

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 4 «Колосок»**

**Мой первый учебно-исследовательский проект**

***«Польза и вред этих  
вкусненьких конфет»***

**АВТОР**

**КОЛЕСНИКОВА Ангелина Сергеевна**

**Краснодарский край, Тбилисский район,  
станция Геймановская**

**МБДОУ детский сад № 4 «Колосок», средняя  
группа**

***Научный руководитель: Елфимова Наталья  
Валентиновна, воспитатель МБДОУ д/с № 4  
«Колосок»***

*Конфета бывает  
простой и с  
помадкой,  
Немного с кислинкой  
и приторно-сладкой,  
В обёртке блестящей  
и малопривлекательной,  
Клубничной,  
малиновой и  
шоколадной.  
И мягкой, и твёрдой,  
и даже тягучей,  
Бывает орешков в ней  
целая куча.  
И каждый, кто  
пробовал, сам  
понимает:  
Ненужной она –  
никогда не бывает!*



## Цель исследования

- ❖ конкретизировать знания детей о влиянии употребления конфет на здоровье зубов;
- ❖ выяснить положительные и отрицательные стороны влияния конфет на жизнь детей;
- ❖ ответить на главный вопрос: есть конфеты — это хорошо или плохо?

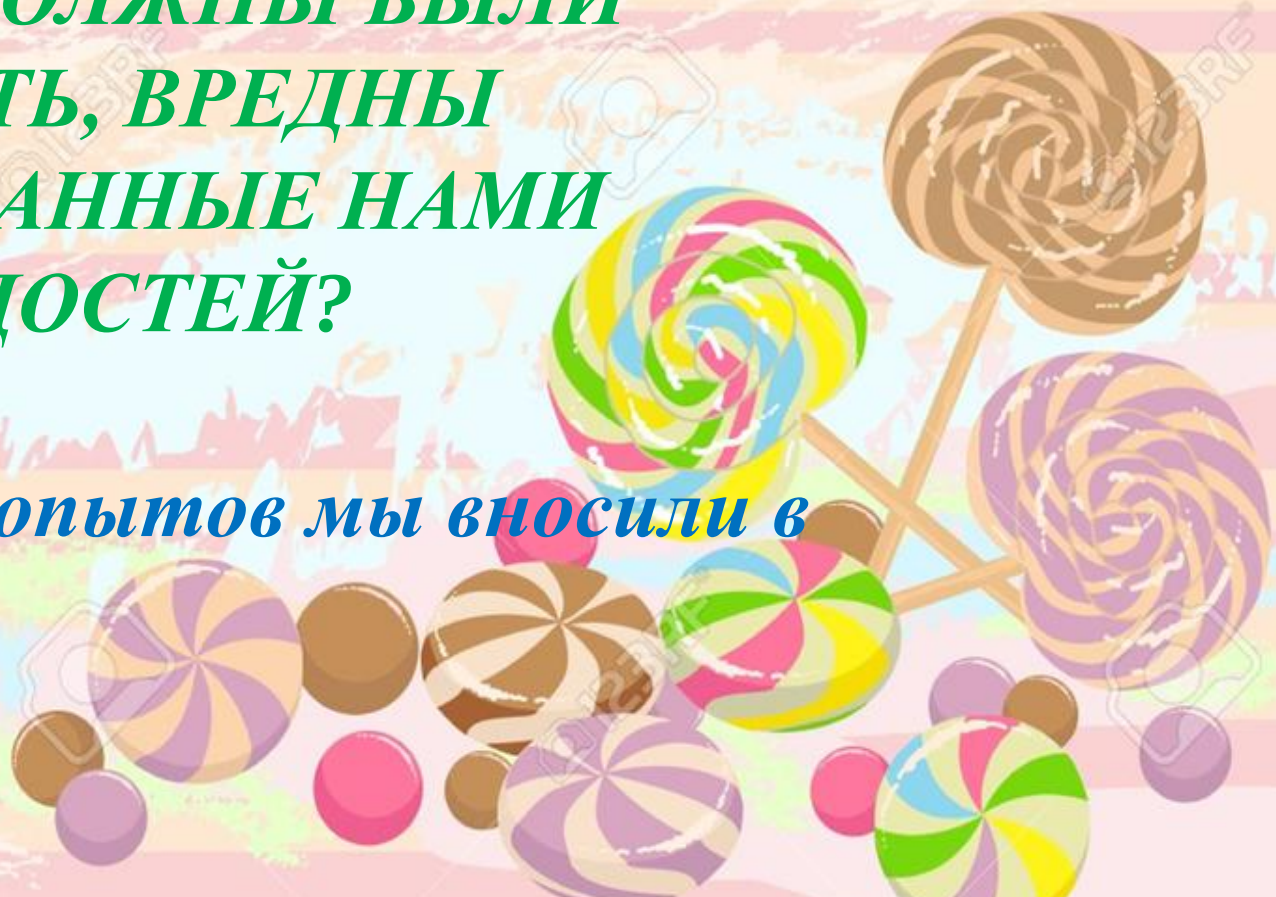
## Задачи

- Выявить влияние употребления разных видов конфет на здоровье зубов в зависимости от их состава и содержания сахара, длительности нахождения конфет в ротовой полости во время их употребления.
- Разработать правила выбора конфет, наименее вредящих здоровью зубов.
- Закрепить умение анализировать, обобщать, схематизировать, проводить эксперимент.
- Воспитывать бережное отношение к здоровью своего организма (здоровью зубов в частности).
- Развивать интерес к исследовательской деятельности

# *Экспериментирование с конфетами*

*МЫ ПРОВЕЛИ РЯД ОПЫТОВ,  
КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫЛИ  
ОПРЕДЕЛИТЬ, ВРЕДНЫ  
ЛИ ПОДОБРАННЫЕ НАМИ  
ВИДЫ СЛАДОСТЕЙ?*

*Результаты опытов мы вносили в  
таблицу*



# Для эксперимента мы взяли 5 видов сладостей



Леденцы  
«Лимонная  
долька»



Карамель  
«Лимончики»



Шоколадные  
конфеты  
«Морские»



Горький шоколад



Конфеты  
«Эм энд эмс»

# Конфета «Ломтик лимона»

## Эксперимент №1

**Цель:** Определить состав конфеты путем ее растворения во рту и в воде.



**Вывод:** Леденцовая карамель сразу не растворилась и при перемешивании звучно постукивала в стакане, затем через несколько часов исчезла, и вода окрасилась в ярко оранжевый цвет и имела очень сильный запах похожий на фруктовый. На вкус вода стала сладкой и кисловатой. Все это говорит о том, что конфета содержит сахар, кислоту, краситель и ароматизатор.

# Конфета «Лимончики»



**Вывод:** Конфеты полностью не растворились – осталась начинка, и вода немного окрасилась. На вкус вода стала немножко сладкой. Это доказывает, что конфета содержит сахар и немного красителя.

# Конфета «Эм энд эмс»

**Вывод:** Вода очень быстро окрасилась в яркий цвет, значит, в эти конфеты добавляются очень стойкие красители



При растворении шоколадных конфет и шоколада мы столкнулись с такой проблемой как: шоколадные конфеты и шоколад в холодной воде не растворяются

**Конфета «Морские»**



**Горький шоколад**



**Вывод:** мы опустили шоколад в теплую воду. Вода немного потемнела, окрасилась в цвет конфет, то есть коричневый, поэтому ничего негативного в употреблении данного вида конфет не заметили.

## Эксперимент № 2

**Цель:** Определить  
какая конфета  
является самой  
вредной для зубов  
путем погружения  
куриных яиц в  
растворы конфет



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 «Лимонная долька».**

**Уже на 9 день на скорлупе, которая лежала в растворе данной конфеты появились трещины**



**14 день**

В растворе  
шоколадных конфет и  
горького шоколада  
скорлупа яйца осталась  
целой даже через 15  
дней

**Вывод:** самым  
полезным для зубов  
человека является  
горький шоколад



А мы приготовили полезные и витаминные  
домашние конфеты из сухофруктов с орехами



**Мы хорошо вымыли и обдали кипятком сухофрукты.  
Затем сухофрукты измельчили при помощи мясорубки**





**Готовый шарик обваляем в какао или кокосовой стружке и положим на блюдо.**



СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!

