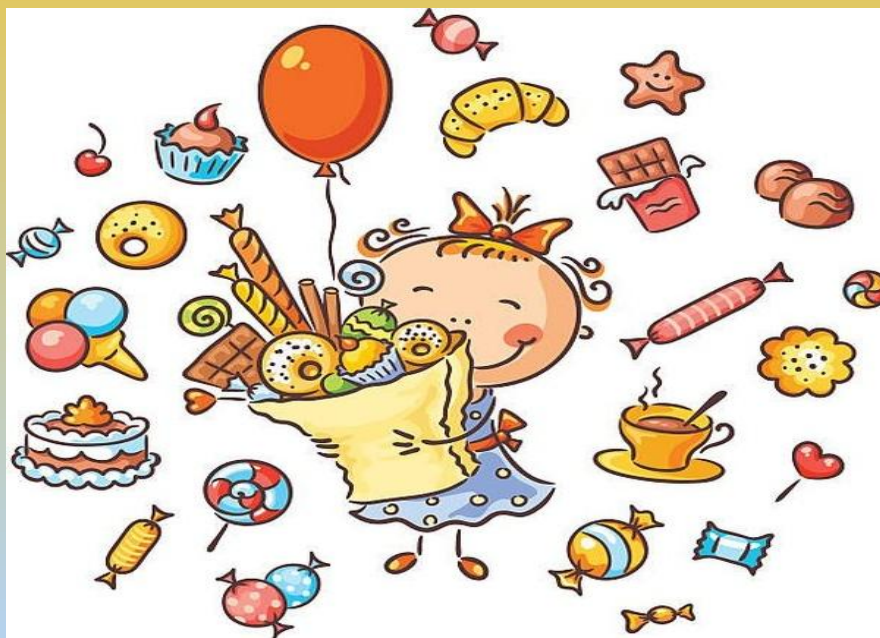


# Проект: «Сластены»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №10»



Выполнили: воспитатели подготовительной  
группы «Ягодка»  
Ульянова А.Н.  
Безруких Е.А.

# Актуальность темы

Все дети любят **сладкое**. Представить себе нашу **жизнь** без конфет очень сложно. Конфетами угощают, поощряют, и, наоборот, оставляют без конфет в качестве наказания. Самые любимые детские праздники - День рождения и Новый год - не обходятся без конфет. Именинник угощает друзей в школе конфетами, Дед Мороз на утренниках дает **сладкий подарок**. Однако мы часто слышим, о том, что конфеты вредны для здоровья. Мы решили разобраться в этом вопросе и выяснить, когда человек начал лакомиться конфетами, насколько они полезны или вредны, есть ли полезные сладости вообще и можно ли заменить такие вкусные конфеты полезными сладостями.

**Цель проекта:** изучение истории появления конфет, определение рамок разумного употребления сладостей и знакомство с полезными сладостями.

### **Задачи проекта:**

- 1.** Формировать знания детей о истории происхождения, создания, производства хорошо известных сладостей, показать их природное происхождение .
- 2.** Познакомить детей с процессом приготовления сладких изделий, привлечение детей к выпечке пирогов, развитие трудовых навыков детей.  
Расширить знания о профессии кондитера. Воспитывать уважение к труду взрослых.
- 3.** Воспитывать у детей опасение к чрезмерному потреблению сладостей .  
Рассказать о пользе и вреде сладостей. Познакомить детей с полезными сладостями.
- 4.** Показать многообразие сладких блюд, которые мамы могут приготовить своими руками, воспитывать уважение к маме, её труду, который направлен на заботу о ребёнке; развивать эстетический вкус детей.

# Ожидаемые результаты

В процессе реализации проекта:

1. Дети знают историю происхождения, создания, производства хорошо известных сладостей;
2. Дети знакомы с процессом приготовления сладких изделий, умеют делать простые кондитерские изделия;
3. Дети знают о пользе и вреде сладостей. Имеют представления что такое полезные сладости;
4. Дети вовлечены в совместный с мамой процесс приготовления сладких блюд. С пониманием и уважением относятся к маминому труду.

**Вид проекта:** групповой.

**Тип проекта:** информационно-творческий.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный (2 недели) .

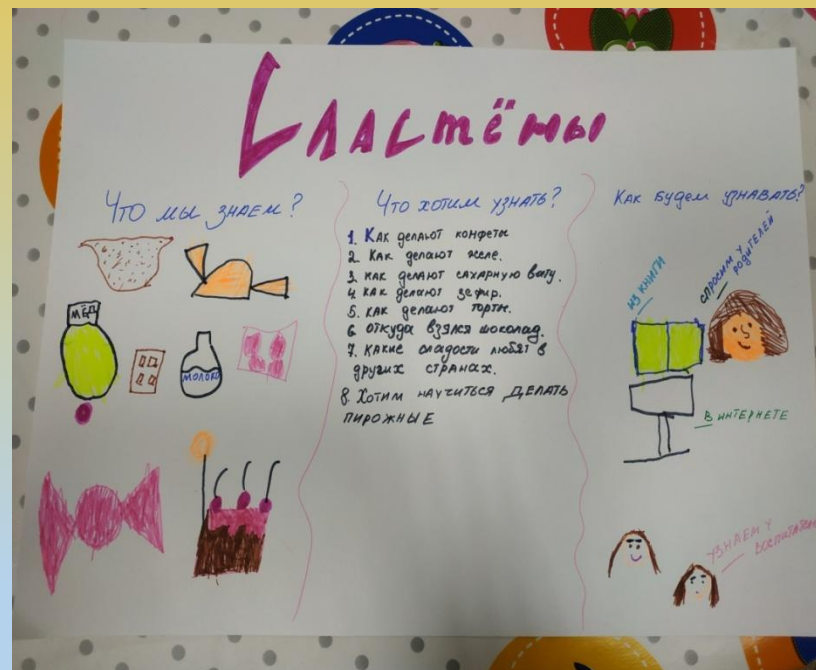
**Участники проекта:** дети подготовительной группы, родители воспитанников, воспитатели.

**Форма проведения:** беседы, игровая деятельность, чтение художественной литературы, просмотр презентации, просмотр мультфильмов, художественное творчество, изготовление сладостей в группе ДС, с родителями, дегустация.

# Этапы реализации проекта

- 1. Подготовительный :** выбор темы, обсуждение с детьми темы используя технологию «Модель трех вопросов»; организация и подбор информационного материала по теме (сказки, стихи, мультфильмы и др.), подготовка педагогом познавательной презентации; изготовление дидактических игр;
- 2. Основной:** проведение бесед : «Кто делает сладости?», «Такие разные сладости», «О вреде и пользе сладостей», «Откуда сладость к нам пришла?»; чтение литературы- «Сказка про страну сладких булок», «Пчелы и мед» « Пряничный домик»; художественно-эстетическая деятельность «Наши фантики» ; изготовление конфет муляжей для сюжетно-ролевых игр; изготовление поделок из конфетных оберток «Бабочка»; дегустация полезных сладостей; изготовление кондитерских изделий с родителями; просмотр презентаций: «Восточные сладости», «Шоколад», «Мы с мамой кондитеры»; проведение викторины;
- 3. Заключительный:** выставка детских работ, изготовление и дегустация сладкого десерта в группе.

# Дети отвечают на три вопроса : Что мы знаем? Что хотим узнать? Как будем узнавать?





# Чтение литературы

«Пчелы и мёд»

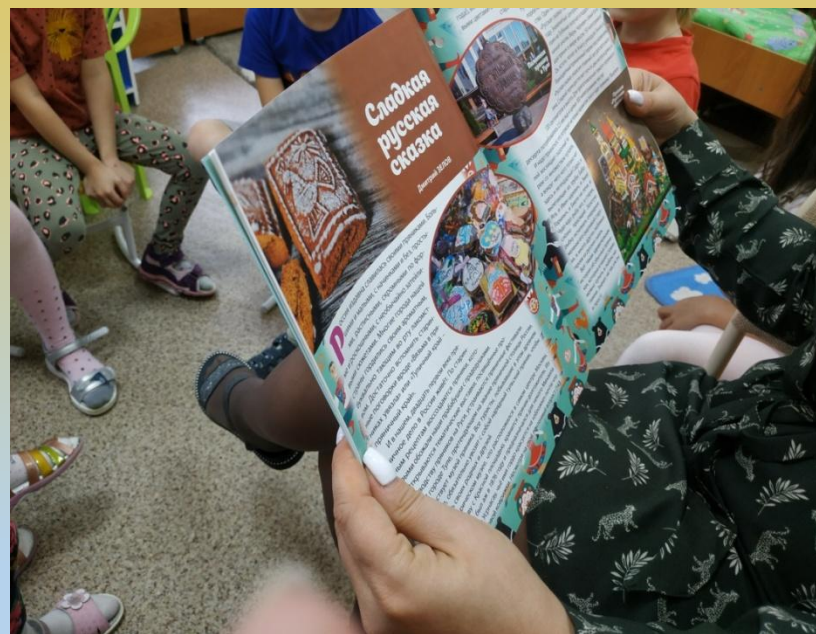


«Пряничный домик»





# Чтение литературы об истории сладостей



# Изготовление конфет для сюжетно ролевой игры «Кондитерская»





# Наши конфеты



# Сюжетно ролевая игра «Кондитерская»









# Изготовление фантиков для конфет



# Вторая жизнь сладкой обёртке: изготовление бабочек из конфетных фантиков



# Просмотр презентаций

«Восточные сладости»



«Шоколад»

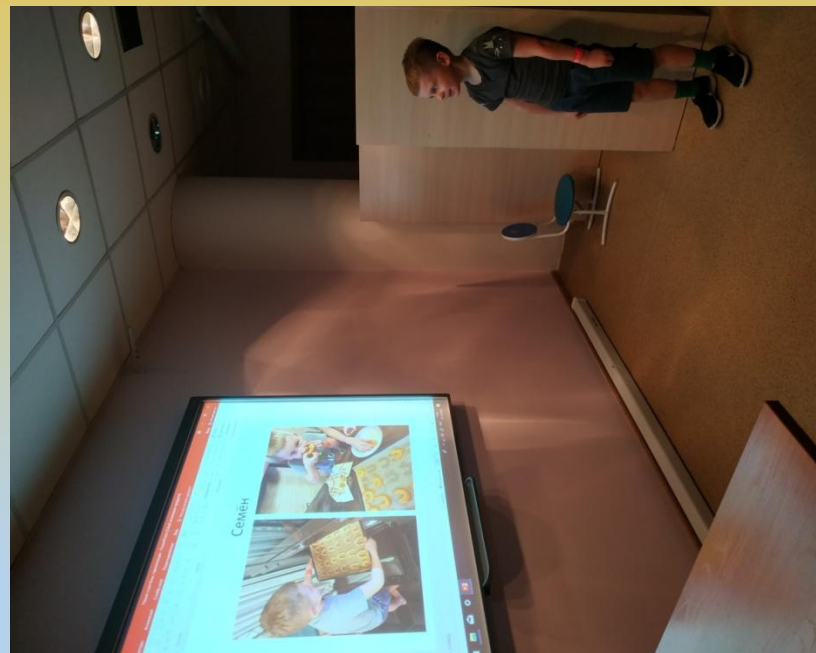
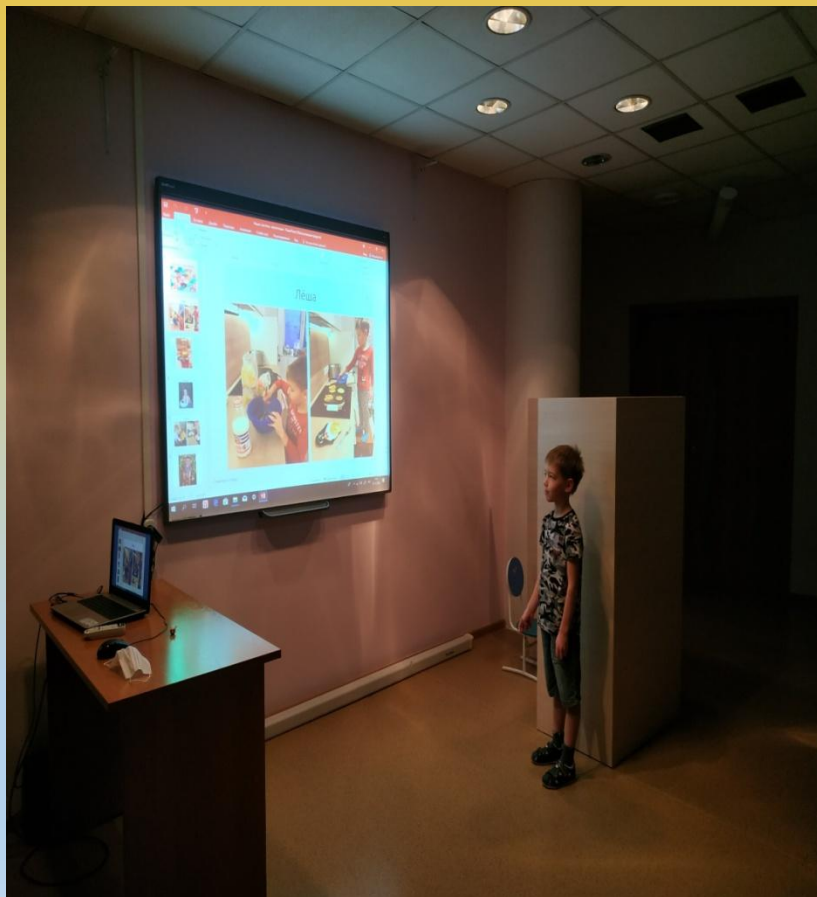




# Просмотр мультфильма «Сладкая сказка»



# Презентация «Мы с мамой кондитеры»







# Дидактическая игра «Полезные и вредные сладости»





# Дегустация полезных сладостей





# Викторина для сладкоежек



# Выставка детских работ





# «Мы настоящие кондитеры» Изготовление сладкого десерта в группе детского сада













# Результаты проекта

Мы достигли цели проекта и справились со всеми поставленными задачами.

В ходе работы мы узнали историю сладостей из литературы ; изучили виды конфет и состав; посмотрели презентации о процессе изготовления сладостей; вывели правила разумного потребления конфет; потренировались в изготовлении домашней выпечки дома.

В результате работы мы сделали следующие выводы:

1. Еще в древности люди употребляли что-то похожее на конфеты.
2. С древних времен до наших дней люди изготавливали сладости, все более совершенствуя рецепты приготовления.
3. Основные продукты, используемые в производстве -сахар и шоколад- натурального происхождения.
4. К сожалению, при изготовлении конфет используют ароматизаторы, красители, консерванты, что может нанести вред нашему здоровью, поэтому нужно внимательно прочитать состав конфет и выбирать, состоящие из натуральных продуктов.
5. Сладкое дает энергию, способствует работе мозга, дарит положительные эмоции, но конфеты не являются жизненно необходимым продуктом.
6. Черезмерное употребление конфет может привести к нарушению работы организма, к заболеванию зубов и к появлению лишнего веса, поэтому сладости можно есть только в ограниченном количестве.
7. Есть очень много полезных и вкусных сладостей.
8. Готовить пирожные самим - интересно и увлекательно.



**Спасибо за  
внимание!**