Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 93 комбинированного вида»

Проект

«Чупа -чупс» польза или вред

в подготовительной к школе группе «Рябинка»

компенсирующей направленности

Составитель: Бобровская Т.В. – воспитатель

Ухта-2018

**Введение**

Нет такого человека, кто не любил такие сладости как шоколад, конфеты, печенье, пирожные, сахарные булочки, пончики, пряники…

Сколько же сладких соблазнов! Иногда просто невозможно отказать себе в удовольствии полакомиться чем-нибудь вкусненьким. Так полезно ли сладкое для организма? Сколько людей, столько и мнений. Чаще пишут, что сладкое очень вредно, от сахара лучше отказаться. Однако доказано, что мармелад и зефир способствуют выведению из организма вредных веществ и оказывают благотворное влияние на работу пищеварительной системы, шоколад стимулирует работу головного мозга и укрепляет кровеносную систему. И только ребенок, с наслаждением сосущий леденец на палочке, вызывает ужас у стоматологов, педиатров и диетологов. Неужели безобидный чупа чупс так вреден для здоровья?

 **Актуальность:** Дети очень любят чупа-чупсы и часто просят их у мамы, потому что он вкусный, сочный, в красивом фантике, на палочке. Родители говорят, что много их есть нельзя, и они вредны для здоровья.

**Проблема:** при употреблении чупа чупса дети не задумываются о вреде их здоровью.

**Объект исследования:** Карамель «чупа чупс».

**Предмет исследования:** Полезные и вредные свойства «чупа чупса»

**Цель исследования:** узнать, как влияет «чупа-чупс» на здоровье.

Задачи исследования:

* Изучить информацию о «чупе чупсе»;
* Провести эксперименты;
* Сделать вывод, о том, какой вред или польза бывает от «чупа чупса».

**Гипотезы:**

* «Чупа чупс» может быть полезным, потому что вкусный.
* «Чупа – чупс» вредный, если его часто кушать, то заболят зубы.

**Методы исследования:**

* Опрос;
* Изучение литературы, беседы с взрослыми;
* Эксперимент;
* Наблюдение;
* Сравнение результатов;
* Обобщение полученных результатов;
* Формулирование выводов.

**Участники проекта.** Дети, воспитатели, родители

**Сроки реализации проекта** – 4 недели

**Практическая значимость** работы состоит в том, что её результаты помогут детям вести здоровый образ жизни.

**Этапы осуществления.**

Историческая справка: Родина «чупа – чупса» – Испания. Создал эту конфету испанский кондитер Энрике Бернат в 1958 году. Леденцы были в форме шариков, которые напоминали футбольный мяч, первое название «чупа – чупса» было «Гол». Но со временем название автору карамельки показалось не интересным и позже его сменили на «чупа – чупс». Конфета «чупа – чупс» первой из всех сладостей мира побывала в открытом космосе с русскими космонавтами.

Опрос.

Мы решили узнать, на сколько популярен «чупа-чупс» среди ребят нашей группы. Провели опрос ребят.

1.Любите ли вы «чупа-чупс»?

 2.Почему они вам нравятся?

 3.Как часто родители вам покупают «чупа-чупс?

а) когда я попрошу            б) редко            в) не покупают

 4.Знаете ли вы о вреде «чупа-чупс»?

А) да                 б) нет

По результатам опроса мы узнали:

Из  12 опрошенных детей:

12 чел. - любят «чупа – чупс»;

12 чел. - нравятся из - за вкуса, там есть жевательная резинка, он на палочке;

9 чел. - родители покупают когда я попрошу;

2чел. - родители редко покупают;

 1чел. - родители не покупают;

7 чел. - знают о вреде «чупа-чупс».

Таким образом, получается, что многие любят «чупа-чупс» и часто употребляют его в пищу.

Мы узнали из детской энциклопедии из чего из чего делают «чупа-чупс». В состав «чупа – чупса» входит: сахар, лимонная кислота, и красители. Действительно ли это так?

Чтобы убедиться насколько все это вредно, мы с Татьяной Викторовной сходили на экскурсию медицинский кабинет. Медсестра сказала, что в «чупе – чупсе» много сахара, а сахар и лимонная кислота разрушают наши зубы. Красители вызывают аллергию, на теле будет сыпь, на лице и руках появятся красные пятнышки.

В интернете нашли рецепт изготовления «чупа – чупсов». Для одного «чупа – чупса» нужно пять чайных ложек сахара. Мы узнали из детской энциклопедии в день детям можно давать сахара 3 чайных ложки. Из этого следует вывод, сьедая один «чупа – чупс», мы съедаем дополнительно пять чайных ложек сахара. Как вы думаете, вредно для нашего здоровья?

Мы взяли несколько «чупа – чупсов» и увидели, что они все разных цветов. «Чупа – чупсы» бывают разные по цвету и вкусу. Мы решили проверить «чупа – чупс» на красители.

Интересно, что в них добавлено: натуральный витаминный сок или краска?

Опыт № 1

Взяли «чупа – чупс» апельсин и кусочек апельсина, положили их в разные стаканы с водой. Стакан с водой, где был «чупа – чупс», окрасился в оранжевый цвет, а где лежал кусочек апельсина, вода осталась без изменений.

Мы сделали вывод, что в «чупе – чупсе» не сок апельсина, а краситель с запахом апельсина.

Татьяна Викторовна сказала, что эмаль наших зубов похожа на скорлупу яйца. Мы провели опыт с куриным яйцом и лимонной кислотой. Решили проверить, разрушает ли лимонная кислота зубы или нет.

Опыт № 2.

Взяли куриное яйцо положили в стакан с лимонной кислотой. Несколько дней мы наблюдали и увидели яйцо разрушаться (крошиться). Вот это да, оказывается «чупа – чупс» очень вредное лакомство.

 Мама была права. «Чупа – чупс» вредный продукт. Он содержит много сахара, лимонной кислоты, красителя. Сахар и лимонная кислота разрушают зубы, а краситель вызывает аллергию.

Чем же можно заменить его? Ну, конечно же, петушками. Их еще наши бабушки делали нашим мамам. Они очень вкусные. На палочке. Жженый сахар полезен при кашле.

А главное, в них нет никаких красителей.

 С мамой сделали полезный леденец из 1 чайной ложки сахара, сока апельсина, палочки, формочки для заливки леденцов. Леденец получился очень вкусный и полезный.

**Вывод.** Таким образом, мы выяснили, что «чупа-чупс» – очень популярное лакомство  с разнообразием вкусов. Многие часто употребляют его в пищу, не догадываясь, какие опасные ингредиенты он содержит. Нами был изучен состав карамели, который свидетельствует, что в ней содержатся вредные для детского организма вещества. Он содержит много сахара, лимонной кислоты, красителя. Сахар и лимонная кислота разрушают зубы, а краситель вызывает аллергию.

Следовательно, их нельзя часто употреблять в пищу. Заменой ему может служить безопасный леденец-петушок, приготовленный в домашних условиях.

**Литература**

* Я познаю мир: Детская энциклопедия. Москва, 2001.
* Энциклопедия – «Хочешь знать почему?» - М.: «Махаон», 2008.
* Комаровский Е.О. Здоровье ребенка и здравый смысл его родственников. 2007.
* Что такое. Кто такой. Гончаров А.Д., Дорохов и др. 1993.
* Хабарова Т. В. Педагогические технологии в дошкольном образовании: сущность, особенности и условия их реализации. Сыктывкар, 2009.