

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 250
(МАДОУ детский сад № 250)

ПРОЕКТ
"Аппетитное чтение"
для детей младшего дошкольного возраста (3-4 года)

Разработала:
Быкова Елена Александровна.
Воспитатель

2026г.

Проект "Аппетитное чтение" для детей младшего дошкольного возраста (3-4 года)

Цель проекта:

Пробудить у детей ранний интерес к книгам через яркие, доступные и «вкусные» впечатления, объединяя чтение с игрой, рассматриванием и простыми действиями с едой.

Задачи:

1. Познакомить детей с короткими сказками и стихами, где присутствуют знакомые продукты и блюда.
2. Развивать пассивный и активный словарь через называние продуктов, их свойств (сладкий, кислый, круглый).
3. Формировать положительное эмоциональное отношение к книге через совместное чтение и обыгрывание.
4. Вовлекать родителей в чтение дома и закрепление полученных впечатлений.

Этапы реализации:

1. Подготовительный этап.

Выбор книг с «вкусными» сюжетами (адаптировано для 3–4 лет):

1. «Репка» – пробуем репку (или морковь).
2. «Колобок» – знакомство с колобком, сравнение с булочкой.
3. «Маша и медведь» – рассматриваем пирожки.
4. «Пряничный домик» – рассматриваем пряник.
5. «Сказка о глупом мышонке» С. Маршака – каша как угощение.
6. «Фрукты» (стихи) – яблоко, груша, банан.
7. «Овощи» (стихи) – помидор, огурец, капуста.
8. «Мишка косолапый» (потешка) – шишки и мёд.
9. «Сорока-белобока» (потешка) – кашка для деток.
10. «Киска, брысь!» – молочко и сметанка.

Подготовка реквизита:

- крупные яркие иллюстрации,
- муляжи и настоящие овощи/фрукты (морковь, яблоко, банан, помидор),
- игрушечная посуда, ложки, мисочки,
- фартучки для детей,
- сенсорные мешочки с крупой.

2. Основной этап

Формы работы (адаптированы для 3–4 лет):

«Чтение с угощением» – чтение короткого произведения и дегустация продукта-героя.

Пример: читаем «Репку» – рассматриваем и пробуем кусочек сладкой моркови.

Пример: читаем стихи про яблоко – даём попробовать половинку яблока.

«Пальчиковая мастерская» – лепка из солёного теста «угощений» для героев.

Пример: после «Колобка» лепим маленькие колобки и печенье.

«Угости зверят» – сюжетная игра с игрушками: дети раскладывают муляжи еды по тарелочкам, называя, что кому дадут (мишке – мёд, зайке – морковку).

«Вкусные коробочки» – дети на ощупь в крупе находят маленькие игрушечные фрукты и называют их.

«Что в мешочке?» – угадывание фрукта/овоща по запаху или на ощупь.

3. Заключительный этап.

А) Выставка «Моя любимая еда из книжки» – родители вместе с детьми готовят простое блюдо (фруктовый салат, бутерброд с маслом, печенье) и фотографируют процесс. Готовые работы оформляются на листах А4 и вывешиваются в группе.

Б) «Сладкий стол» – совместное чаепитие с печеньем, пряниками и яблоками. Вспоминаем, в каких книжках встречалось такое угощение.

В) Вручение маленьких книжек-раскрасок на тему еды каждому участнику проекта.

Ожидаемые результаты:

- Первичный интерес к книге. Дети начинают узнавать знакомых героев и радоваться чтению, ассоциируя его с приятными моментами (угощение, игра).
- Обогащение активного словаря. В речи появляются слова: «морковка», «яблоко», «сладкий», «круглый», «вкусный», «каша», «пирожок», «пряник».
- Развитие сенсорики и моторики. Дети учатся различать продукты по цвету, форме, размеру, на ощупь (гладкий – шершавый, твёрдый – мягкий), лепят из теста, перебирают крупу.
- Знакомство с продуктами. Дети узнают названия основных овощей и фруктов, учатся проявлять интерес к еде через сказочный контекст.
- Взаимодействие с семьёй. Родители активно включаются в чтение дома, готовят с детьми простые блюда, укрепляется эмоциональная связь через совместную деятельность.
- Развитие игровых навыков. В самостоятельных играх появляются сюжеты «угостим мишку», «приготовим обед», что способствует социально-коммуникативному развитию.

Критерии оценки успешности проекта

А) Активность детей:

- С интересом слушают короткие произведения.
- Сопровождают чтение жестами и звуками («ам-ам», «дай»).
- Радуются дегустациям и игровым моментам.

Б) Поведенческие индикаторы:

- Называют знакомые продукты в быту.
- В играх воспроизводят действия: «накормить куклу», «приготовить суп».
- Просят почитать знакомые книжки дома и в детском саду.

Проект построен с учётом возрастных особенностей детей 3–4 лет: короткие тексты, яркая наглядность, многократное повторение, активное участие взрослого, смена деятельности (чтение – игра – проба – лепка – подвижность) и эмоциональная вовлечённость.

Продолжительность: 2 месяца (1.03.2026 – 1.05.2026 г.)

НАША ЧИТАЮЩАЯ СЕМЬЯ

МАША И
МЕДВЕДЬ

ГОРШОЧЕК
КАШИ

ЛЕСА И
ЖУРАВЬ

МИШКИНА
КАША

КРЫЛАТЫЙ
МОУНАТЫЙ И
МАСЛЯНИЦ

КРАСНАЯ
ШАПОЧКА

СВОЯ
СКАЗКА

ПРИГОТО-
ВИЛ
БЛЮДО

ПИРОЖКИ

Абдухаликов Юсуф

Абрамов Александр

Ахматов Якуб

Богатырева Николь

Боровых Данил

Бушуев Владимир

Волков Дмитрий

Денисова Есения

Жданов Артем

Зенгер Анита

Зубарев Владислав

Карабаев Георгий

Карпаузова Мирослава

Кисев Тимофей

Кречетова Диана

Кубанова Милана

Малов Мирон

Малов Матвей

Овчинникова София

Оспанова Мия

Родичева Вероника

Самохвалов Артем

Сидякин Константин

Смолин Степан

Сонникова Виллетта

Тегоева Яна

Устинов Матвей

Хакимова Алина

Царегородцева Полина

КАША

КОЛОБОК

КАСКА

КАСЕЛЬ

КАША

КАША

ПИРОЖКИ

КОЛОБОК

КАСКА

ПИРОЖКИ

ПИРОЖКИ

КОЛОБОК

КОЛОБОК

КАСКА

КАСКА

КАСКА

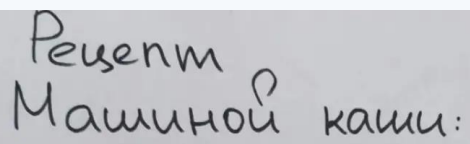
КАСКА

КАСКА

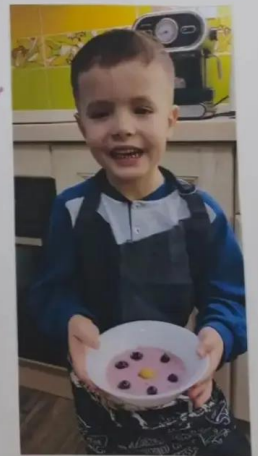
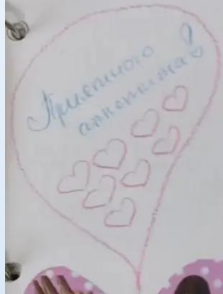
КАСКА

КАСКА

КАСКА



1. Молоко
 2. Соль
 3. Сахар
 4. Малина
 5. Смородина
 6. Манная крупа
- Тщательно
перемешать!



КНСЕЛЬ.

1. PROB. 1
 2. PROB. 2
 3. PROB. 3
 4. PROB. 4
 5. PROB. 5
 6. PROB. 6
 7. PROB. 7
 8. PROB. 8
 9. PROB. 9
 10. PROB. 10
 11. PROB. 11
 12. PROB. 12
 13. PROB. 13
 14. PROB. 14
 15. PROB. 15
 16. PROB. 16
 17. PROB. 17
 18. PROB. 18
 19. PROB. 19
 20. PROB. 20
 21. PROB. 21
 22. PROB. 22
 23. PROB. 23
 24. PROB. 24
 25. PROB. 25
 26. PROB. 26
 27. PROB. 27
 28. PROB. 28
 29. PROB. 29
 30. PROB. 30
 31. PROB. 31
 32. PROB. 32
 33. PROB. 33
 34. PROB. 34
 35. PROB. 35
 36. PROB. 36
 37. PROB. 37
 38. PROB. 38
 39. PROB. 39
 40. PROB. 40
 41. PROB. 41
 42. PROB. 42
 43. PROB. 43
 44. PROB. 44
 45. PROB. 45
 46. PROB. 46
 47. PROB. 47
 48. PROB. 48
 49. PROB. 49
 50. PROB. 50
 51. PROB. 51
 52. PROB. 52
 53. PROB. 53
 54. PROB. 54
 55. PROB. 55
 56. PROB. 56
 57. PROB. 57
 58. PROB. 58
 59. PROB. 59
 60. PROB. 60
 61. PROB. 61
 62. PROB. 62
 63. PROB. 63
 64. PROB. 64
 65. PROB. 65
 66. PROB. 66
 67. PROB. 67
 68. PROB. 68
 69. PROB. 69
 70. PROB. 70
 71. PROB. 71
 72. PROB. 72
 73. PROB. 73
 74. PROB. 74
 75. PROB. 75
 76. PROB. 76
 77. PROB. 77
 78. PROB. 78
 79. PROB. 79
 80. PROB. 80
 81. PROB. 81
 82. PROB. 82
 83. PROB. 83
 84. PROB. 84
 85. PROB. 85
 86. PROB. 86
 87. PROB. 87
 88. PROB. 88
 89. PROB. 89
 90. PROB. 90
 91. PROB. 91
 92. PROB. 92
 93. PROB. 93
 94. PROB. 94
 95. PROB. 95
 96. PROB. 96
 97. PROB. 97
 98. PROB. 98
 99. PROB. 99
 100. PROB. 100



ПОЛЬЗА:

- ПРОФИЛАКТИКА ПРОСТУДЫ;
- ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ

«Крылатый, мохнатый да масляный»



Готовим с мамой

Рецепт вкусных блинов

Ингредиенты:

- 2 стакана пшеничной муки;
- 1 стакан молока;
- 3 яйца;
- 1/2 чайной ложки соли;
- 2 столовые ложки сахара;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- 1 чайная ложка разрыхлителя.



Способ приготовления:

В большой миске смешать пшеничную муку, соль, сахар и разрыхлитель. В другой миске взбить яйца, добавить молоко, растительное масло и тщательно перемешать. Постепенно добавлять сухие ингредиенты в жидкие, постоянно перемешивая, до получения однородной массы. Дать тесту отдохнуть в течение 20-30 минут.

Разогреть сковороду на среднем огне. Нанести немного масла на сковороду. Положить порцию теста (около 1/4 стакана на один блин) на сковороду и равномерно распределить по всей поверхности.

Готовить блин до тех пор, пока верхняя сторона не перестанет быть жидкой (около 2 минут), затем перевернуть и готовить еще 1-2 минуты.

Блины из пшеничной муки на сегодняшний день являются самыми популярными. Они получаются с нежнейшим вкусом и кружевами. Могут подаваться с любой начинкой – маслом, гущенным молоком, сметаной, джемом.



Традиционные блины имеют достаточное количество витаминов и минералов:

- витамины группы В. Полезны для эндокринной, иммунной и нервной систем, метаболизма;
- витамин Е. Является антиоксидантом, который благоприятно воздействует на состояние кожи;
- витамин РР. Способствует снижению холестерина, помогает в работе желудочно-кишечного тракта;
- калий. Помогает укрепить сердечную мышцу;
- натрий. Помогает в работе почек;
- магний. Способствует регенерации клеток, выводит токсины;
- железо. Положительно сказывается на работе щитовидной железы, сокращает риск возникновения анемии;
- фосфор. Способствует хорошему состоянию костей и зубов.



Виды каш:

- Пшениная
- Рисовая
- Перловая
- Ячневая
- Кукурузная
- ...и другие

Горшочек каши



Каша - очень полезный продукт питания. Она богата витаминами, белками, микроэлементами, клетчаткой. Укрепляет пищеварительную систему, нормализует обмен веществ, даёт заряд бодрости на весь день!!!

Кипятим молоко или воду, добавляем крупу.



Соль сахар добавляем по вкусу



Регулярно перемешиваем до готовности



Каша готова! можно добавить масло, варенье, кусочки фруктов или ягоды.



Приятного Аппетита!!!



Придаёт сил!!!







