



Тема проекта: Всё в шоколаде или
как замотивировать студентов.

Выполнили
преподаватели:
Горобец Д.А. и
Лановлюк С.В.

Цель: Рассмотреть шоколад, как средство мотивации студентов.

Задачи:

1. Выяснить, как шоколад влияет на организм человека.
2. Изучить свойства шоколада.
3. Узнать, какую роль играет шоколад в учебном процессе.
4. Создать условия для использования шоколада в учебном процессе.

Гипотеза: Съешь шоколад повлияй на мир!

Объект исследования: Студент

Актуальность: Шоколад любят практически все, а значит нужно знать, какое действие он оказывает на организм человека.

Содержание

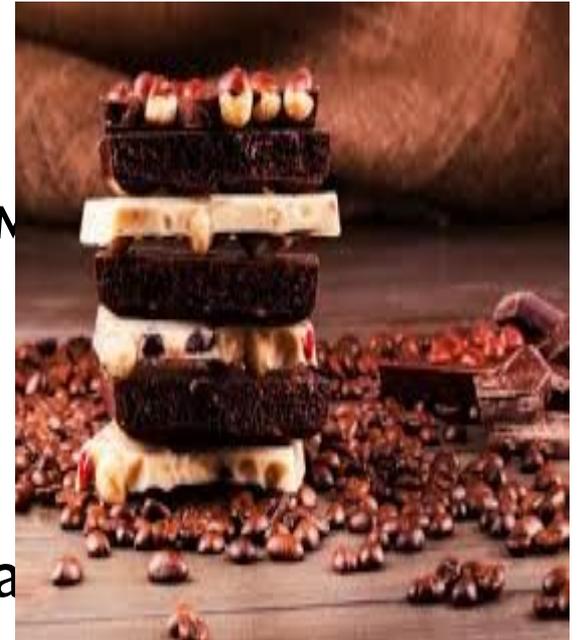
Введение

1. Влияние шоколада на организм человека:

- 1) С точки зрения физиологии;
- 2) С точки зрения психологии;
- 3) Вред или польза от шоколада

2. Шоколад, как средство мотивации.

Заключение



Введение

Какао в природе растет в теплом климате. Оно представляет собой дерево высотой до 12 м, которое цветет и плодоносит круглый год. Созревшие плоды бывают самого разного цвета: бордового, оранжевого, темно-зеленого, в зависимости от сорта, достигают 30 см в длину и весят до 500 грамм.



- Твердый шоколад появился только в 1828 году, когда голландский химик Конрада ван Хаутена придумал добавлять в порошок какао какао-масло.
- История молочного шоколада началась в 1875 году, когда Даниэль Петер из Веве добавил в число компонентов шоколада сухое молоко.



- В наши дни шоколад для еды принято делить на белый, молочный и горький. Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, пленочного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый). Молочный шоколад изготавливают из тертого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Черный (горький) шоколад делают из тертого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и тертым какао, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада – от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тертого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.





Влияние шоколада на организм человека

- В состав шоколада входят теобромин, кофеин, фенилэтиламин, серотонин, триптофан, а так же некоторые микроэлементы. И хотя их содержание в шоколаде ничтожно мало, даже в таких долях они весьма заметно воздействуют на организм человека.





Через 20 минут уровень сахара к этому времени повышается, происходит всплеск инсулина. Печень пытается отработать «сладкую кровь», и если продукта съедено много, он откладывается в виде жира.

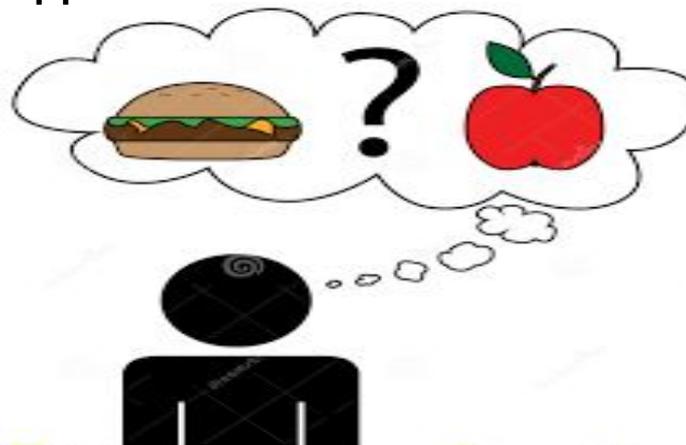
Постоянно злоупотребляя сладкое, мы лишаем печень возможности выполнять свои функции, вместо этого жировые отложения постоянно пополняются. Развивается устойчивость к инсулину, это неминуемо приведет к диабету в будущем.



Шоколад, как средство МОТИВАЦИИ.



Во время обучения студенты затрачивают большое количество энергии для решения поставленных преподавателями задач. Поэтому ничего удивительного в том, что через некоторое время мы наблюдаем такую картину, когда ученики начинают проявлять себя вяло, некоторые головы склонены по направлению к партам, у кого – то ухудшается самочувствие, появляются признаки депрессии и ГОЛОД, призывающий съесть сладкое. Заказчик – мозг (он та еще сладкоежка). Причем большинство людей предпочитают шоколад из – за его свойств, про которые мы с вами говорили выше. После того как студенты перекусили, в них снова появляется энергия, которую они направляют для совершения деятельности, как с помощью движений, так и с помощью рассуждений.



Заключение

Так, исходя, из вышесказанного можно утверждать, что шоколад, является одним из средств мотивации, так как во многом благодаря его свойствам (в большинстве своем полезных для организма) и легкодоступности, человек получает в нужное время достаточное количество энергии, при этом получая неопишуемое удовольствие и повышение настроения на продолжительное время.

Можно так же говорить о том, что шоколад-это загадка. Не всегда люди употребляют его для утоления голода, но и для своего счастья.

Спасибо за внимание!

