Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад № 94 «Соенеч» Нижнекамского муниципального района РТ

**IV Всероссийский педагогический конкурс**

**«Моя лучшая методическая разработка»**

Исследовательская работа

**Тема: «Конфета – сладкая жизнь»**

Руководитель: Ахмедова Гульнур Миннехановна

Воспитанница: Сытина Мария Константиновна

г.Нижнекамск РТ

2022г.

Содержание

1.Введение……………………………………………………………………………………….3

2.История возникновения конфет……………………………………………………………...4

3. Эксперимент 1………………………………………………………………………………...5

4. Эксперимент 2………………………………………………………………………………...5

5. Эксперимент 3………………………………………………………………………………...5

6. Продукт эксперимента-мнемотаблица………………………………………………………6

7. Заключение…………………………………………………………………………………….6

8. Список используемой литературы…………………………………………………………...7

9. Приложение……………………………………………………………………………………8

**Введение**

**Актуальность проекта**: проходя мимо витрин с яркими упаковками конфет, дети часто просят у взрослых купить им эти сладости. А взрослые, покупая такие конфеты, зачастую не задумываются о том, какую пользу или вред они могут принести детям. Производители конфет используют пищевые красители. Какую тайну несут в себе эти конфеты? Что скрывает яркий фантик? Можно ли такие конфеты употреблять в пищу детям?

**Проблема исследования**: неживая природа

**Предмет исследования**: свойства и качества конфет

**Объект исследования**: конфеты

**Цель**: рассмотреть использование конфет человеком и с помощью опытов доказать, что конфета может быть полезной.

**Гипотеза:** в домашних условиях можно проверить качество конфет.

**Задачи**:

Образовательные задачи: расширить и обобщить знания о конфетах, рассмотреть виды конфет и их свойства.

Развивающие задачи: развивать стремление к поисково-познавательной деятельности, корректировать свою деятельность, развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы.

Воспитательные задачи: воспитать интерес к познанию окружающего мира,

Воспитать чувства удовлетворения, радости от определенных открытий.

Произвести эксперимент по выявлению качественных конфет. Сделать выводы и дать рекомендацию.

**Методы исследования**: сбор информации; чтение книг; проведение опытов.

**Ход исследования**:

1. Познакомиться с информацией по данному вопросу.
2. Выявить особенности конфет
3. Постановка опыта по определению качества конфет.
4. Выводы
5. Заключение

Меня зовут Мария. Мне шесть лет. И как все дети я люблю сладости. А вы, взрослые, любите сладкое? Я ни дня не могу прожить без чего-нибудь сладенького. Чай, кофе мы пьем с конфетами, печеньем, с пирожными, с вареньем и другими сладостями. Ни одно день рождение, не обходится без торта, да и красочный новогодний подарок с конфетами является одним из главных атрибутов Нового года. И вот как –то раз, мы с мамой пили чай с конфетами, я задумалась какие же конфеты являются самыми вредными, а какие полезными?

На мой взгляд, конфета-это самый вкусный продукт, но мама убеждена, что конфета приносит не только пользу, но и вред нашему здоровью. Что же это за конфета такая? Что в ней такого опасного, что придает уверенности людям в ее вреде?

Значит мне остается решить проблему. Есть ли полезные конфеты?

Изучив литературу я с мамой узнала, что слово «конфета» произошло от латинского confectum-«изготовлено». Этот термин изначально использовали аптекари в 16 веке. Они называли этим словом засахаренные или переработанные в варенье фрукты, используемые в лечебных целях.

Первые шоколадные конфеты были изготовлены в Брюсселе аптекарем Джоном Нойхаузом в 1857 году. Изобретая средство против кашля, он случайно получил продукт, который мы сегодня называем шоколадными конфетами. В 1912 году его сын ввел шоколадные конфеты в продажу. А золотистые обертки для этих конфет придумала его жена, после чего они стали пользоваться широким спросом.

В России первая кондитерская фабрика появилась в 1861году. Это была московская фабрика «Красный октябрь». Но это не значит, что до этого в России не изготавливали конфет. Каждый кондитер для каждого званого обеда готовил конфеты по собственному секретному рецепту.

Конфеты подразделяют на следующие группы:

конфеты помадные;

конфеты молочные;

конфеты с фруктовой начинкой;

конфеты желейные и желейно-фруктовые4

конфеты грильяжные;

конфеты кремовые;

конфеты шоколадные и т.д.

На магазинных прилавках огромный выбор конфет. Я решила с помощью экспериментов сама проверить, какие конфеты полезны. Мы с мамой купили несколько видов конфет (приложение)

Первый этап- «Создание копилки» (приложение)

Второй этап- Мы классифицировали конфеты по цветовой гамме (приложение)

Третий этап- эксперименты (приложение)

Эксперимент 1. По длительности нахождения конфеты во рту во время ее употребления.

Мы выявили, что дольше всего во рту, пока ешь, находится леденцовая карамель, а это значит, что леденец- наиболее вредная для зубов конфета. Менее вредной (из всех видов конфет) оказалась шоколадная конфета.

Эксперимент 2. Какие пищевые красители использует производитель. Мы растворили конфеты в банке с водой и засекли время, как быстро они растворятся.

Эксперимент 3. Какая же конфета является самой вредной для наших зубов- чтобы не навредить своим зубам, для эксперимента мы использовали куриные яйца (в их скорлупе тоже содержится кальций), которые погрузили в приготовленные баночки с растворами конфет и оставили на несколько дней. Чем быстрее по времени разрушится скорлупа яйца в определенном растворе конфеты, тем губительнее эта конфета для зубов.

Данный эксперимент помог нам выяснить, какая же конфета является самой вредной.

Оказалось, это кислый леденец «Кислинка», ведь в нем, кроме сахара, содержится еще лимонная кислота, которая тоже очень вредна для здоровья зубов.

На втором месте «по вредности»- леденец «шипучка».

На третьем - обычная карамель.

На четвертом – шоколадная конфета.

А в растворе «Горький шоколад» скорлупа яйца осталась целой, даже по истечению 15 дней. К тому же, по информации из интернета, мы узнали, что какао, содержащееся в большом количестве в горьком шоколаде, наоборот, защищает зубы от возникновения кариеса.

Также мы узнали, что другой вид сахара, содержащийся во всех фруктах - фруктоза, совсем не вредна для зубов. Поэтому фрукты и ягоды, а также сухофрукты можно добавлять в состав конфет, заменяя в них обычный, вредный для зубов сахар.

Чтобы мой труд не прошел даром, мы с мамой разработали модель правильного выбора конфет, наименее вредящих здоровью зубов.

Конфета:

- Должна как можно меньше по времени находиться во рту, пока ее ешь.

- Не должна быть кислой.

- Не должна прилипать к зубам.

- Должна содержать мало сахара и содержать много какао.

- Может содержать фрукты, ягоды или сухофрукты.

Мнемотаблица (приложение)

**Заключение**

Данный проект позволяет развивать исследовательские навыки и познавательный интерес у детей, а также осознанно подходить к выбору сладостей, менее вредных для здоровья зубов. Заботиться о здоровье своего организма и зубов.

**Список использованной литературы:**

1. Баранова Л.А. «Конфетка по праздникам».-М.: «Питание и общество», 2006г-140с.
2. Белокрылов И. «Сладкий как лекарство»// Здоровье, октябрь 2002г.
3. Кузнецова А.Н. «Известно ли вам что?», Лиза, №14, 1998г.
4. Кочкина Н.А. Метод проектов в дошкольном образование. Методическое пособие- М: Мозаика- Синтез, 2012г.
5. Мартынюк Е.А. «Несладкие заботы сладкой отрасли».-М.: «Феникс», 2001г. -202с.
6. Интернет ресурсы.