A still life composition featuring a chocolate bar, cinnamon sticks, star anise, hazelnuts, and cocoa powder on a wooden surface. The chocolate bar is the central focus, with several pieces broken around it. The cinnamon sticks are bundled together with a piece of twine. The star anise and hazelnuts are scattered around the chocolate. The cocoa powder is in a wooden spoon on the left. The background is a rustic wooden surface.

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.

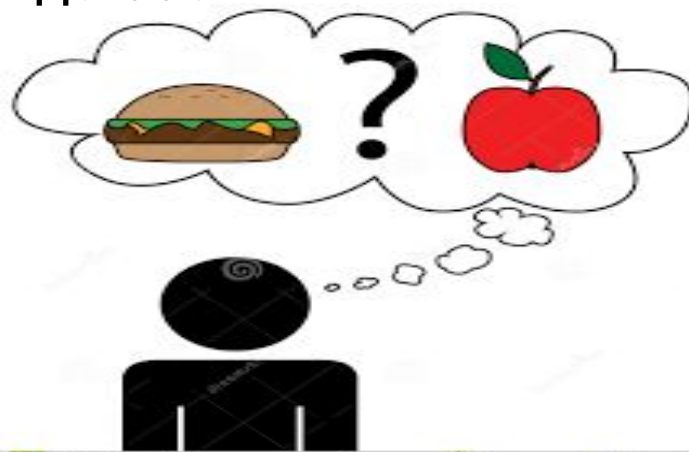
Постоянно злоупотребляя сладкое, мы лишаем печень возможности выполнять свои функции, вместо этого жировые отложения постоянно пополняются. Развивается устойчивость к инсулину, это неминуемо приведет к диабету в будущем.



# 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!

