

Проект «Вред и польза сладостей»



**ПОДГОТОВИЛИ ВОСПИТАТЕЛИ
СТАРШЕЙ ГРУППЫ №5:
ПУШКАРЕВА Т.В. САЛАХОВА Д.А.**

Тип проекта:

информационно-
творческий;
познавательный

Срок реализации:

2 недели

(краткосрочный).



**Участники-партнёры проекта:
воспитанники и воспитатели
старшей группы №5, инструктор
по физической культуре,
родители**



Актуальность

Правильное питание – залог здоровья, но не все это воспринимают серьезно. Мы начинаем задумываться о своем физическом и духовном здоровье, когда наш организм не справляется с теми стрессами, которые окружают нас на каждом шагу, и тогда мы обращаемся к целебным силам даров природы. Но если бы мы познакомились с ними в детстве, нас, наверное, не коснулись бы многие проблемы

За последнее 100-150 лет наш рацион изменился до неузнаваемости. Благодаря гастрономической революции готовить стало легче, а переваривать труднее. Мы пьем порошковое молоко, завариваем кипятком сухое картофельное пюре, мажем на хлеб искусственное масло, утоляем голод хот-догами, чипсами и шоколадными батончиками. Супчики из пакетика, лапша моментального приготовления, бульонные кубики вытеснили со стола здоровую еду.



С самого раннего детства у ребенка формируются вкусовые пристрастия и привычки. В их формировании важнейшую роль играет семья. Именно в младшем возрасте важно сформировать у детей правильное представление о здоровом питании, способствовать пониманию того, что здоровое питание должно являться неотъемлемой частью повседневной жизни. Без преувеличения можно сказать, что правильное питание – это залог хорошего самочувствия, работоспособности, активной деятельности, отличного настроения, важнейшее и неременное условие нашего здоровья и долголетия.

Проблема:

если воспитанники будут знать не только о пользе, но и о вреде сладостей, они станут употреблять их более разумно



Цель: *изучить,
закрепить,
расширить,
обобщить знания
о сладостях; о
приносимой ими
пользе и вреде.*



Задачи:



1.Познакомить с историей создания и производства хорошо известных сладостей, с процессом их приготовления; показать их природное происхождение (шоколад, сахар, мороженое, конфеты).

2.Расширить знания о профессии кондитера, пекаря, повара. 3. Рассказать о пользе и вреде сладостей; привлечь к выпечке пирогов, развивать трудовые навыки воспитанников.

4.Воспитывать опасение к чрезмерному потреблению сладостей; формировать уважение к труду взрослых.

4. Воспитывать бережное отношение к окружающей среде; показать воспитанникам, что для изготовления различных сладостей нужно использовать упаковочный материал.

5. Развивать любознательность, познавательную активность воспитанников и взрослых.

6. Формировать умение использовать бросовый материал для изготовления макетов сладостей для организации сюжетно-ролевых игр; развивать эстетический вкус.



Формы работы по проекту:

- **беседы с детьми и родителями;**
- **занятия;**
- **экскурсии;**
- **чтение художественной литературы;**
- **досуги, развлечения, праздники;**
- **разучивание стихов, песен, игр;**
- **выпечка пирогов детьми вместе с родителями;**
- **просмотр мультфильма «Сладкая сказка»;**
- **выставка детских рисунков (совместно с родителями);**
- **прослушивание музыки;**
- **изготовление книжек-малышек;**
- **выпуск стенгазеты «Ох, уж эти сладости!»**

Ожидаемые результаты:



В ходе работы над проектом воспитанники стали более любознательными, возросла их познавательная активность, пополняются знания о сладостях, вырабатывается привычка к здоровому образу жизни

1. Подготовительный этап

1. Выяснить уровень знаний о сладостях.
2. Подбор песен, мультфильмов по теме.
3. Сбор информации о вреде и пользе сладостей.
4. Подбор иллюстраций, картин, литературы.
5. Составление конспектов.
6. Анкетирование родителей.
7. Изготовление буклетов «Питание дошкольников», «Сладости».
8. Подготовка атрибутов для сюжетно-ролевых игр.
9. Подготовка итогового занятия «В стране Сладосландии».

2. Основной этап



Окружающий мир «Сладкая профессия»

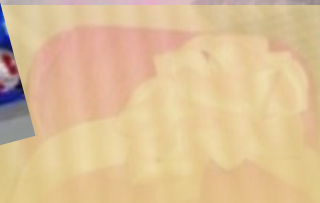
Задачи: Познакомить с профессией кондитера. С различными видами кондитерских изделий. Местом производства сладостей и их реализацией. Воспитывать уважение к труду взрослых. Вызвать интерес к созданию выставки «Ох, уж эти сладости»



Развитие речи «Мои любимые конфеты»

Задачи: Составлять короткий описательный рассказ из личного опыта. Дать представление о вреде и пользе сладостей. Воспитывать интерес к здоровому образу жизни. Вызвать желание собрать коллекцию фантиков.

«Вторая жизнь сладкой обёртки»



Конфетная ностальгия.

Давайте вспомним...



Конфеты «Белочка»



Карамель «Снежок»



Фруктово-ягодные подушечки

Рисование «Пряничный домик»



Лепка «Сладкое угощение для мамочки»

Задачи: Закрепить основные приемы лепки; учить использовать в работе пластилин разного цвета; развитие эстетического вкуса, фантазии, закрепить названия кондитерских изделий.



Аппликация «Сладкое варенье»

Задачи: Продолжать вырезать множество предметов, складывая бумагу гармошкой. Закреплять умение образовывать из имен существительных имена прилагательные. Закреплять знания о полезных сладостях.



Сюжетно-ролевые игры



Просмотр мультфильма «Сладкая сказка»



Работа с родителями



Изготовление книжек-малышек совместно с родителями



Сказка «Рецепт торта»





Выпуск совместной стенгазеты



Папка-передвижка на тему: «Эти опасные сладости»



3. Заключительный этап



Итоговое развлечение на тему: «В стране Сладосландии»





ВЫВОД ПРОЕКТА

Воспитанники закрепили, расширили, обобщили знания о сладостях; о приносимой ими пользе и вреде. У них сформировалось опасение к чрезмерному потреблению сладостей; уважение к труду взрослых.

...Нормальная еда и полезная еда есть еда с аппетитом - еда с наслаждением.

Академик И.П. Павлов

«Книга о вкусной и здоровой пище».

