



Проблема для педагога: формирование у детей познавательно-исследовательских навыков

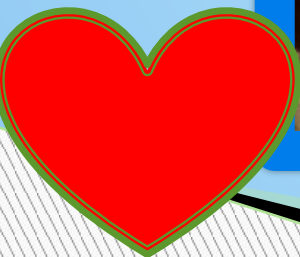
□ Цели:

- ✓ **Формирование у детей исследовательских навыков.**
- ✓ **Создание условий для развития познавательного интереса у детей.**
- ✓ **Выявить какую пользу организму человека приносит употребление конфет или какой вред.**

□ Задачи:

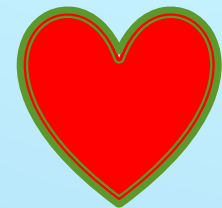
- ✓ **Познакомить с историей возникновения конфет.**
- ✓ **Выяснить какие заболевания бывают при злоупотреблении сладкого.**
- ✓ **Развитие у детей художественно-творческих способностей.**

«Удивительные конфеты»



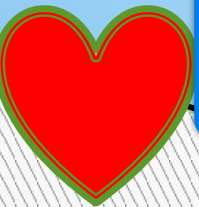
Загадка.

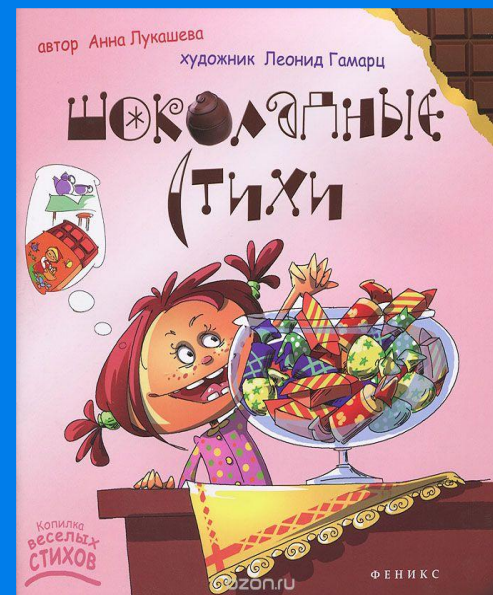
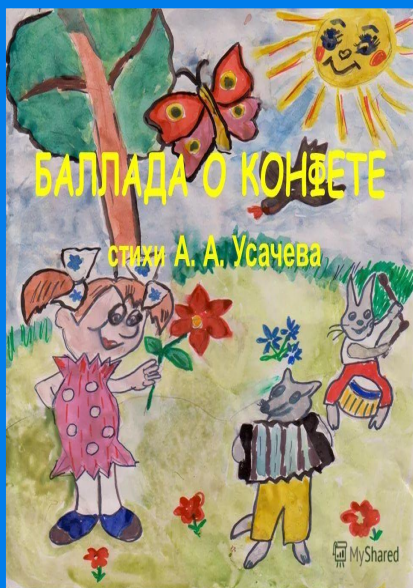
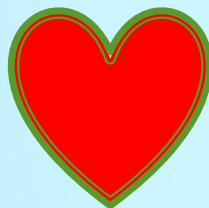
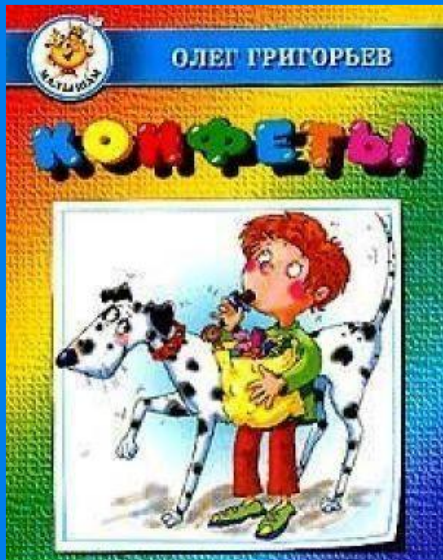
Слева бантик, справа бантик.
У красотки платье фантик.
Пренарядная кокетка, а зовут её





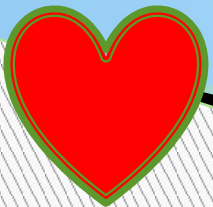
Download from
Dreamstime.com
2784982
Poznyakova | Dreamstime.com



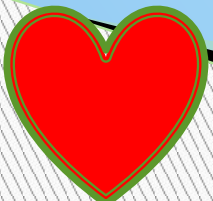






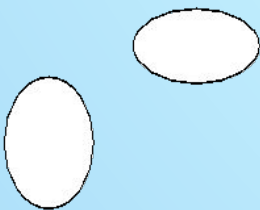
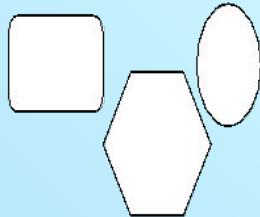




Букет из конфет



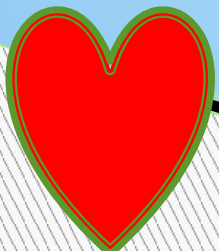
Наши исследования



| | | | |
|----------|---|--|---|
| Название | карамель | шоколадные | леденцовые |
| признаки | | | |
| начинка | + | + | - |
| форма |  |  |  |
| вкус | сладкие | сладкая начинка | сладкие от добавок |
| рельеф |  | _____ | _____ |



Мы в библиотеке





Из энциклопедии



Конфеты (итал., confetto, от лат. confectus — изготовленный), кондитерские изделия, изготавливаемые на основе сахарно-паточного сиропа, к которому добавляют различные виды пищевого сырья. Различают Конфеты: глазированные, неглазированные; шоколадные с начинками. В зависимости от вида конфетной массы, из которой сделана начинка, конфеты бывают: помадные, фруктовые, молочные, ликёрные, сбивные, кремовые, грильяжные и др.



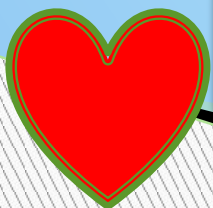
Откуда берётся шоколад?



Дерево - какао



- Какао-бобы находятся в мякоти плода какао-дерева по 30-50 шт., имеют миндалевидную форму, длину около 2,5 см.



Из истории конфет

Слово «конфета» в переводе с латыни звучит как «приготовленная сладость»

- В Древнем Египте их делали из меда и фиников



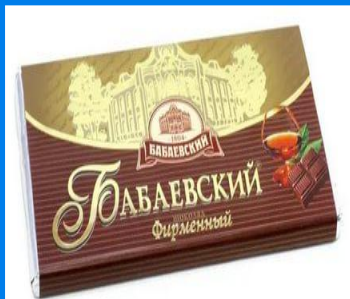
- В Древнем Риме конфеты делали из орехов и маковых зерен



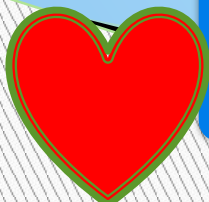
- В Древней Руси конфеты делали из патоки и кленового сиропа



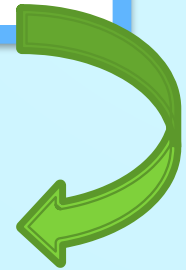
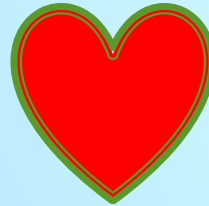
Самая первая кондитерская фабрика в России



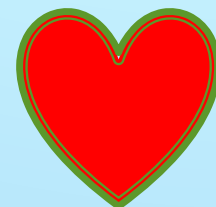
Конфета бывает леденцовой, карамельной, шоколадной и молочной.



«ФАНТИК» - это конфетная обертка. У одних конфет бывает две обертки: беленькая или блестящая из фольги. У других одна цветная обертка. Но самое главное, на фантике написано название конфеты.



**Сладости - замечательный источник энергии .
Дети много двигаются, расход энергии
большой его надо восполнять, с этой точки
зрения сладости детям полезны.**



Шоколад справится с кашлем, депрессией и укрепит сердце.



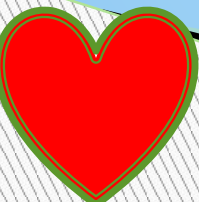
Шоколад - высококалорийный продукт, в нём содержится молоко и глюкоза.

Магний и калий, содержащиеся в шоколаде необходимы для нормальной работы мышц.

Шоколад полезен тем, кто занимается спортом.

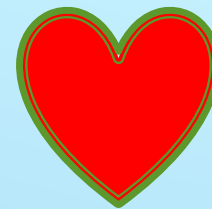
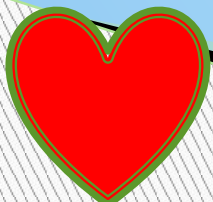


Самые вредные конфеты- жевательные конфеты, пастила, Чупа-чупсы. Они содержат огромное количество сахара, химические добавки, вредные красители. Эти конфеты наносят непоправимый вред детским зубам.





Если съесть много конфет, то разрушается эмаль зубов, а лечить зубы ужасно неприятно. У нас во рту живут бактерии, которые вызывают кариес. Вот ваши бактерии едят вместе с вами сладости и вырабатывают кислоту, которая разрушает эмаль зуба.

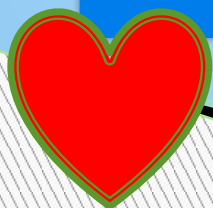


Мнение специалиста



Зоя Ларионова,
детский врач-
диетолог ГУ
НИИ питания
РАМН

- Дневная доза конфет, вафель и печенья для младших школьников – 20 г, школьников – 25 г. По сути, ребенку разрешается съесть за сутки всего 2-3 конфетки. Однако в новогодние праздники о правилах правильного питания забывают.

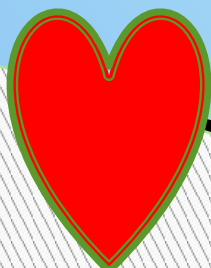




Рецепт «ириски тянучки»

Ингредиенты

Молоко 200мл
Масло сливочное 30гр.
Сахар 200гр
Мед 3 ст.л.
Какао 1 ч.л





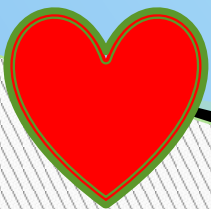
**Смешать все ингредиенты
и залить молоком**

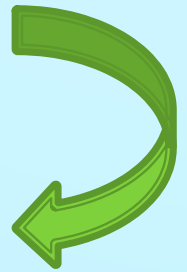
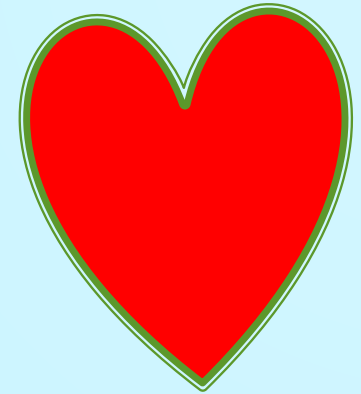


**Варить на медленном огне
30 минут**



Готовая масса должна быть густой

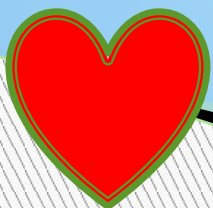




Готовую смесь разлить в форму, смазанную маслом и убрать в морозильник на 30 минут



Вкусные ириски!



Спасибо за внимание!

