Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Прогимназия N214 «Журавушка» Бугульминского муниципального района Республики Татарстан (Прогимназия N214)

СОГЛАСОВАНА

Старший воспитатель

Казанова Е.А. «10» 09 2025 г.

ПРИНЯТА

на педагогическом

совете

Протокол от

«<u>10</u>» <u>09</u> 20<u>25</u> г. №2

УТВЕРЖДЕНА

и введена в действие приказом директора

Прогимназии №14

№ 45 - о/д от «10» 09 2025 г.

Е.В.Безрукова

Рабочая программа дополнительного образования кружка «Говорим, поем, играем» на 2025 – 2026 учебный год

Направленность: социально - гуманитарная Уровень программы: базовый Возраст обучающихся: 6 – 7 лет

Срок реализации: 1.10.2025 – 31.05.2026 (64 часа)

Разработчик: Нугуманова Роза Кутдусовна, педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного образования кружка «Говорим, поем, играем» на 2025-2026 учебный год разработана на основании нормативных актов:

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

Социологический изучению опрос ПО 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

$N_{\underline{0}}$	Наименование разделов и тем	Всего
Π /		часов
П		
1	Виртуальная экскурсия в кафе «Татар халык ашлары».	2
	Практикум: «Татарские национальные блюда»	
2	Раздел: «Праздник урожая «Сөмбелә" («Сөмбелә күчтәчләре")	7
	Hyrry man ti "Dryman gyyyyy ya	
	Цикл тем: "Витаминные салаты"	
3	Раздел: «Әниләрне сыйлыйбыз»	8
	Цикл тем: "Бәрәңгедән ризыклар"	
4	Раздел: " Мы холода не боимся" (" Без суыктан курыкмыйбыз")	8
	Цикл тем: "Аш пешерәбез"("Учимся варить суп") Знакомство с	
	разновидностями супов.	
5	Раздел: "Камыр-батыр" ("Камыр ашлары пешерәбез")	8
	Цикл тем: "Готовим из теста" ("Камырдан тәмле ризыклар пешерәбез").	_
6	Раздел: «Радость сладкоежки» ("Тэмлетамак шатлыгы")	8
	Hyver make (Charves have compared to the home was to the home was the home was to the home was t	
	Цикл тем: «Сладкие лакомства татарского народа» («Татар халкының баллы ризыклары»	
7	Раздел: "Мастер-шеф"	8
	Цикл тем: "Готовим бутерброды, канапэ"	
8	Раздел: "Нәүрүзбикә бездә кунакта!" ("Карга боткасы	7
	бәйрәмен көтәбез").	
	Цикл тем: "Варим кашу»	
	("Ботка пешерәбез").	
9	Раздел: "Готовимся к семейному празднику" ("Гаилэ бэйрэменэ	8
	эзерләнәбез") .	
	Цикл тем: "Приятного аппетита!" ("Ашыгыз тәмле булсын!";	
	кунакта, өстәл артында үз-үзеңне әдәпле тоту кагыйдәләре, этикет)	

Итого: 64 академических часа

Календарно-тематическое планирование кружка дополнительного образования

№	Разделы, темы	Кол -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	3.10.2025 гр№4, гр№7 гр№8
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»	6.10.2025 гр№4,№7 7.10.2025 гр№8
3	Раздел: «Праздник урожая «Сөмбелә" («Сөмбелә күчтәчләре") 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"	10.10.2025 гр№4, гр№7 гр№8
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.	Мастер-класс "Чегендер салаты ясау	13.10.2025 гр№4,№7 14.10.2025 гр№8

			Новый лексический материал: чөгендер, каймак, тоз, 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, усемлек мае, тоз	Урок этикета «Угощаем гостей винегретом»	17.10.2025 гр№4, гр№7 гр№8
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, нечкэ	Мастер-класс "Яшел тормадан салат ясау»	20.10.2025 гр№4,№7 21.10.2025 гр№8
7	Витаминный салат ("Витаминлы салат")	1	Продуктивная деятельность. Нарезка фруктов разными способами с помощью одноразовых ножиков. 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	24.10.2025 гр№4, гр№7 гр№8
8	Грибной салат ("Гөмбэ салаты")	1	Продуктивная деятельность. Нарезка грибов пластинами (с помощью одноразовых ножиков или терки - шинковки)	Выставка поделок "Грибное ассорти"	27.10.2025 гр№4,№7 28.10.2025 гр№8
9	Мой любимый овощной салат	1	День самостоятельной деятельности "Хозяюшка". Самостоятельная творческая деятельность детей по теме «Салаты». Повторение слов по теме, расширение	Творческий конкурс " Мой любимый	31.10.2025 rp№4, rp№7

			активного словаря	овощной салат"	гр№8
10	Раздел: «Әниләрне сыйлыйбыз» 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 сыйлыйбыз»	Конкурс-викторина «Кто больше назовет блюд татарской кухни из картофеля»	7.11.2025 гр№4, гр№7 гр№8
11	Старинное национальное блюдо "Кыстыбый"	1	Продуктивная деятельность. Изготовления кыстыбый из соленого теста и подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: кыстыбый, бэрэңге эчле кыстыбый	Викторина "Кыстым-кыстым-кыстым-кыстыбый"	10.11.2025 гр№4,№7 11.11.2023 гр№8
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 «Бэлеш остасы» («Лучший изготовитель бэлеша»)	14.11.2025 гр№4, гр№7 гр№8
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 "Тэмлетамак" (изготовленных руками детей)	17.11.2025 гр№4,№7 18.11.2023 гр№8
14	Кыздырган бәрәңге ("картошка-фри")	1	Продуктивная деятельность. Чистка кожуры с картошки одноразовыми ножиками. Проведение инструктажа по технике безопасности в работе с	"Мастер-шеф" - практические упражнения по	21.11.2025 гр№4, гр№7

			колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: бәрәңге – фри, пычак, чистартам	приговлению блюд из картофеля	гр№8
15	Картофельные котлеты для мамочки ("бәрәңге кәтлите")	1	Продуктивная деятельность. Картофельные котлеты из подкрашенных опилок и клейстера для «угощения» мам. Новый лексический материал: кэтлит, озынча, таба	завтрак для мамы»»	24.11.2025 гр№4,№7 25.11.2025 гр№8
16	Любимое мамино блюдо - "манты"	1	Продуктивная деятельность. Манты из соленого теста. Новый лексический материал: манты, камыр, ит	мантики»-выставка	28.11.2025 гр№4, гр№7 гр№8
17	Морковные котлеты ("кишер кэтлите")	1	Продуктивная деятельность. Чистка кожуры с моркови одноразовыми ножиками. Новый лексический материал: кишер кэтлите, пычак, чистартам, озынча	программа	1.12.2025 гр№4,№7 2.12.2025 гр№8
18	Раздел: " Мы холода не боимся" (" Без суыктан курыкмыйбыз") Цикл тем: "Аш пешерәбез"("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 ашы, токмачлы аш)	халык ашлары" Беседа: «Аш	5.12.2025 гр№4, гр№7 гр№8

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	"Искусство нарезания домашней лапши"	8.12.2025 rp№4,№7 9.12.2025 rp№8
20	Учимся варить щи из свежей капусты ("Кэбестэ ашы пешеру")	1	Продуктивная деятельность. Нарезка овощей соломкой с помощью одноразовых ножиков. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: пычак, такта, кисә(м), озын	"Мастер-шеф" - командная игра по приготовлению заготовок для щей.	12.12.2025 гр№4, гр№7 гр№8
21	Борщ ("Чегендер ашы")	1	Продуктивная деятельность. Измельчение овощей с помощью одноразовых ножиков. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: чөгендер, ит, тоз.	"Мастер-шеф" - командная игра по приготовлению заготовок для борщей.	15.12.2025 гр№4,№7 16.12.2025 гр№8
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?"	19.12.2025 гр№4, гр№7 гр№8
23	Суп гороховый ("Борчак ашы")	1	Продуктивная деятельность Гороховая крупа и блюда из неё. Технология приготовления горохового супа. Новый лексический материал: борчак ярмасы, пешерэ(м), игра «Кем тизрэк?" ("Кто быстрее?) Сортировка зеленого и желтого гороха	Мастер-класс «Борчак ашы пешерәбез" ("Готовим гороховый суп")	22.12.2025 rp№4,№7 23.12.2025 rp№8

24	Картофельный суп ("Бәрәңге шулпасы")	1	Продуктивная деятельность. Нарезка овощей тонкими пластинами. Инструктаж по технике безопасности в работе с колющими - режущими инструментами. Новый лексический материал: нечкә, түгәрәк, бәрәңге шулпасы	Мастер-класс «Праздничный обед для моей семьи»»	26.12.2025 гр№4, гр№7 гр№8
25	Овощной суп ("Яшелчэ ашы")	1	Продуктивная деятельность. Нарезка продуктов для овощного супа брусочками с помощью одноразовых ножиков. правильное называние всех компонентов на татарском языке (расширение словарного запаса)	Секреты приготовления витаминного супа - записки шеф-повара (он-лайн урок)	29.12.2025 гр№4,№7 30.12.2025 гр№8
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 бәлеш, беккән, кабартма, урама; составление меню. Сюжетно-ролевая игра: «Курчакны сыйлыйбыз»	Сюжетно-ролевая игра: «Курчакны сыйлыйбыз»	9.01.2026 rp№4, rp№7 rp№8
27	Коймак	1	Продуктивная деятельность. Блины для «угощения» гостей. Технология изготовления блинов из подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: коймак, түгэрэк	Практическая ситуация «К нам гости пришли»	12.01.2026 гр№4,№7 13.01.2026 гр№8
28	Пәрәмәч	1	Продуктивная деятельность. Пәрәмәч из соленого теста. Изготовление пәрәмәчей из соленого теста и «опилочного фарша». Новый лексический материал: пәрәмәч, камыр	Мастер - класс «Умелые руки не знают скуки	16.01.2026 гр№4, гр№7 гр№8
29	Вак бәлеш с рисом	1	Продуктивная деятельность. Вак бәлеш из соленого теста. Технология изготовления вак бәлешә из	Урок этикета «Угощаем гостей вак	19.01.2026

			соленого теста и начинки из нарезанных кусочков красной и белой губки (для мытья посуды). Новый лексический материал: вак бәлеш, ит, дөге ярмасы	бәлишем»	гр№4,№7 20.01.2026 гр№8
30	Беккән	1	Продуктивная деятельность. Беккән из соленого теста для «угощения» бабушки. Изготовления вак бәлешә из соленого теста и подкрашенных и просушенных опилок. Новый лексический материал: беккән, ярымтүгәрәк	Бытовая ситуация «Несем гостинцы бабушке»	23.01.2026 гр№4, гр№7 гр№8
31	Кабартма	1	Продуктивная деятельность. Изготовление муляжа кабартмы из объемной, многослойной бумаги желтого цвета или подкрашенного флизилина путем распушивания для придания специфической формы. Новый лексический материал: кабартма, күп	"Мастер-шеф" - практические упражнения по приговлению кабартмы из объемной, многослойной бумаги	26.01.2026 гр№4,№7 27.01.2026 гр№8
32	Урама пешеру	1	Продуктивная деятельность. Урама из гофрированной, ленточной бумаги, использование приема накручивания на скалку. Новый лексический материал: урама, уклау, урау	Творческий конкурс «Блюдо дня»	30.01.2026 гр№4, гр№7 гр№8
33	"Ждем гостей"	1	Порядок подачи национальных блюд. Знакомство с особенностями татарского гостиприимства: 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	Урок этикета «За праздничным столом»	2.02.2026 гр№4,№7 3.02.2026 гр№8

			собирают гостинец (күчтэнэч).		
34	Раздел: «Радость сладкоежки» ("Тәмлетамак 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»	6.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
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	9.02.2026 гр№4,№7 10.02.2026 гр№8
36	Пряник ("Прэннек")	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	13.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
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 ясыйбыз». Выставка поделок «Оста куллар» («Умелые ручки»)	16.02.2026 гр№4,№7 17.02.2026 гр№8
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	Развлекательная праздничная программа «8 Март - эниемнең бәйрәме»	20.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8

			(фигурного диска)	("Мамин день - 8 Марта"). Угощения для мам, бабушек	
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»	23.02.2026 гр№4,№7 24.02.2026 гр№8
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 празничному столу"	27.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
41	Ватрушка ("Эремчек күмәче")	1	Продуктивная деятельность. Ватрушка из ваты, смоченного в клейстере, формирование основания ватрушки. Покраска «ватрушки». Изготовление начинки «творога» из подкрашенных в белый цвет опилок. Новый лексический материал: эремчек, мамык, камыр	Выставка поделок "Мои ватрушечки"	2.03.2026 rp№4,№7 3.03.2026 rp№8
42	Раздел: "Мастер-шеф" 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»	6.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8

43	Фруктовый бутерброд		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	9.03.2026 rp№4,№7 10.03.2026 rp№8
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	13.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
45	Бутерброд "Кояшкай" ("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 лексический материал: йомырка, кисә(м)	«Солнечная поляна» ("Кояшлы алан") - выставка — дегустация бутербродов собственного приготовления	16.03.2026 гр№4,№7 17.03.2026 гр№8
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"	20.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
47	"Угощение для Наврузбикэ" Бутерброд "Овощная мозаика"	1	Продуктивная деятельность. Нарезка овощей при помощи одноразовых ножиков — ромбиками, звездочками, полосками (сладкий перец, помидоры, огурцы, салат).	"Угощение для Наврузбикэ"- конкурс на лучшее оформление бутерброда	23.03.2026 гр№4,№7 24.03.2026 гр№8

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	27.02.2026 гр№4, гр№7 гр№8
49	Канапэ - как один из разновидностей бутербродов. ("Кечкенэ бутерброд")	1	Продуктивная деятельность. Приготовление канапэ. Использование круглой формочки для вырезания канапэ (пластмассовой, безопасной). Выбор начинки для украшения канапэ - по желанию детей. Испольвание пластмассовай безопасной шпажки.	Урок этикета "Готовим канапэ к званому ужину" Мастер-класс по оформлению мини- бутербродов	30.03.2026 гр№4,№7 31.03.2026 гр№8
50	Раздел: "Нәүрүзбикә бездә кунакта!" ("Карга боткасы бәйрәмен көтәбез"). Цикл тем: "Варим кашу» ("Ботка пешерәбез").	1	Проведение фольклорного развлечения татарского народа «Карга боткасы». Беседа об истории происхождения, о народных обрядах данного праздника.	Игровое развлечение для детей "Карга боткасы»	3.04.2026 гр№4, гр№7 гр№8
51	Манный боткасы пешеру	1	Продуктивная деятельность. Секреты приготовления манной каши без комочков. Новый лексический материал: манный боткасы, шикэр, болгатам	Мастер-класс «Кашка - малашка».	6.04.2026 гр№4,№7 7.04.2026 гр№8
52	Начинка для губадии. (дөге белән йөзем боткасы)	1	Беседа: "Приготовление рассыпчатой рисовой каши". Новый лексический материал: дөге, йөзем, май, гөбэдия	Презентация: «Гөбәдия" ("Губадия")	10.04.2026 гр№4, гр№7 гр№8
53	Гороховая каша (Борчак боткасы пешерү)	1	Практическое упражнение «Раз горох, два горох». Сортировка гороховой крупы по видам (зеленый, желтый, круглый, дробленый). Новый лексический	Мастер-класс «Раз горох, два горох».	13.04.2026 rp№4,№7 14.04.2026

			материал: борчак боткасы, ярымборчак		гр№8
54	Пшеничная кашка ("Бодай ярмасыннан ботка пешерү")	1	Разучивание пословиц и стихотворений о хлебе на татарском языке « Ипи, тоз - якты йөз", "Ипекәемипекәй", "Ак калач"	"Игенчеләр" видеопрезентация. Пшеница - от ростка до хлеба» - урок-презентация	17.04.2026 гр№4, гр№7 гр№8
55	Пшенная каша с тыквой ("Тары ярмасы һәм кабактан ботка пешерү")	1	Продуктивная деятельность. Секреты приготовления вкусной пшенной каши с добавлением тыквы. Нарезание тыквы мелкими кубиками с помощью одноразовых ножиков. Сервировка стола к завтраку.	Мастер-класс по сервировке стола к завтраку.	27.04.2026 гр№4,№7 28.04.2026 гр№8
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».	1.05.2026 гр№4, гр№7 гр№4
57	Раздел: "Готовимся к семейному празднику" ("Гаилә бәйрәменә әзерләнәбез"). Цикл тем: "Приятного аппетита!" ("Ашыгыз тәмле булсын!"; кунакта, өстәл артында үз-үзеңне 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»	4.05.2026 гр№4,№7 5.05.2026 гр№8
58	Лепим пельмени ("Пилмэн")	1	Продуктивная деятельность. Пельмени из соленого теста. Раскатывание теста с помощью скалки, нарезание окружностей из теста с помощью	Выставка поделок "Чудо - пельмени"	8.05.2026 гр№4, гр№7

			подручного приспособления (солонки, кукольной посуды). «Фарш» изготавливается из подкрашенных опилок. Новый лексический материал: пилмэн, камыр, ит, тоз, борыч		гр№4
59	Плов ("Казан пылавы")	1	Продуктивная деятельность. «Готовим плов» - видео урок от шеф-повара. Этапы приготовления национального блюда. Новый лексический материал: пылау, дөге, май, ит, борыч	Мастер-класс "Плов" - видеоурок от шеф-повара	11.05.2026 гр№4,№7 12.05.2026 гр№8
60	Семейное чаепитие по национальным традициям "Чэй төрлэре һэм аларны эзерлэү кагыйдэлэре	1	Сервировка стола к чаепитию. Выставка национальных блюд и напитков татарского народа. Новый лексический материал: эйрэн, катык, нэринэ, сөтле чэй, бал	Мастер-класс «Праздничное чаепитие»	15.05.2026 гр№4, гр№7 гр№4
61	Традиционные напитки национальные напитки татарского народа: катык, эйрэн, арыш күәсе, нәринә.	1	Любимые напитки татарского народа: катык, эйрэн, арыш күэсе, нэринэ. Мастер класс: изготовление домашнего термостатного катыка из кипяченого молока и закваски.	Круглый стол с дегустацией национальных напитков татарского народа	18.05.2026 гр№4,№7 19.05.2026 гр№8
62	"Чэегез тэмле булсын!" Фитотерапия – фиточай (мәтрүшкәле чәй)	1	Беседа о лекарственных травах Татарстана: душица, зверобой, мята, мелисса, чабрец. Целебные свойства растений, их применение в национальной кухне. Новый лексический материал: мэтрүшкэ, исле үлэн. Изготовление витаминного холодного чая	Мастер-класс «Праздничное чаепитие». Выставка - показ лекарственных трав "Душистые целебные травы Татарстана"	22.05.2026 гр№4, гр№7 гр№4
63	"День семьи" ("Приглашаем к столу!" "Рэхим итегез!")	1	Итоговая развлекательно - игровая программа для детей и их родителей "День семьи".	Развлекательно - игровая программа	25.05.2026 гр№4,№7

		«День семьи" Угощения для членов семьи	26.05.2026 гр№8
Напольная дидактическая игра "Әбидә кунакта" ("В гостях у бабушки")	лексического материала за год (умение вести диалоги на татарском языке), обыгрывание всех дидактических	дидактическая игра "Әбидә кунакта" ("В	30.05.2026 гр№4, гр№7 гр№4

Лист изменений к рабочей программе

No	Наименование разделов и	Дата	Дата	Причины внесения
Π/Π	тем занятий	по	по	изменений
		плану	факту	