**ПРОЕКТ**

**«УДИВИТЕЛЬНЫЕ ПРЕВРАЩЕНИЯ САХАРА»**

Вид проекта: исследовательский

Продолжительность – 1 месяц.

**Меня интересует**: (интересующие темы, связанные с этим предметом.)

**- Что такое сахар?**

**- Какова его роль?**

- Как сахар влияет на организм? - (**влияние на организм**)

- Как можно получить, сахар, и как использовать?

 - **( его получение и использование**)

**- Опыты с сахаром.**

 Гипотеза: Если у сахара есть удивительные свойства, то их можно увидеть с помощью опытов.

Цель проекта:

1. Развитие познавательного интереса и расширение кругозора посредством узнавания, поиска новой информации о сахаре.

Задачи проекта:

1. Формирование элементарных представлений о свойствах сахара.
2. Понаблюдать удивительные свойства сахара на опытах.

**Предполагаемые результаты:**

- получить первичные представления о свойствах сахара;

- уметь фиксировать результаты экспериментальной работы.

 **Описание проекта:**

 **1 ЭТАП** (ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ)

Сбор материала, беседы, просмотры литературы.

 **2 ЭТАП** (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ)

Опытно – исследовательская деятельность, опыты с сахаром

 **3 ЭТАП** (ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ)

Подведение итогов реализации проекта.

 **Реализация проекта.**

1. Общие сведения о сахаре.

Влияние сахара: его польза и вред.

**Польза**: Сахар делает людей счастливыми. Обычный сахар обеспечивает организм необходимой энергией.

 Сахар – главный ингредиент кондитерских изделий. Сахар добавляют в разные напитки: чай, кофе, какао. Сахар служит консервантом для различных изделий из плодов и ягод, варений, джемов, желе.

**Вред:** Сахар вреден для зубов. Излишнее употребление сахара способствует появлению жировых отложений. Поэтому сахар в больших количествах вреден для здоровья.

 2. Опыты с сахаром:

\* горит ли сахар? (сахар потемнеет и начнет капать. плавиться)

\* может ли сахар стать невидимым?

(положить сахар в стакан с водой. размешиваем ложкой, сахар растворится)

\* сахар появится вновь

(выльем сладкую воду из стакана в чашку и поставим в теплое место. Через несколько дней вода испарится, а на дне останется сахарная корка, внутри которой блестят кристаллы сахара.

\* жарим сахар

(кусочек сахара опускается в чашку и смачивается водой немного. Ставим на огонь, сахар расплавится и образуется вязкая желтоватая жидкость. Это и есть жареный сахар)

\* получаем леденцы

(из растворимой жидкости можно получить леденцы)

\* кристаллы сахара

(сахар растворяем в воде и на карандаш нитку привяжем и опустить в раствор воды)

**Выводы:**

 В результате проведенного исследования установили, что

- сахар приносит как пользу, так и вред

- сахар не горит

- сахар может быть невидимым и появиться вновь под действием тепла

- сахар. смоченный водой можно жарить и с помощью этого получать леденцы

- в домашних условиях можно вырастить кристаллы сахара.