<u>Университет детей: школьникам объяснили, почему</u> конфеты сладкие

Попасть в университет и пообщаться с учеными могут даже самые маленькие. Политех уже не первый год является участником Университета детей, в рамках которого наши преподаватели понятным языком рассказывают школьникам об окружающем мире. Традиционно темы занятия предлагают сами дети. На этот раз их заинтересовал вопрос, почему конфеты сладкие. Проводили эксперименты и рассказывали о сахаре ученые и студенты Высшей школы биотехнологий и пищевых технологий (ВШБТиПТ) СПбПУ.



Занятия, связанные с <u>изучением продуктов питания</u> и химией пищи, пользуются большой популярностью среди маленьких исследователей. А еще это хорошая возможность рассказать детям о принципах здорового питания. Тем более что сотрудники ВШБТиПТ являются признанными экспертами в этой области. Так, они входят в состав одного из направлений форума «Здоровое питание с рождения», который ежегодно проводится в Санкт-Петербурге. «Тема воркшопа для Университета детей была выбрана не случайно, – комментирует доцент ВШБТиПТ Светлана ЕЛИСЕЕВА, – и связана

она с необходимостью как можно раньше объяснить нашим детям, что каждый человек, независимо от возраста, может и должен самостоятельно заботиться о своем здоровье».

Сначала юным студентам Университета детей прочитали лекцию, не в привычном понимании этого слова. Из нее школьники узнали о пользе и вреде сахара, о том, как его производят в разных странах, о натуральных источниках сахарозы и многом другом. С точки зрения учения о химических веществах, о важнейших компонентах пищи, вредных и полезных ингредиентах, которые могут входить в состав конфет, рассказала доцент ВШБТиПТ Илона ПАНКИНА: «Ребятам стало ясно, какие компоненты придают сладость, а какие отвечают за цвет и вкус. Еще мы выяснили, какие конфеты самые полезные».



О вреде чрезмерного употребления сладкого детям рассказали студенты ВШБТиПТ. Вместе со школьниками они провели модельные опыты, которые продемонстрировали, что если есть много конфет, в организме образуются избыточные жиры, а это вредно для здоровья. Студенты Политеха также организовали для детей игру, где им нужно было разработать рецептуру своих полезных конфет и нарисовать их. Процесс создания рецептов был очень увлекательным: ребята бурно обсуждали, что же стоит включить в рецептуру, а от чего лучше отказаться. А потом презентовали свои творения друг другу.

Наставниками для воспитанников Университета детей выступили студентыпервокурсники, для которых участие в подобных мероприятиях является особенным опытом для профессионального роста и формирования навыков общения с детьми разных возрастов. Студенты отметили, что их ощущения были неоднозначны: чувство восторга перед новым опытом, немного тревоги, так как хотелось провести воркшоп максимально увлекательно, и, конечно же, радость!



«Радость не уходила ни на секунду благодаря улыбкам и активности участников. Реакция ребят на химические опыты, картинки и задания грели душу: сколько энтузиазма и интереса было на их лицах! – поделилась впечатлениями студентка Анастасия КИСЕЛЕВА. – Было очень приятно почувствовать себя частью такой чудесной команды, состоящей из моих однокурсников, под крылом наших преподавателей. Университет детей дарит не только знания, но и воспоминания!»

В занятие были включены все дети без исключения: они высказывали гипотезы, уточняли и задавали вопросы. Школьники действительно почувствовали себя юными учеными: особые предметы для экспериментов на столе, халаты, официальный диалог между лекторами – всё это придавало значимость и погружало в работу. «После занятия я видела, как дети живо обсуждали, сколько всего можно добавить в полезные конфеты, и воодушевленно показывали родителям рецепты приготовления сладости

дома. Я уверена, что дети усвоили теорию и знают, как применить ее на практике», - отметила представитель Университета детей Мария РАСИНА.

Материал подготовлен Медиа-центром по информации Высшей школы биотехнологий и пищевых технологий

Дата публикации: 2019.04.03

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям