 07.03.2024

**Рабочая программа дополнительного образования  
кружка «Говорим, поем, играем»  
на 2024 – 2025 учебный год  
Направленность: социально - гуманитарная  
Уровень программы: базовый  
Возраст обучающихся: 6 – 7 лет  
Срок реализации: 01.10.2024 – 31.05.2025 (64 часа)**

Разработчик:  
Нугуманова Роза Кутдусовна,  
педагог дополнительного образования

Бугульма, 2024

Бугульма, 2024

## Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного образования кружка «Говорим, поем, играем» на 2024-2025 учебный год разработана на основании нормативных актов:

- Дополнительной образовательной программы АНО ОО «Прогимназия № 14»;
- Устава АНО ОО «Прогимназия № 14»;
- Положения о рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) (дошкольное образование);
- Результаты изучения запросов и интересов воспитанников и их родителей (законных представителей).

Социологический опрос по изучению национального состава семей прогимназии показал наличие смешанных браков, где приоритетным, как правило, выбирается русский язык. С точки зрения родителей, проблема в таких семьях заключается в том, что утрачиваются культурные традиции, национальный этикет, самобытный колорит татарского народа, представителем которого является второй родитель и ребенок. Родители заинтересованы в сохранении у детей навыков контакта на языке своих родных, друзей, соседей, живущих рядом и говорящих на татарском языке. Мониторинг запросов и интересов воспитанников и их родителей (законных представителей) из смешанных семей показал, что 75,8 % детей проявляет интерес к татарской культуре, в частности, к блюдам татарской кухни.

**Цель:** Создать условия для удовлетворения интересов детей из смешанных семей к культурным традициям, в частности, к особенностям татарской национальной кухни.

### **Задачи:**

1. Обогащать представления детей о татарской национальной культуре, о блюдах татарской кухни в процессе изготовления муляжей из подручных материалов.
2. Обогащать речь детей на татарском языке культурными оборотами речи ("Ашыгыз тәмле булсын!", и т.д.), названиями татарских блюд.
3. Дать представление об отличиях норм поведения за столом, в гостях, присущие татарскому народу, от других национальностей.

### **Планируемые результаты освоения программы дополнительного образования:**

1. К концу освоения программы ребенок научится отличать блюда татарской кухни, правильно их называть.
2. Ребенок усвоит и сможет использовать в своей речи культурные обороты речи, такие как "Ашыгыз тәмле булсын!", "Рәхим итегез!", "Ипи-тоз, якты йөз!" и др.
3. Дети смогут использовать правила этикета за столом, который характерен для татарского народа.

### **Содержание программы дополнительного образования**

Программа рассчитана на 8 месяцев, 64 академических часа, реализуется 2 раза в неделю (понедельник, пятница) по 25 минут с детьми 5-6 лет, и по 30 минут с детьми 6-7 лет (вторник, пятница)

Содержание программы реализуется в форме бесед, презентаций, мастер - классов, практических упражнений, развлечений и семейных праздников, подготовки к муниципальным олимпиадам, творческим конкурсам по данной тематике и отчетным мероприятиям для родителей этих детей.

Основной вид деятельности - продуктивный, основанный на практических упражнениях, создание конечного продукта в виде муляжей, пособий для самостоятельной игровой деятельности детей

### Тематическое планирование

| № п/п | Наименование разделов и тем   | Всего часов |
|-------|---|-------------|
| 1     | Виртуальная экскурсия в кафе «Татар халык ашлары».<br>Практикум: «Татарские национальные блюда»   | 2           |
| 2     | Раздел: «Праздник урожая «Сөмбелә" («Сөмбелә күчтәчләре”)<br>Цикл тем: "Витаминные салаты"  | 7           |
| 3     | Раздел: «Әниләрне сыйлыйбыз»<br>Цикл тем: "Бәрәңгедән ризыклар"   | 8           |
| 4     | Раздел: " Мы холода не боимся" (" Без суыктан курыкмыйбыз")<br>Цикл тем: "Аш пешерәбез"("Учимся варить суп") Знакомство с разновидностями супов.  | 8           |
| 5     | Раздел: "Камыр-батыр" ("Камыр ашлары пешерәбез")<br>Цикл тем: " Готовим из теста” ("Камырдан тәмле ризыклар пешерәбез").  | 8           |
| 6     | Раздел: «Радость сладкоежки» ("Тәмлетамак шатлыгы")<br>Цикл тем: «Сладкие лакомства татарского народа» («Татар халкының баллы ризыклары»  | 8           |
| 7     | Раздел: "Мастер-шеф"<br>Цикл тем: "Готовим бутерброды, канапэ"  | 8           |
| 8     | Раздел: "Нәүрүзбикә бездә кунакта!" ("Карга боткасы бәйрәмен көтәбез").<br>Цикл тем: "Варим кашу» ("Ботка пешерәбез").  | 7           |
| 9     | Раздел: "Готовимся к семейному празднику" ("Гаилә бәйрәменә әзерләнәбез") .<br>Цикл тем: "Приятного аппетита!" ("Ашыгыз тәмле булсын!" ; кунакта, өстәл артында үз-үзенә әдәпле тоту кагыйдәләре, этикет) | 8           |

**Итого:** 64 академических часа

### Календарно-тематическое планирование кружка дополнительного образования

| № | Разделы, темы   | Кол<br>-во | Виды деятельности, содержание   | Формы деятельности  | Дата   |
|---|---|------------|---|---|--|
| 1 | Виртуальная экскурсия в кафе «Татар халык ашлары».  | 1          | Виртуальная экскурсия в кафе. Цель: знакомство с национальным убранством помещения, с меню, с разнообразием блюд татарской кухни. Практическая деятельность: дегустация блюд татарской национальной кухни, беседа «за чашкой чая»   | Виртуальное путешествие в кафе «Татар халык ашлары». Дегустация блюд татарской национальной кухни | 1.10.2024<br>гр№5,10                         |
| 2 | Практикум: «Татарские национальные блюда» («Татарские национальные блюда» - презентация, видеоурок) | 1          | Практикум: «Татарские национальные блюда» (презентация, видеоурок). Ознакомление детей с планом работы кружка, обмен мнениями, беседа о предстоящих выставках, совместных мероприятиях  | Беседа по теме: «Татар халык ашлары» Практикум: «Татарские национальные блюда»                    | 4.10.2024<br>гр№8,<br>гр№10<br>гр№5<br>гр№9  |
| 3 | Раздел: «Праздник урожая «Сөмбелә» («Сөмбелә күчтәчләре»)<br>Цикл тем: "Витаминные салаты"          | 1          | Опрос - викторина "Что мы знаем о салатах? Труд салатье. Разучивание и инсценирование песни «Уңыш жыябыз»"  | Урок этикета "Готовим салаты к праздничному столу"  | 7.10.2024<br>гр№8,№9<br>8.10.2024<br>гр№5,10 |
| 4 | Свекольный салат ("Чегендер салаты ясау")   | 1          | Продуктивная деятельность. Приготовление салата из свеклы (работаем в перчатках, чтобы не испачкать руки свеклой). Использование терки (пластмассовой, безопасной). Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: чөгендер, каймак, тоз, | Мастер-класс "Чегендер салаты ясау"   | 11.10.2024<br>гр№8,<br>гр№10<br>гр№5<br>гр№9 |

|   |  |   |   |  |  |
|---|--|---|---|--|--|
|   |  |   | май   |  |  |
| 5 | Винегрет   | 1 | Продуктивная деятельность. Чистка и нарезка отварных овощей для винегрета. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: тозлы кыяр, чөгендер, үсемлек мае, тоз                        | Урок этикета «Угощаем гостей винегретом»                                 | 14.10.2024<br>гр№8,№9<br>15.10.2024<br>гр№5,10       |
| 6 | Салат из зеленой редьки ("Яшел тормадан салат ясау") | 1 | Продуктивная деятельность. Приготовление салата из зеленой редьки (работаем в перчатках, чтобы не испачкаться). Использование терки (пластмассовой, безопасной). Новый лексический материал: яшел торма, эче, нечкә                                   | Мастер-класс "Яшел тормадан салат ясау»                                  | 18.10.2024<br>гр№8,<br>гр№10<br>гр№5<br>гр№9         |
| 7 | Витаминный салат ("Витаминлы салат")                 | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка фруктов разными способами с помощью одноразовых ножинок. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: киви, эфлисун, банан, груша, хөрмә, виноград | Салаты к праздничному столу - дегустация блюд собственного приготовления | 21.10.2024<br>гр№8,<br>гр№9<br>22.10.2024<br>гр№5,10 |
| 8 | Грибной салат ("Гөмбә салаты")                       | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка грибов пластинами (с помощью одноразовых ножинок или терки - шинковки)   | Выставка поделок "Грибное ассорти"                                       | 25.10.2024<br>гр№8,<br>гр№10<br>гр№5<br>гр№9         |
| 9 | Мой любимый овощной салат                            | 1 | День самостоятельной деятельности "Хозяюшка". Самостоятельная творческая деятельность детей по теме «Салаты». Повторение слов по теме, расширение активного словаря   | Творческий конкурс "Мой любимый овощной салат"                           | 28.10.2024<br>гр№8,<br>гр№9<br>29.10.2024            |

|    |   |   |   |  |   |
|----|---|---|---|--|---|
|    |   |   |   |  | гр.№5<br>гр.№10   |
| 10 | Раздел: «Әниләрне сыйлайбыз»<br><br>Цикл тем: "Бәрәңгедән ризыклар" | 1 | Беседа о национальных блюдах из картофеля (кыстыбый, бәлеш, бәрәңге шәңгәсе, кыздырылган бәрәңге “картошка-фри”, бөккән, манты) составление меню. Сюжетно-ролевая игра: «Курчакны сыйлайбыз»  | Конкурс-викторина «Кто больше назовет блюд татарской кухни из картофеля»   | 1.11.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 11 | Старинное национальное блюдо "Кыстыбый"                             | 1 | Продуктивная деятельность. Изготовления кыстыбый из соленого теста и подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: кыстыбый, бәрәңге эчле кыстыбый   | Викторина "Кыстым-кыстым-кыстыбый"   | 4.11.2024<br>гр.№8, гр.№9<br><br>5.11.2023<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 12 | Классическое татарское блюдо "Бәлеш"                                | 1 | Продуктивная деятельность. Бәлеш из соленого теста. Начинка из кубиков пенопласта, предварительно окрашенных в красные и белые цвета (мясо, картошка). Правила подачи бәлеша (разрезать бәлеш должен самый старший за столом). Новый лексический материал: бәлеш, абый, апа, өлкәннәр, кайнар | Мастер - класс «Бәлеш остасы» («Лучший изготовитель бәлеша»)               | 8.11.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 13 | "Бәрәңге шәңгәсе" пешеру  | 1 | Продуктивная деятельность. Шәңгә по технологии папье-маше. Порядок работы с намоченной и отжатой бумагой (салфеткой). Новый лексический материал: бәрәңге шәңгәсе, май, түгәрәк   | Выставка блюд национальной кухни "Тәмлетамак" (изготовленных руками детей) | 11.11.2024<br>гр.№8, гр.№9<br><br>12.11.2024<br>гр.№5гр.№10   |
| 14 | Кыздырган бәрәңге   | 1 | Продуктивная деятельность. Чистка кожуры с  | "Мастер-шеф" -   | 15.11.2024  |

|    |   |   |   |  |   |
|----|---|---|---|--|---|
|    | ("картошка-фри")  |   | картошки одноразовыми ножиками. Проведение инструктажа по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: бэрэнге – фри, пычак, чистартам  | практические упражнения по приговлению блюд из картофеля                       | гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9                              |
| 15 | Картофельные котлеты для мамочки ("бэрэнге кэтлите")  | 1 | Продуктивная деятельность. Картофельные котлеты из подкрашенных опилок и клейстера для «угощения» мам. Новый лексический материал: кэтлит, озынча, таба   | Мастер-класс «Праздничный завтрак для мамы»»                                   | 18.11.2024<br>гр.№8, гр.№9<br><br>19.11.2024<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 16 | Любимое мамино блюдо - "манты"  | 1 | Продуктивная деятельность. Манты из соленого теста. Новый лексический материал: манты, камыр, ит  | «А для милой мамочки, испеку я мантики»-выставка чудо-мантов                   | 22.11.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9                |
| 17 | Морковные котлеты ("кишер кэтлите")   | 1 | Продуктивная деятельность. Чистка кожуры с моркови одноразовыми ножиками. Новый лексический материал: кишер кэтлите, пычак, чистартам, озынча   | Развлекательная праздничная программа «Энием-кадерлем» ("Дорогая моя мамочка") | 25.11.2024<br>гр.№8, гр.№9<br><br>26.11.2024<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 18 | Раздел: " Мы холода не боимся" (" Без суыктан курыкмыйбыз") Цикл тем: "Аш пешерэбез"("Учимся варить суп") Знакомство с разновидностями супов. | 1 | Беседа о разновидностях супов и способах их приготовления; классификация продуктов, их практическое применение в приготовлении блюд. Разучивание стихотворения "Минем эни - пешекче" (для выступления на муниципальном конкурсе "Сомик"). Новый лексический материал: пешекче, аш (яшелчэ ашы, борчак ашы, бэрэнге ашы, карабодай | Презентация «Татар халык ашлары»<br>Беседа: «Аш тешерэбез»                     | 29.11.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10,<br>гр.№8,<br>гр.№9              |

|    |  |   |  |  |   |
|----|--|---|--|--|---|
|    |  |   | ашы, токмачлы аш)  |  |   |
| 19 | Классическое первое блюдо татарского народа "Суп с домашней лапшой"("Токмачлы аш") | 1 | Продуктивная деятельность. Лапша из соленого теста. Раскатывание теста с помощью скалки, нарезание на длинные ленточки, затем на короткие поперечные полоски. Новый лексический материал: токмач, кисэм, камыр, тасма      | Мастер-класс "Искусство нарезания домашней лапши"                                    | 2.12.2024<br>гр№8,<br>гр№9<br><br>3.12.2025<br>гр№5<br>гр№610 |
| 20 | Учимся варить щи из свежей капусты ("Кэбестэ ашы пешеру")                          | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка овощей соломкой с помощью одноразовых ножинок. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: пычак, такта, кисэ(м), озын | "Мастер-шеф" - командная игра по приготовлению заготовок для щей.                    | 6.12.2024<br>гр№5,<br>гр№10<br>гр№8<br>гр№9                   |
| 21 | Борщ ("Чегендер ашы")  | 1 | Продуктивная деятельность. Измельчение овощей с помощью одноразовых ножинок. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: чегендер, ит, тоз.               | "Мастер-шеф" - командная игра по приготовлению заготовок для борщей.                 | 9.12.2024<br>гр№8,<br>гр№9<br><br>10.12.2024<br>гр№5<br>гр№10 |
| 22 | Рассольник   | 1 | Продуктивная деятельность. Перловая крупа и блюда из неё. Новый лексический материал: арпа ярмасы, тоз, тозлы кыяр, каймак   | Игровые упражнения "Узнай крупу по описанию", "Кто больше назовет блюд из перловки?" | 13.12.2024<br>гр№5,<br>гр№10<br>гр№8<br>гр№9                  |
| 23 | Суп гороховый ("Борчак ашы")   | 1 | Продуктивная деятельность Гороховая крупа и блюда из неё. Технология приготовления горохового супа.  | Мастер-класс «Борчак ашы   | 16.12.2024<br>гр№8,   |



|    |   |   |   |  |  |
|----|---|---|---|--|--|
|    |   |   | Новый лексический материал: борчак ярмасы, пешерә(м), игра «Кем тизрәк?» («Кто быстрее?»)<br>Сортировка зеленого и желтого гороха   | пешерәбез”<br>(« Готовим гороховый суп»)                                   | гр.№9<br>17.12.2024<br>гр.№5<br>гр.№10                         |
| 24 | Картофельный суп ("Бәрәнге шулпасы")  | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка овощей тонкими пластинами. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами.<br>Новый лексический материал: нечкә, түгәрәк, бәрәнге шулпасы | Мастер-класс<br>«Праздничный обед для моей семьи»»                         | 20.12.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 25 | Овощной суп ("Яшелчә ашы")  | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка продуктов для овощного супа брусочками с помощью одноразовых ножинок. правильное название всех компонентов на татарском языке (расширение словарного запаса)               | Секреты приготовления витаминного супа - записки шеф-повара (он-лайн урок) | 23.12.2024<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>24.12.2024<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 26 | Раздел: "Камыр-батыр" ("Камыр ашлары пешерәбез") Цикл тем: " Готовим из теста” ("Камырдан тәмле ризыклар пешерәбез"). | 1 | Беседа о национальных блюдах из теста (дрожжевого, сдобного, слоеного, пресного): коймак, пәрәмәч, вак бәләш, беккән, кабартма, урама; составление меню.<br>Сюжетно-ролевая игра: «Курчакны сыйлыйбыз»        | Сюжетно-ролевая игра: «Курчакны сыйлыйбыз»                                 | 27.12.2024<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 27 | Коймак  | 1 | Продуктивная деятельность. Блины для «угощения» гостей. Технология изготовления блинов из подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: коймак, түгәрәк                                      | Практическая ситуация «К нам гости пришли»                                 | 10.01.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |

|    |                   |   |  |   |   |
|----|-------------------|---|--|---|---|
| 28 | Пэрэмэч           | 1 | Продуктивная деятельность. Пэрэмэч из соленого теста. Изготовление пэрэмэчей из соленого теста и «опилочного фарша». Новый лексический материал: пэрэмэч, камыр  | Мастер - класс «Умелые руки не знают скуки  | 13.01.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>13.01.2025<br>гр№5<br>гр№10  |
| 29 | Вак бэлеш с рисом | 1 | Продуктивная деятельность. Вак бэлеш из соленого теста. Технология изготовления вак бэлешэ из соленого теста и начинки из нарезанных кусочков красной и белой губки (для мытья посуды). Новый лексический материал: вак бэлеш, ит, дөге ярмасы | Урок этикета «Угощаем гостей вак бэлишем»   | 17.01.2025<br>гр№5,<br>гр№10<br>гр№8<br>гр№9                |
| 30 | Беккэн            | 1 | Продуктивная деятельность. Беккэн из соленого теста для «угощения» бабушки. Изготовления вак бэлешэ из соленого теста и подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: беккэн, ярымтүгэрэк                                     | Бытовая ситуация «Несем гостинцы бабушке»   | 20.01.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>21.01.2025<br>гр№5,<br>гр№10 |
| 31 | Кабартма          | 1 | Продуктивная деятельность. Изготовление муляжа кабартмы из объемной, многослойной бумаги желтого цвета или подкрашенного флизелина путем распушивания для придания специфической формы. Новый лексический материал: кабартма, күп              | "Мастер-шеф" - практические упражнения по приговлению кабартмы из объемной, многослойной бумаги | 24.01.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>гр№5<br>гр№10                |
| 32 | Урама пешеру      | 1 | Продуктивная деятельность. Урама из гофрированной, ленточной бумаги, использование приема накручивания на скалку. Новый лексический  | Творческий конкурс «Блюдо дня»  | 27.01.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>28.01.2025                   |

|    |   |   |   |   |  |
|----|---|---|---|---|--|
|    |   |   | материал: урама, уклау, урау  |   | гр.№5,<br>гр.№10   |
| 33 | "Ждем гостей"   | 1 | Порядок подачи национальных блюд. Знакомство с особенностями татарского гостеприимства: первыми, в знак уважения, рассаживают и угощают старших, гостей; дети садятся за стол по приглашению взрослых. Беседа о последовательности подачи национальных блюд. Перед уходом гостю обязательно собирают гостинец (күчтәнәч). | Урок этикета «За праздничным столом»                      | 31.01.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>гр.№5<br>гр.№10               |
| 34 | Раздел: «Радость сладкоежки» ("Тәмлетмак шатлыгы") Цикл тем: «Сладкие лакомства татарского народа» («Татар халкының баллы ризыклары») | 1 | " Что ты знаешь о сладостях, подаваемых к столу татарского народа?" - опрос - викторина   | Виртуальная экскурсия «Сладкие блюда татарской кухни»     | 3.02.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>4.02.2024<br>гр.№5<br>гр.№10   |
| 35 | Сахарное печенье  | 1 | Продуктивная деятельность. Печенье из соленого теста. Раскатывание теста с помощью скалки, нарезание на длинные ленточки, затем нарезка по замыслу. Украшение печенье разноцветными драже   | Мастер-класс по украшению печенья                         | 7.02.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8,<br>гр.№9               |
| 36 | Пряник ("Прәннек")  | 1 | Продуктивная деятельность. Пряники из подкрашенных опилок и клейстера для «угощения» мам. Самостоятельная деятельность детей по словесным рекомендациям педагога  | «А для милой мамочки, испеку я прянички» выставка изделий | 10.02.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>11.02.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |

|    |                             |   |  |   |  |
|----|-----------------------------|---|--|---|--|
| 37 | Баурсак ("Бавырсак")        | 1 | Продуктивная деятельность. Баурсак из соленого теста. Раскатывание теста длинной колбаской, затем нарезка брусочками. Красивое оформление «горкой» на блюде.   | Мастер-класс «Бавырсак ясыбыз». Выставка поделок «Оста куллар» («Умелые ручки»)                                       | 14.02.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>№9гр                |
| 38 | Хворост ("Кош теле пешеру") | 1 | Продуктивная деятельность. Хворост из соленого теста. Раскатывание теста с помощью скалки, нарезание на длинные ленточки, затем на фигурные ромбики с помощью специального приспособления (фигурного диска)  | Развлекательная праздничная программа «8 Март - эниемнең бэйрәме» ("Мамин день - 8 Марта"). Угощения для мам, бабушек | 17.02.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>18.02.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 39 | Катлама                     | 1 | Продуктивная деятельность. Катлама из фетра, ваты, объемной бумаги или флизилина для «угощения» мам. Новый лексический материал: шикәр, катлама  | Мастер-класс «Праздничный обед для моей мамочки»  | 21.02.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 40 | Калеве бухарское            | 1 | Продуктивная деятельность. Калеве бухарское из соленого теста. Технология и порядок работы с соленым тестом при изготовлении калеве: раскатывание теста на доске до состояния длинной тонкой веревки и разрезания на одинаковые отрезки. Новый лексический материал: калеве бухарское, озын буй, шикәр | Урок этикета "Готовим калеве к праздничному столу"  | 24.02.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>25.02.2025<br>гр.№8<br>гр.№9 |
| 41 | Ватрушка ("Эремчек күмәче") | 1 | Продуктивная деятельность. Ватрушка из ваты, смоченного в клейстере, формирование основания ватрушки. Покраска «ватрушки». Изготовление  | Выставка поделок "Мои ватрушечки"   | 28.03.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9                                  |

|    |  |   |  |   |  |
|----|--|---|--|---|--|
|    |  |   | начинки «творога» из подкрашенных в белый цвет опилок. Новый лексический материал: эремчек, мамык, камыр   |   | гр.№5<br>гр.№10  |
| 42 | Раздел: "Мастер-шеф"<br>Цикл тем: "Готовим бутерброды, канапэ" | 1 | Продуктивная деятельность. Беседа, презентация: "Все о бутербродах» -горячих-холодных, открытых-закрытых, сладких-соленых и т.д., их разновидностях, способах изготовления и красивой подачи. Изготовление простейших бутербродов без нарезки.                           | Виртуальная экскурсия «История бутербродов»   | 3.03.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>4.03.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 43 | Фруктовый бутерброд  | 1 | Продуктивная деятельность. Чистка кожуры яблок, груш одноразовыми ножиками. Демонстрация способов нарезки сдобной булочки разными формами. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами.  | Дегустация бутербродов собственного приготовления   | 7.03.2024<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>гр.№5<br>гр.№10              |
| 44 | Бутерброд с сыром и болгарским перцем                          | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка бутербродов и сыра разными приспособлениями, формами для вырезания теста(сердечком, звездочкой), стаканчиком, блюдцем и т.д.. Новый лексический материал: баллы борыч, сыр, күмәч   | Мастер-класс по оформлению бутербродов, дегустация  | 10.03.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>11.03.25<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 45 | Бутерброд "Кояшкой" ("Солнышко") с сыром и яйцом               | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка продуктов тонкими пластинами с помощью одноразовых ножиков; нарезка сыра, батона разными способами, с использованием форм для вырезания теста. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый | «Солнечная поляна» ("Кояшлы алан") - выставка – дегустация бутербродов собственного приготовления | 14.03.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9             |

|    |   |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|---|
|    |   |   | лексический материал: йомырка, кисә(м)  |   |   |
| 46 | Буй-буй бутерброд ("Полосатый бутерброд")                               | 1 | Продуктивная деятельность. Бутерброды с полосатой формой нарезкой фруктов: груши, банан, хурма, киви. Новый лексический материал: файдалы, витаминлы  | Викторина "Бутерброд-шоу"   | 17.03.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>18.03.2025<br>гр№5,<br>гр№10 |
| 47 | "Угощение для Наврузбикә" Бутерброд "Овощная мозаика"                   | 1 | Продуктивная деятельность. Нарезка овощей при помощи одноразовых ножинок – ромбиками, звездочками, полосками (сладкий перец, помидоры, огурцы, салат).  | "Угощение для Наврузбикә"- конкурс на лучшее оформление бутерброда                        | 21.03.2025<br>гр№5,<br>гр№10<br>гр№8<br>гр№9                |
| 48 | Слоеный бутерброд   | 1 | Продуктивная деятельность. Чистка кожуры помидор одноразовыми ножиками, чистка и нарезка яиц кружочками, прослойка кулинарного изделия. Украшение бутерброда зеленью.   | Дегустация бутербродов собственного приготовления   | 24.03.2025<br>гр№8,<br>гр№9<br>25.03.2025<br>гр№5<br>гр№10  |
| 49 | Канапэ - как один из разновидностей бутербродов. ("Кечкенә бутерброд")  | 1 | Продуктивная деятельность. Приготовление канапэ. Использование круглой формочки для вырезания канапэ (пластмассовой, безопасной). Выбор начинки для украшения канапэ - по желанию детей. Использование пластмассовой безопасной шпажки. | Урок этикета "Готовим канапэ к званому ужину" Мастер-класс по оформлению мини-бутербродов | 28.03.2025<br>гр№5,<br>гр№10<br>гр№8<br>гр№9                |
| 50 | Раздел: "Нәүрүзбикә бездә кунакта!" ("Карга боткасы бәйрәмен кәтәбез"). | 1 | Проведение фольклорного развлечения татарского народа «Карга боткасы». Беседа об истории происхождения, о народных обрядах данного  | Игровое развлечение для детей "Карга  | 31.03.2025<br>гр№8,<br>гр№9                                 |

|    |   |   |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|
|    | Цикл тем: "Варим кашу» ("Ботка пешерэбез").                       |   | праздника.   | боткасы»   | 1.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10                                   |
| 51 | Маннй боткасы пешеру  | 1 | Продуктивная деятельность. Секреты приготовления манной каши без комочков. Новый лексический материал: маннй боткасы, шикэр, болгатам  | Мастер-класс «Кашка - малашка».  | 4.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9                 |
| 52 | Начинка для губадии. (дөге белэн йөзем боткасы)                   | 1 | Беседа: "Приготовление рассыпчатой рисовой каши". Новый лексический материал: дөге, йөзем, май, гөбэдия  | Презентация: «Гөбэдия» ("Губадия")   | 7.04.2025<br>гр.№8<br>гр.№9<br>8.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10    |
| 53 | Гороховая каша (Борчак боткасы пешеру)                            | 1 | Практическое упражнение «Раз горох, два горох...». Сортировка гороховой крупы по видам (зеленый, желтый, круглый, дробленый). Новый лексический материал: борчак боткасы, ярымборчак | Мастер-класс «Раз горох, два горох...».  | 11.04.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 54 | Пшеничная кашка ("Бодай ярмасыннан ботка пешеру")                 | 1 | Разучивание пословиц и стихотворений о хлебе на татарском языке « Ипи, тоз - якты йөз», «Ипекэем-ипекэй», «Ак калач»   | "Игенчелэр" видеопрезентация. Пшеница - от ростка до хлеба» - урок-презентация | 14.04.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>15.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 55 | Пшеничная каша с тыквой ("Тары ярмасы һәм кабактан ботка пешеру") | 1 | Продуктивная деятельность. Секреты приготовления вкусной пшеничной каши с добавлением тыквы. Нарезание тыквы мелкими кубиками с помощью  | Мастер-класс по сервировке стола к завтраку.                                   | 18.04.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8                        |

|    |  |   |  |   |   |
|----|--|---|--|---|---|
|    |  |   | одноразовых ножи́ков. Сервировка стола к завтраку.   |   | гр.№9   |
| 56 | "Дуслык" боткасы" ("Дөге белән тары боткасы пешеру")   | 1 | Продуктивная деятельность: "Дөге белән тары боткасы пешеру" (каша «Дружба»). Активизация словаря, закрепление лексики по данной теме: ботка, май, шикәр  | Презентация: «Крупы подружились».                     | 21.04.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>22.04.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10 |
| 57 | Раздел: "Готовимся к семейному празднику" ("Гаилә бәйрәменә эзерләнәбез"). Цикл тем: "Приятного аппетита!" ("Ашыгыз тәмле булсын!" ; кунакта, өстәл артында үз-үзенне әдәпле тоту кагыйдәләре, этикет) | 1 | Продуктивная деятельность. Классификация продуктов, их практическое применение в приготовлении блюд. "Любимые блюда нашей семьи" - рассказы детей из семейного опыта.  | Виртуальная экскурсия «Сладкие блюда татарской кухни» | 25.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9                 |
| 58 | Лепим пельмени ("Пилмән")  | 1 | Продуктивная деятельность. Пельмени из соленого теста. Раскатывание теста с помощью скалки, нарезание окружностей из теста с помощью подручного приспособления (солонки, кукольной посуды). «Фарш» изготавливается из подкрашенных опилок. Новый лексический материал: пилмән, камыр, ит, тоз, борыч | Выставка поделок "Чудо - пельмени"                    | 28.04.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>29.04.2025<br>гр.№5<br>гр.№10  |
| 59 | Плов ("Казан пылавы")  | 1 | Продуктивная деятельность. «Готовим плов» - видео урок от шеф-повара. Этапы приготовления национального блюда. Новый лексический материал:   | Мастер-класс "Плов" - видеоурок от шеф-повара         | 5.05.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>6.04.2025                       |



|    |   |   |  |   |  |
|----|---|---|--|---|--|
|    |   |   | пылау, дөге, май, ит, борыч  |   | гр.№5<br>гр.№10  |
| 60 | Семейное чаепитие по национальным традициям "Чэй төрләрә һәм аларны әзерләү кагыйдәләре | 1 | Сервировка стола к чаепитию. Выставка национальных блюд и напитков татарского народа. Новый лексический материал: әйрән, катык, нәринә, сөтле чэй, бал   | Мастер-класс «Праздничное чаепитие»   | 12.05.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>13.05.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 61 | Традиционные национальные напитки татарского народа: катык, әйрән, арыш күәсе, нәринә.  | 1 | Любимые напитки татарского народа: катык, әйрән, арыш күәсе, нәринә. Мастер класс: изготовление домашнего термостатного катыка из кипяченого молока и закваски.  | Круглый стол с дегустацией национальных напитков татарского народа  | 16.05.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9               |
| 62 | "Чәегез тәмле булсын!" Фитотерапия – фиточай (мәтрүшкәле чэй)                           | 1 | Беседа о лекарственных травах Татарстана: душица, зверобой, мята, Melissa, чабрец. Целебные свойства растений, их применение в национальной кухне. Новый лексический материал: мәтрүшкә, исле үлән. Изготовление витаминного холодного чая | Мастер-класс «Праздничное чаепитие». Выставка - показ лекарственных трав "Душистые целебные травы Татарстана" | 19.05.2025<br>гр.№8,<br>гр.№9<br>20.05.2025<br>гр.№5<br>гр.№10 |
| 63 | "День семьи" ("Приглашаем к столу!" "Рәхим итегез!")                                    | 1 | Итоговая развлекательно - игровая программа для детей и их родителей "День семьи".   | Развлекательно - игровая программа «День семьи» Угощения для членов семьи                                     | 23.05.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№3<br>гр.№6               |

|    |   |   |  |   |  |
|----|---|---|--|---|--|
| 64 | Напольная дидактическая игра “Әбидә кунакта” (“В гостях у бабушки”) | 1 | В игровой форме повторение пройденного лексического материала за год (умение вести диалоги на татарском языке), обыгрывание всех дидактических пособий по татарским национальным блюдам, воспитание у детей дружеских взаимоотношений, толерантности | Напольная дидактическая игра “Әбидә кунакта” (“В гостях у бабушки”) | 30.05.2025<br>гр.№5,<br>гр.№10<br>гр.№8<br>гр.№9 |
|----|---|---|--|---|--|

