

# ПРИЛОЖЕНИЯ

К ПРОЕКТУ «СЛАДКИЙ ВОПРОС»



## Анкетирование родителей

**Цель:** узнать, как часто дети едят дома сладости и знают ли родители, о вреде и пользе часто употребляя их.

### Анкета

**1. Любит ли Ваш ребенок сладости?**

- Да, можно сказать сладкоежка
- Да, но только определенные продукты и не часто
- Нет, совсем не любит
- Равнодушен (может, есть, если угощают, а может и совсем не есть)

**2. Как часто Ваш ребенок ест сладости?**

- Каждый день
- 2-3 раза в неделю
- Редко, раз в месяц или по праздникам
- Совсем не ест

**3. Любимая сладость Вашего ребенка (можно выбрать несколько вариантов):**

<i>Шоколад</i>	конфеты	<i>торт</i>	пирожное	<i>мороженое</i>	фрукты
<i>Ягоды</i>	мармелад	<i>пастила</i>	зефир	<i>леденцы</i>	сладкая вата
<i>булочки</i>	пончики	<i>пирог</i>	варенье	<i>джем</i>	сухофрукты
<i>цукаты</i>	мёд	<i>сладкие газированные напитки и сок</i>			

**4. По Вашему мнению, есть ли необходимость следить за содержанием сахара в рационе Вашего ребенка?**

- Да, есть
- Нет, это совсем неважно

**5. Какие сладости, по Вашему мнению, совершенно вредны для здоровья человека?**

**6. Какие сладости, по Вашему мнению, приносят пользу нашему организму (насыщают витаминами, необходимыми минеральными веществами и т.п.)**

**7. Какие сладости не приносят пользу, а только вред организму?**

## Консультация для родителей

**Цель:** воспитание правильного отношения к питанию как составной части сохранения и укрепления здоровья детей.



## Опрос детей по вопросам

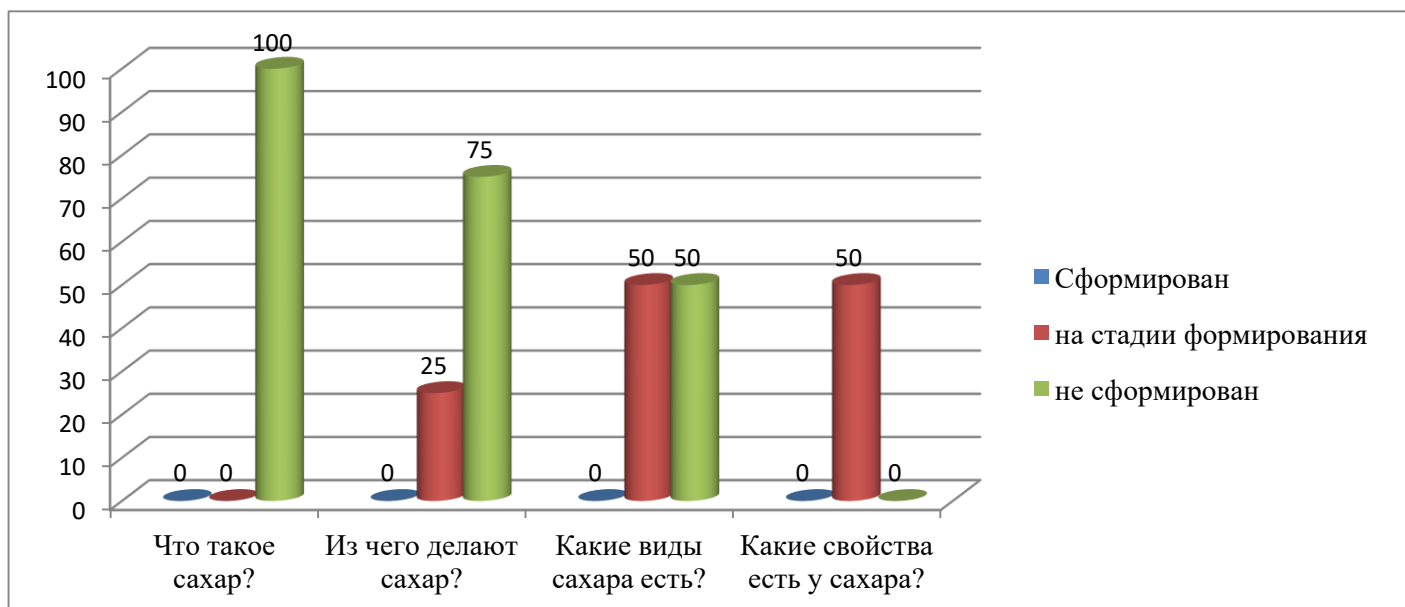
**Цель:** Выявление уровня знаний детей о сахаре.

В опросе приняли участие 12 детей.

1. Что такое сахар?
2. Из чего делают сахар?
3. Какие виды сахара есть?
4. Какие свойства есть у сахара?

Сформирован «3», на стадии формирования «2», не сформирован «0».

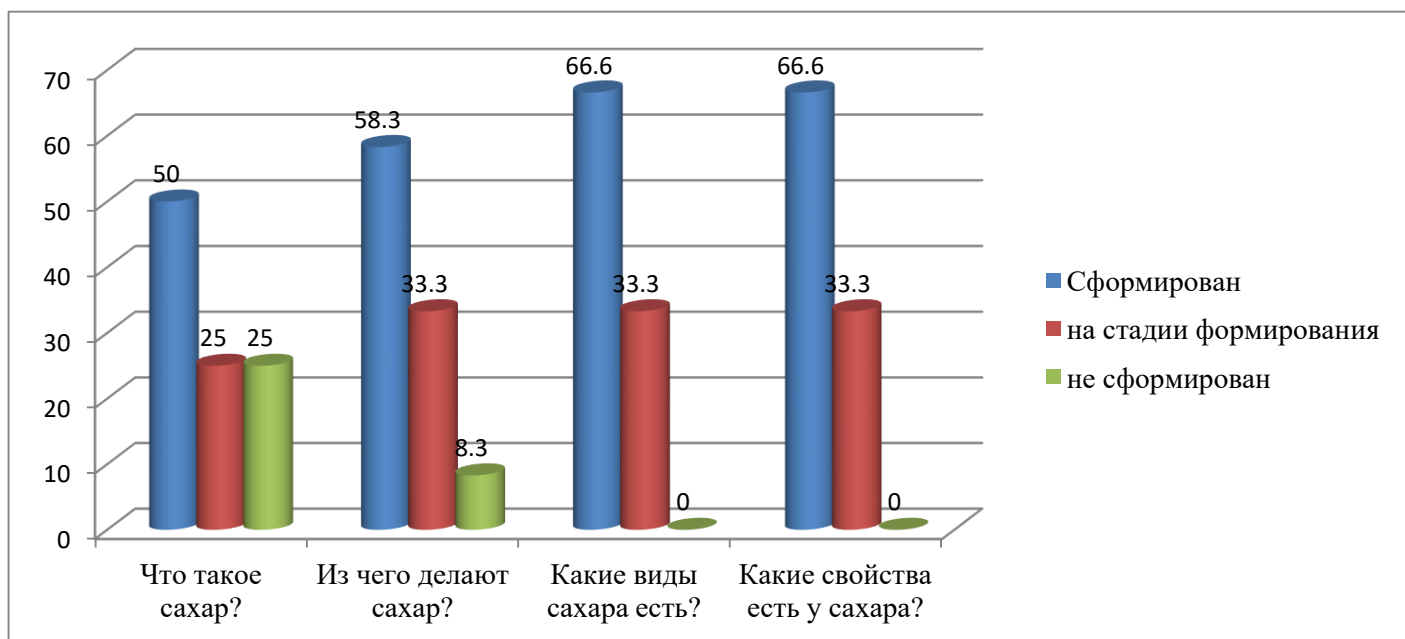
### Знания детей о сахаре на начало проекта



На диаграмме видно, что дети не знают «Что такое сахар?». Большая часть воспитанников не знают «Из чего делают сахар?». 50% детей знают, что сахар бывает сыпучий и «кубиками» и назвали одно свойство – растворимость.

**Вывод:** у детей недостаточно знаний о сахаре и его свойствах.

## Знания детей о сахаре по окончанию проекта



На диаграмме видно, что у детей повысился уровень знаний о сахаре и его свойствах, посредством проведения практических опытов узнали:

- что сахар растворяется в воде,
- кристаллизуется,
- окрашивается в любой цвет,
- изменяет форму (плавится при нагревании, застывает при охлаждении).

Гипотеза «если у сахара есть удивительные свойства, то их можно увидеть с помощью опытов» - подтвердилась.

Беседы на тему:

«Что такое сахар?», «Какой бывает сахар?»

Цель: развивать у детей познавательную активность, любознательность.

Тростниковый  
кусковой сахар



Крупный  
карамельный  
сахар

Сахарная  
пудра  
Ванильный  
сахар

Сахар белый  
кристаллический



Сахар рафинад

Сахар  
тростниковый



## Просмотр видеофильма «Откуда пришел сахар?»

**Цель:** познакомить детей с процессом выращивания и переработки сахарной свеклы в сахар.



Видеоролик (диафильм) по материалам интернет-ресурса



<https://www.youtube.com/watch?v=KWn5x7OYxdY>

Беседы «Вред и польза сахара», «Дети, берегите зубы!», «Здоровое питание».

Цель: установить положительное и отрицательное влияние сахара на организм человека.

### Просмотр мультфильма «Сладкая история»



### Герои мультфильма «Сладкая история»





**Рассматривание кристаллов сахара через лупу и микроскоп.**

**Цель:** путем сравнения определить, с помощью какого прибора можно лучше рассмотреть кристаллы сахара (лупа или микроскоп). Обратить внимание на структуру и цвет сахара.

Рассматривание кристаллов сахара через лупу



Рассматривание кристаллов свеклольного сахара через микроскоп



Рассматривание кристаллов тростникового сахара через микроскоп



## Экспериментальная деятельность

### Опыт 1. «Где сахар?»

**Цель:** установить, что сахар может раствориться в воде и быть невидимым.

**Оборудование:** сахар, чайные ложечки, тарелочки, стеклянные стаканы с водой.

#### Ход проведения:

Педагог наливает в стаканы воду, обращает внимание: «Какая по цвету вода?». Просит, положить одну чайную ложечку сахара в воду. Предлагает посмотреть на дно стакана, спрашивает: «Что вы видите на дне стакана?» (ответы детей), далее педагог просит размешать ложечкой сахар в стакане с водой и посмотреть что происходит: сахар растворился в воде. «Что стало с водой?» «Вода поменяла цвет». **ВЫВОД:** сахар обладает растворимостью.



## Опыт 2. «Разноцветный сахар»

**Цель:** установить, что кубики рафинада хорошо подходят для демонстрации капиллярного эффекта воды (могут окрашиваться).

**Оборудование:** сахар рафинад, пипетки, пищевой краситель, тарелочки, салфетки.

### Ход проведения:

Педагог просит посмотреть на сахар, который лежит на тарелочках. Спрашивает: «Что мы знаем о сахаре? (белый, сладкий, твердый, состоит из кристалликов, маленьких крошек)». Предлагает сделать сахар разноцветным. «Возьмем пипетку и наберем в нее синий пищевой краситель, вот так (показ действий). Капну несколько капель на кусок сахара рафинада. Посмотрите, что происходит? Сахар впитал в себя краску и стал синим. (Действия детей).

**ВЫВОД:** сахар окрашивается.



### Опыт 3. «Чудесные кристаллы»

**Цель:** установить, что сахар может кристаллизоваться.

**Оборудование:** сахарный песок, шпажки, стаканы, столовая ложка, кастрюля, электрическая плитка, плотная бумага (или картон), пищевой краситель.

#### Ход проведения:

Педагог предлагает вспомнить, как рассматривали сахар через лупу и микроскоп: «Что вы видели?» ( кристаллы сахара). «А вы знаете, что такое кристалл? Кристалл — это твердое тело, которое имеет различные формы и размеры. Это слово обозначает - лед, хрусталь. Кристаллы встречаются в природе, а еще их выращивают ученые в лаборатории. Мы тоже попробуем вырастить кристаллы из сахарного песка.

В стакан наливаем горячей воды и растворяем 2 ст.л. сахара. Опускаем в сироп шпажки, затем липкие шпажки обваливаем в сахаре и дадим сахарным палочкам хорошо просохнуть. Готовим сироп: в кастрюлю нальем 4 стакана воды и добавим 6 стаканов сахарного песка, варим до полного растворения сахара. Выключаем, оставляем немного остыть (5-10 мин). В это время делаем бумажные заготовки – крышки на каждый стакан, чтобы палочки стояли ровно и защита от пыли. Когда крышки будут готовы, разливаем сахарный сироп в стаканы и добавляем пищевой краситель, размешиваем. Одеваем на готовые палочки в сахаре бумажные крышечки и аккуратно, не касаясь стенок стакана, опускаем палочки. Наблюдаем за ростом кристаллов от 5-7 дней. **ВЫВОД:** сахар кристаллизуется.



#### Опыт 4. «Леденцы из сахара»

**Цель:** установить, что сахар плавиться при нагревании, можно приготовить леденцы в домашних условиях.

**Оборудование:** сахарный песок, вода, лимонная кислота, столовая ложка, растительное масло, силиконовая форма для выпечки, зубочистки, кастрюля, электрическая плитка.

#### Ход проведения:

Педагог предлагает вспомнить, что произошло с сахаром, когда насыпали его в стакан с водой и размешали (растворился): «Что произойдет с ним, если нагреем? Давайте посмотрим».

Насыпаем 1 ст. сахара в кастрюлю добавляем 2 ст.л. кипяченой воды, ставим на электрическую плитку. Варим сироп на тихом огне, постепенно помешиваем, чтобы сахар не стал жженым. Доводим смесь до золотистого цвета, затем разливаем в формочки, погружаем зубочистки. Ждем, когда сироп остынет, и вытаскиваем из формочки. Вот так можно сделать леденцы.



**ВЫВОД:** сахар  
изменяет форму:  
плавится при  
нагревании,  
застывает при  
охлаждении.



Лепка «Леденец на палочке»



Аппликация «Вкусное мороженое»



## Рисование «Конфеты»



## Настольно – печатные игры

