

ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

«ЧТОБЫ ЖИЗНЬ МЕДОМ КАЗАЛАСЬ» КАК ПОЛУЧИТЬ ДОХОД ОТ ДОМАШНЕЙ ПАСЕКИ.

Автор: Шарапова Анастасия Сергеевна

5 класс МБОУ СОШ с. Казинка

Грязинского района Липецкой области

Научный руководитель:

Рогачёва Нина Михайловна,

учитель математики

I квалификационной категории

МБОУ СОШ с. Казинка Грязинского района

Аннотация.

Целью данной работы является маркетинговое исследование получения и реализации меда и продуктов пчеловодства в многодетной сельской семье.

Методы и приёмы, используемые в работе:

- 1) работа с литературой по пчеловодству и медолечению;
- 2) изучение географии Липецкой и Тамбовской областей;
- 3) маркетинг;
- 4) включенное и невключенное наблюдение;
- 5) интервьюирование.

Актуальность исследования подтверждается необходимостью выживания на селе в кризисной ситуации посредством ведения подсобного хозяйства. Исследование проведено на выделенном для наблюдения материале.

Выводы: в результате проведённых исследований выявлено, что производство меда в сельском подворье является весомым вкладом в общий бюджет семьи, и подрастающему поколению необходимо с раннего возраста перенимать накопленный в семье опыт взрослых пчеловодов.

План исследования.

Пчеловодство является неотъемлемой частью сельского подворья, приносящего весомый вклад в общий бюджет семьи. Несмотря на то, что в последнее время это занятие носит избирательный характер и редко кто берется за трудоемкий процесс получения меда и продуктов пчеловодства, на селе встречаются целые семьи пчеловодов, где каждый член семьи выполняет определенную работу в общем бизнесе. В ходе исследования был проведен эксперимент, когда ученица 5 класса самостоятельно, под присмотром родителей, шаг за шагом осуществила всю цепочку получения продукта от момента выезда на пасеку до получения меда из улья и его реализации.

Цель работы: продемонстрировать возможность осуществления всего процесса от начала и до конца в получении всех продуктов пчеловодства и их реализации. Исследование имеет **несколько направлений:**

- 1) работа с литературой по пчеловодству;
- 2) маркетинг спроса и реализации;
- 3) эксперимент «от пасеки к меду»;
- 4) изучение географии края.

В кризисное время подростку возможно с помощью родителей осуществить эксперимент по получению продуктов пчеловодства и реализовать полученное. Эксперимент является практической ступенью в овладении принципами «выживания», формирует коммуникативные и трудовые навыки, необходимые в дальнейшей жизни. Особенно значимы эти выводы для сельского социума и его особенностей.

Библиография.

1. Кузьмина К. А. Лечение пчелиным медом и ядом. Издательство Саратовского университета 1983г.- С.13.
2. Кокорев Н. Лечимся медом. Москва, 2005г.- С.6.
3. Моисеев М. Я. Мед и медолечение. Москва «Цитадель - трейд» 2005 г.-С.32.
4. «Пчеловодство» - №2, 1989 г.-С.13.
5. «Пчеловодство» - №2, 1992 г. —С.29.
6. <http://www.zavet.ru/uspmed.htm>

Научная статья.

Теоретическая часть.

Пчелы появились на нашей планете раньше, чем люди. Пчела всегда была символом трудолюбия, красоты и отваги. В состав производимого ими меда входит около 300 различных веществ, в том числе 65-80% углеводов, 20% воды, и 7-15% других веществ. Главные составные части натурального меда - глюкоза (30-39%) и фруктоза (33-43%). Они имеют наибольшее значение для человека как энергетические компоненты пищи и практически без предварительной переработки в пищеварительной системе сразу всасываются в кровь. Глюкоза, содержащаяся в меде, очень быстро восполняет в организме дефицит энергии, возникающий в результате больших физических нагрузок. Уже через 2 минуты после употребления меда она обнаруживается в крови.

В зависимости от своего происхождения мед делится на два основных вида: нектарный и падевый. Нектарный или цветочный мед бывает монофлерный, полученный из нектара одного вида медоноса, и полифлерный, полученный из нектара различных медоносных растений.

Падевый мед получается при переработке сладких выделений тлей, листоблошек, червецов.

Акациевый мед - из цветов белой акации, принадлежит к самым лучшим сортам. В жидком виде прозрачен, после засахаривания становится белым, мелкозернистым, напоминает снег. Акациевый мед содержит 35,98% глюкозы и 40,35% левулезы.

Барбарисовый мед - золотисто-желтого цвета, имеет приятный запах и нежный вкус.

Бурачниковый мед - прозрачный, светлый, приятный на вкус.

Вересковый мед - темного, темно-желтого и красно-бурого цвета, со слабым ароматом, приятным или терпким горьковатым вкусом, очень тягуч и медленно кристаллизуется.

Горчишный мед - из нектара цветов белой горчицы, золотисто-желтого цвета, после кристаллизации приобретает желтовато-кремовый оттенок.

Гречишный мед - от темно-желтого с красноватым оттенком до темно-коричневого цвета; обладает своеобразным ароматом и специфическим вкусом; при кристаллизации

превращается в кашицеобразную массу. Некоторые дегустаторы отмечают, что гречишный мед щекочет горло. Гречишный мед содержит 36,75% глюкозы и 40,29% левулезы, а также значительно больше белков и железа, чем светлые сорта меда.

Донниковый Мед – светло-янтарного или белого цвета, с очень тонким приятным ароматом, напоминающим запах ванили; содержит 36,78% глюкозы и 39,59% фруктозы; имеет высокие вкусовые качества.

Змееголовниковый мед - светлый, прозрачный, имеет приятный аромат и вкус.

Ивовый мед - золотисто-желтого цвета, при кристаллизации становится мелкозернистым, приобретает кремовый оттенок, обладает хорошими вкусовыми качествами.

Кипрейный мед - прозрачен, с зеленоватым оттенком, при кристаллизации становится белым в виде снежных крупинок, а иногда в виде сливкообразной или салообразной массы; при нагревании становится желтым; обладает нежным ароматом и приятным вкусом.

Клеверный мед - бесцветен, прозрачен, с очень хорошими вкусовыми качествами; при кристаллизации превращается в твердую белую массу, содержит 34,96% глюкозы и 40,24% левулезы.

Кленовый мед относится к светлым сортам, с прекрасными вкусовыми качествами.

Ласточниковый мед - светлый с желтым оттенком, имеет нежный аромат и приятный вкус; в жаркую сухую погоду в сотах настолько сгущается, что с трудом откачивается даже при подогревании,

Липовый мед - прозрачен, слабо-желтоватого или зеленоватого цвета, содержит 36,05% глюкозы и 39,27% левулезы; лучший среди многих сортов, с хорошими вкусовыми качествами, высоко ценится на мировом рынке и пользуется спросом.

Лопуховый мед отличается резким пряным запахом, имеет темно-оливковый цвет, очень тягуч.

Луговой мед - золотисто-желтого с приятным ароматом и хорошим вкусом.

Люцерновый мед - свежееоткачанный имеет различные оттенки: от бесцветного до янтарного; быстро кристаллизуется, приобретая при этом белый цвет и по консистенции напоминает густые сливки, ароматный, со специфическим привкусом, содержит 36,85% глюкозы и 40,24% левулезы.

Малиновый мед - светлого, часто белого цвета, с очень приятным ароматом и вкусом. Сотовый мед отличается особо нежными вкусовыми качествами, содержит 33,57% глюкозы и 41,34% левулезы.

Мятный мед - янтарного цвета, иногда напоминает цвет ядра фисташкового ореха.

Одуванчиковый мед - золотисто-желтого цвета, очень густой, вязкий, быстро кристаллизуется, отличается сильным запахом и резким вкусом, содержит 35,64% глюкозы и 41,50% фруктозы.

Подсолнечниковый мед - золотистого цвета, при кристаллизации становится светло-янтарным, иногда даже с зеленоватым оттенком, обладает слабым ароматом и приятным, несколько терпким вкусом.

Померанцевый мед - один из лучших сортов меда, отличается особым ароматом, напоминающим запах цветов цитрусовых растений, и приятным вкусом.

Рапсовый мед - беловатого, иногда желтоватого цвета, с приятным запахом, приторно сладкий, очень густой, быстро кристаллизуется, плохо растворяется в воде, при хранении быстро закисает.

Рябиновый мед - красноватого цвета, с сильным ароматом и хорошими вкусовыми качествами.

Синяковый мед - первосортный мед, светло-янтарного цвета, с приятным ароматом и очень хорошими вкусовыми качествами, густой консистенции, медленно кристаллизуется и хорошо сохраняется.

Сурепковый мед - зеленовато-желтого цвета, со слабым ароматом, приятный на вкус. Для длительного хранения непригоден.

Луковый мед - светло-золотистый, малопрозрачный, с привкусом лука, который по мере созревания меда исчезает.

Тамарисковый мед - немного цвета (богат минеральными веществами), патокообразный, поэтому используется в кондитерской промышленности.

Фацелиевый мед - светло-зеленого или белого цвета, с нежным ароматом и очень приятным вкусом, после кристаллизации напоминает тестообразную массу, относится к высококачественным сортам, очень ценится потребителем.

Черничный мед - красноватого цвета, отличается сильным ароматом и приятным вкусом, хорошо сохраняется.

Эспарцетовый мед - золотисто-желтого цвета, очень ароматичен и имеет приятные вкусовые качества,

Яблоневый мед - светло-желтого цвета, исключительно приятного аромата и нежной сладости; содержит 31,67% глюкозы и 42% левулезы.

Как определить качество меда. О качестве меда часто судят по его внешнему виду, запаху, вкусу. По цвету, мед бывает светлый, средний и темный. Часто сорта меда, различают не только по основной окраске, но и по оттенкам. Имеются сорта меда совершенно бесцветные - светлые, прозрачные, как вода. Если посмотреть на соты, наполненные таким медом (например, с белой акации), то они кажутся пустыми, а стеклянная банка с таким медом просвечивает. Светлый мед принадлежит к лучшим, перворазрядным сортам. Однако мед темной окраски содержит больше минеральных солей, главным образом железа, меди, марганца, и поэтому для организма он более полезен, чем светлый. Полноценным по вкусу и питательности является зрелый мед. Зрелым и способным к длительному хранению считается мед, содержащий не более 18-20% воды. Определить зрелость меда можно так: наберите его

в ложку и повертите - зрелый мед наматывается на ложку, наслаиваясь складками, как лента, и стекает с нее непрерывающимися нитями, а незрелый мед просто стечет с ложки. В последнее время можно встретить фальсифицированный мед. Его получают в тех случаях, когда пчелы вскармливаются только сахарным сиропом. Этот мед не имеет лечебного значения, но его можно использовать как заменитель сахара. С помощью несложного опыта можно выявить и фальсифицированный мед - он тянется с ложки непрерывающимися нитями, в то время как у цветочного меда тянущиеся нити в определенный момент обрываются. Натуральный мед похож на густой сироп, он начинает быстро кристаллизоваться. Чем больше в меде фруктозы, тем дольше он сохраняет жидкую консистенцию. Однако следует иметь в виду, что кристаллизующийся мед отнюдь не плохой, как считают некоторые. Процесс кристаллизации свидетельствует как раз о высоком качестве продукта - низком содержании в нем воды. Засахарившийся мед легко привести в жидкое состояние на паровой бане. Нужно только проследить, чтобы температура меда не превышала 40°C, поскольку при более высоких температурах он теряет свои ценные лечебные свойства. Качество меда зависит от его влажности. Когда содержание влаги превышает стандарт (21,5%), начинается процесс брожения. Влажность меда можно определить с помощью химического карандаша: капните мед на руку и опустите в него

карандаш. Если появится растекающееся чернильное пятно, значит влажность меда завышена, а если нет - мед хорошего качества. Чтобы выявить падевый мед или его примеси, в натуральном меде применяют спиртовую реакцию. К раствору меда в дистиллированной воде (1:1) добавляют шесть частей 96-процентного спирта-ректификата. Помутнение раствора указывает на наличие пади. Для того, чтобы незрелый мед имел товарный вид, продавцы подмешивают в него крахмал или муку. Добавки изменяют химический состав меда, поэтому ухудшаются его целебные свойства, вкусовые и пищевые качества, значительно возрастает и калорийность продукта. Определить «фальшивый мед» довольно просто: добавьте в него кипяченой, а лучше дистиллированной воды и несколько капель йода. Если в меде есть мука или крахмал, раствор обязательно посинеет, а если нет, его цвет не изменится.

Как сохранить мед, чтобы он не утратил свои целебные свойства. Мед может сохранять свои вкусовые и другие качества в течение многих лет. Древний мыслитель и врач Авиценна почти тысячу лет назад указывал, что мед обладает удивительными свойствами «препятствовать гниению и порче мяса». Мед предохраняет органические вещества от гниения не только потому, что прекращает к ним доступ воздуха, но еще и потому, что содержит в себе муравьиную кислоту, которая служит отличным противогнилостным средством. Несмотря на то, что мед может храниться очень долго, но даже в идеальных условиях в нем, как и во всех продуктах питания, происходят изменения. Если вкусовые качества почти не меняются довольно длительное время, то лечебные свойства снижаются: изменяется углеродный состав, разрушается часть ферментов и витаминов. Мед отличается высокой гигроскопичностью и может поглощать влагу из воздуха. При этом мед увеличивается в объеме. При хранении в условиях повышенной влажности мед может закисать, из-за незначительного числа дрожжевых грибков, которые при определенной температуре способны вызвать брожение содержащихся в нем сахаров. Тара для меда имеет важное значение. Наиболее гигиеничной и удобной тарой для хранения этого продукта является эмалированная и стеклянная посуда. Приятный и полезный продукт – мед. Аристотель, называемый «солнцем древнего пчеловодства», считал, что мед обладает особенными качествами, исключительно благоприятными для человеческого организма. Гиппократ прописывал мед, как больным, так и здоровым людям. Он считал, что мед необычайно полезен детям, так же повышает аппетит и лечит желудок. Современная медицина также рекомендует мед детям. Под его влиянием их организм лучше использует кальций и магний из молока, что способствует нормальному развитию костной и зубной тканей. Мед является источником усвояемого железа, благодаря этому предупреждает и излечивает анемию. Детей страдающих малокровием, легочными заболеваниями и нарушениями нервной системы, врачи успешно лечили молоком и медом. Таким образом, чтобы дети всегда были здоровы,

жизнерадостны, хорошо учились и росли, им нужно ежедневно давать ложечку меда, желательно до еды. Не уступает меду по своим целебным качествам и другие продукты пчеловодства - прополис, маточное молочко, цветочная пыльца, пчелиный яд и воск. Прополис представляет собой продукт переработки челами смолистых веществ растительного происхождения. Пчелы собирают его с почек, побегов, стеблей, коры деревьев, кустарников. К таким деревьям в нашей местности относятся тополь, береза, ива, ель, сосна и ольха. В процессе сбора и обработки пчелы добавляют в прополис секрет слюнных желез и некоторое количество воска. Прополис имеет темно-зеленый, бурый или серый с зеленоватым, желтым или коричневым оттенком цвет, смолистый характерный запах, горький, слегка жгучий вкус, плотную неоднородную структуру, вязкую консистенцию. Прополис обладает ярко выраженным антимикробным действием. Широко известно ранозаживляющее и противовоспалительное действие прополиса, применяемого наружно в виде мазей и растворов. Для лечения ран и язв, а также для удаления мозолей. В народе прополис известен как средство против злокачественных новообразований кожи. Маточное молочко представляет собой желеобразную массу молочного цвета с перламутровым оттенком и нежным запахом свежих яблок, обладающую острым, обжигающе кислым вкусом, которая вырабатывается слюнными железами молодых пчел. Маточное молочко - это один из интереснейших продуктов пчеловодства. Оно помогает пчелиной матке, вышедшей из такого же яйца, как и все пчелы, быть почти в два раза длиннее и тяжелее пчелы-работницы, обладать удивительной способностью откладывать огромное количество яиц (до 2000 и более в сутки) и жить около 5-6 лет и более, в то время как ее дочери - пчелы-труженицы - живут всего 30-35 дней. Состав маточного молочка очень сложный. Маточное молочко применяют при заболеваниях сердечнососудистой системы, желудочно-кишечного тракта, при туберкулезе. Препараты из маточного молочка оказывают омолаживающее действие на стареющий организм. У пожилых людей повышается жизненный тонус, улучшаются аппетит, память, зрение, уменьшается содержание холестерина в крови. Цветочная пыльца представляет собой пыльцевые зерна - мужские половые или зародышевые клетки цветковых растений. Пыльцу собирают пчелы, и к ней добавляется в процессе сбора некоторое количество нектара и секрета слюнных желез. Прямое назначение цветочной пыльцы заключается в том, что пчелы вырабатывают из нее, так называемую пергу, или «пчелиный хлеб». Для нормальной жизнедеятельности организма пчелы получают из цветочной пыльцы белок. Сухая пыльца представляет собой зернистую, легколетучую массу, не разминающуюся в пальцах, с размером зерен 1,0-4,0 мм. Цвет варьирует от желтого до фиолетового и черного, запах специфический медово-цветочный, вкус пряный, сладковатый, иногда горьковатый или кисловатый. Один грамм цветочной пыльцы

содержит столько суточных доз витамина Р (рутина), что ими можно предохранить несколько десятков человек от кровоизлияния в мозг, сетчатку глаза и сердце. Недаром рутин называют витамином молодости, способствующим сохранению здоровья. Яд вырабатывают пчелы в железах. По внешнему виду пчелиный яд (апитоксин) прозрачен, с резким запахом, напоминающий аромат меда, и жгучий на вкус. А сухой пчелиный яд представляет собой порошок в виде чешуек и крупинок серовато-желтого (иногда бурого) цвета. Он вызывает раздражение слизистых оболочек, чихание. Пчелиный яд - сильное антибиотическое средство. В настоящее время врачи широко применяют пчелиный яд при лечении гипертонической болезни, радикулита, подагры, бронхиальной астмы. Воск вырабатывается специальными железами пчел и используется для строительства сот. Воск подразделяется на пасечный, получаемый после перетолки сот, восковых обрезков, восковых крышечек, и производственный, получаемый на воскозаводах из вытопок. В настоящее время его используют для лечения ожогов, некоторых кожных заболеваний, воспалительных процессов слизистой оболочки рта: воск благотворно действует на десны, носоглотку. Из воска изготавливают многие косметические средства (кремы, румяна, губную помаду).

Таблица №1.

Сравнительный химический состав нектара и меда и некоторых пищевых продуктов

Продукты	Содержание, %			Калорийность 100 г. продукта
	Белки	Жиры	Углеводы	
Мед	0,3- 3,3	—	77,2	335
Какао	20,0	18,8	38,2	414
Шоколад	5,1	34,1	6,5	549
Сахар	—	—	98,0	406
Орехи грецкие	13,6	56,6	11,7	621

Практическая часть

Для проведения эксперимента по получению меда ученицей 5 класса родителями Шараповой Анастасии был выделен один улей с целью его обслуживания от начала и до конца процесса. Все манипуляции производились под неусыпным наблюдением родителей и с их помощью. С весны ученица проверила и приготовила пчел к переезду. Известно, что у пчел очень много разных болезней (гнилец, клещи, аскофероз и другие). Поэтому пчелам было выдано лекарство: мед и канди (это мед + сахарная пудра + лекарство). Было проверено наличие матки и ее состояние, расставлены поилки (вода с медом) и

приготовились к выезду на пасеку. Предварительно была совершена поездка на прежнее место размещения пасеки в Тамбовскую область село Яблоновец, Обстановка на пасеке была удовлетворительной. Как всегда на полях зацветали разные травы, недалеко были засеяны поля подсолнечника. Перед переездом на протяжении четырех дней измерялась температура воздуха, и 13 июня переезд произошел. По приезде были расставлены ульи с соблюдением правила расположения летки на восток. Для чистоты эксперимента был взят один («именной») улей и выставлен на весы. Экспериментальный улей был расположен в центре. В первый день ульи проветривались, открывались крышки верхнего корпуса. Со второго дня пчелы вылетели и начали собирать нектар. Ежедневно фиксировали вес улья с целью определения его прироста или снижения. В хорошую (солнечную, безветренную) погоду привес составлял до 4кг 600г., в дождливую, когда пчелы не вылетали - количество меда в улье уменьшалось на 600г.

Таблица №2

июнь				июль						август			
числа	гр	числа	гр	числа	гр	числа	гр	числа	гр	числа	гр	числа	гр
		21	+1800	1	+2300	11	-300	21	+4600	1	+3000	11	+4000
		22	+1200	2	+2400	12	+1400	22	+4000	2	+3800	12	+4500
		23	-350	3	+2000	13	+2600	23	+3600	3	+4400	13	+4000
		24	-200	4	+3100	14	+3300	24	-350	4	+4400	14	+5100
15	+1300	25	+600	5	+2800	15	+3250	25	+1800	5	+4200	15	+3800
16	+1150	26	+1100	6	-600	16	+4100	26	+2400	6	+3800	16	+3600
17	+1100	27	+1600	7	+2600	17	+3800	27	+3200	7	+2600	17	+3450
18	-300	28	+1300	8	+2400	18	+3600	28	+3700	8	+2200	18	+3900
19	+600	29	-400	9	+3600	19	+3900	29	+3800	9	+4750	19	+4200
20	+2100	30	-100	10	+3300	20	+2800	30	+4000	10	+4500	20	+4500
		31	+1200										
Итого:13кг 700г				Итого:83кг 100г						Итого:78кг 300г			
Итого:												175кг 100г	

В течение всего медоноса необходимо проверять ульи с целью инспекции за матками и состоянием рамок. К началу выкачки меда проверяется наполняемость сот. В день откачки пчел «успокаивают» дымарем. Дымарь- это сосуд с углями из носика, которого валит дым. Рамки с медом забирают и несут к медогонке. Предварительно они вскрываются. В медогонку входят 4-8 рамок, ее крутят ручкой, за счет изменения давления мед стекает вниз, затем его сливают в ведра или фляги. Из экспериментального улья было получено 74 кг меда. Данная цифра была получена из расчета на 1 улей из всей пасеки. Кроме того, в улье был оставлен зимний запас для питания пчел в период покоя. Пчелы

продолжают носить мед для зимовки. По окончании сезона пчел привезли домой и с похолоданием поместили в омшаник - отапливаемое помещение (+5; +3 °С)

Для вычисления прибыли с одного экспериментального улья необходимо пронаблюдать общую картину затрат на всей пасеке (24 улья)

Таблица №3

Приобретенная продукция	Стоимость
Лекарство	8 000 рублей
Матки	11 000 рублей
Бензин и продукты	17 000 рублей
Рамки, кормушки, поилки, дымари	5 000 рублей
	Итого: 41 000

Таким образом, затраты на 1 улей составили в среднем 1 700 руб. При продаже меда ориентируемся на рыночную цену меда- 1 кг - 200 руб. С экспериментального улья было реализовано 74 кг меда на сумму 14 800 руб. За вычетом затрат 1 700 руб. – чистая прибыль составила 13 100 руб. Кроме того, для целей семьи было получено некоторое количество прополиса, пыльцы, воска. Эти продукты также возможно при необходимости реализовать.

Таблица №4

Продукция	Стоимость
Мед	4 500г - 900 рублей
Пыльца	10г - 250 рублей
Прополис	10г - 60 рублей
Воск	1г - 140 рублей

На средства, полученные от эксперимента Анастасии, были приобретены:

Таблица №5

Приобретенный товар	Стоимость
Рюкзак	800 рублей
Канц. товары	600 рублей
Спорт. костюм	1 000 рублей
Шк. форма	1 800 рублей

Таким образом, заработанные за лето деньги стали хорошим подспорьем для подготовки девочки к новому учебному году. Анастасия смогла приобрести подарки новорожденной сестренке. Часть денег, полученных от эксперимента, Настя передала в семейный бюджет.

Вывод.

Подведем некоторые итоги:

- 1) реализация предложенного эксперимента позволит зарабатывать материальные средства не только взрослым, но и младшим членам семьи;
- 2) приобретенные навыки, знание и умение с последующим закреплением их в наставничестве дадут возможность осознанного выбора профессии;
- 3) навыки работы и общения с другими людьми подготовят к самостоятельной жизни, разовьют коммуникативные способности;
- 4) проект поможет активизировать других жителей села для получения ценного лечебного продукта.

Губернатор Липецкой области О.П. Королев сказал на одном из совещаний по вопросам сельского хозяйства: «Нам предстоит переформатировать всю систему обеспечения населения качественными продуктами питания отечественных производителей». Производство меда, как одного из ценнейших продуктов сельского хозяйства, несомненно, является одной из составляющих нашей «сладкой» жизни.

Список литературы.

1. Кузьмина К. А. Лечение пчелиным медом и ядом. Издательство Саратовского университета 1983г.- С.13.
2. Кокорев Н. Лечимся медом. Москва, 2005г.- С.6.
3. Моисеев М. Я. Мед и медолечение. Москва «Цитадель - трейд» 2005 г.-С.32.
4. «Пчеловодство» - №2, 1989 г.-С.13.
5. «Пчеловодство» - №2, 1992 г. – С.29.
6. <http://www.zavet.ru/uspmed.ht>

Приложение I.

Медовый спас

14 августа – первый Спас, Спас медовый. Спас на воде. Это-первый из трех августовских праздников, посвященных Спасителю, Иисусу Христу. В этот день освящали новые колодцы, чистили старые, совершали крестный ход на естественные водоемы, родники для освящения воды. После крестного хода купались в воде и купали домашний скот, чтобы смыть грех и быть здоровее. Назывался первый Спас еще и медовым. Считалось, что с этого дня пчелы перестают носить медовую взятку с цветов. Строгие блюстители народных обычаев только с первого Спаса начинали есть мед, освятив его предварительно в церкви. А вечером обступала пасеку толпа ребят и подростков с чашками, а то и просто с сорванными поблизости листьями лопуха. Приходили они и получали свою «ребячью долю», зная, что не обнесут, не обделят их в медовый праздник ни на одном пчельнике. Недаром говорят: «Первый спас-лакомка».

Дай, Господи, хозяину многие лета,

Многие лета — долгие годы!

Дай долго жить, Спаса не гневить,

Спаса не гневить, Божьих пчел водить,

Божьих пчел водить, ярый воск топить —

Богу на свечку, хозяину на прибыль,

Дому на приращение,

Малым детушкам на угощение!

Дай, Господи, хозяину отца-мать кормить,

Отца-мать кормить, малых детушек растить,

Уму-разуму учить!

Дай, Господи, хозяину со своей хозяйшкой

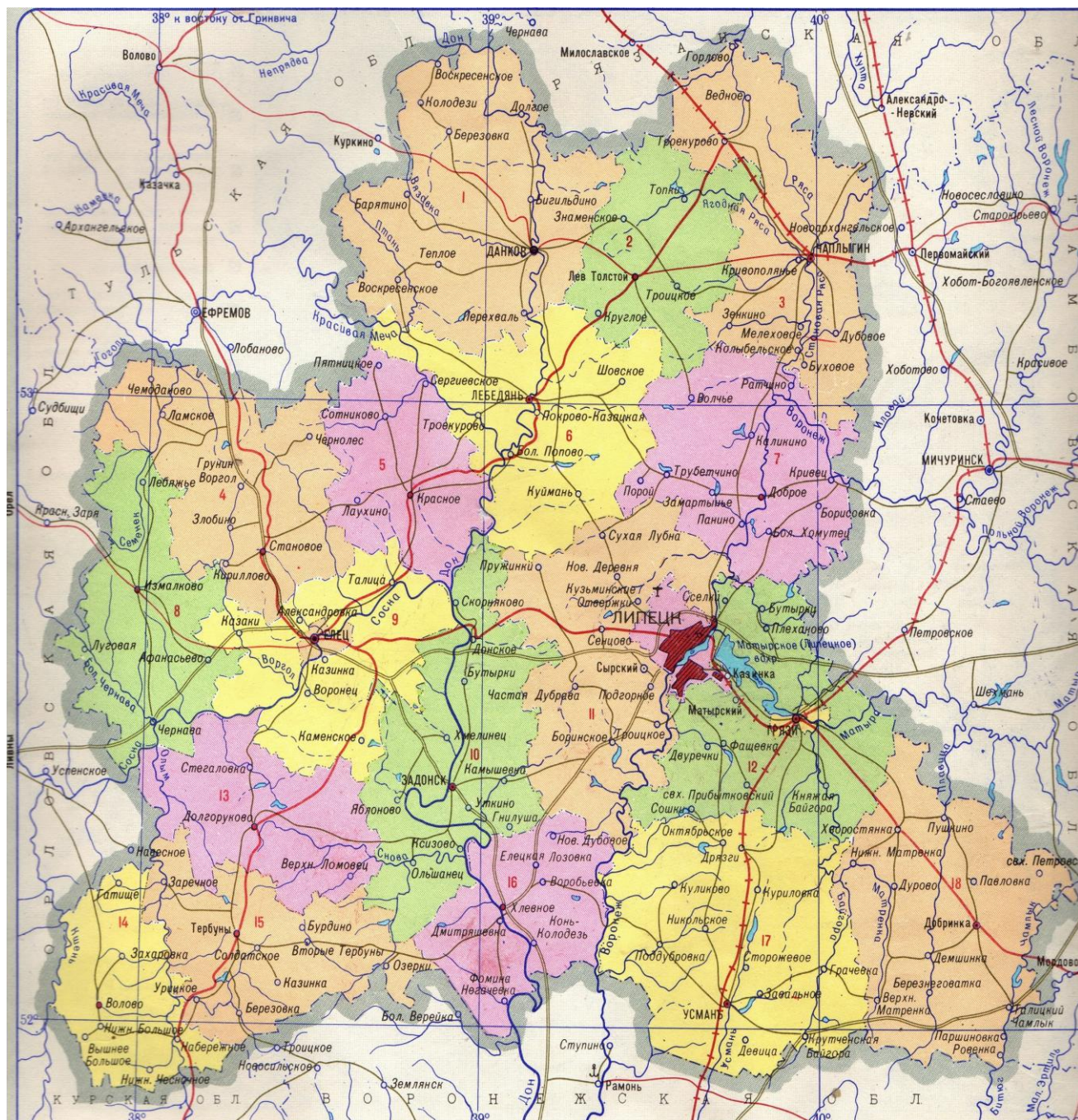
Сладко есть, сладко пить,

А и того слаще на белом свете жить!

Дай, Господи, хозяину многие лета!

Приложение II.

Границы Липецкой и Тамбовской областей.



Приложение III.
Пасека семьи Шараповых



Юная пасечница проводит эксперимент





Пчеловодство является неотъемлемой частью сельского подворья, приносящего весомый вклад в общий бюджет семьи. Несмотря на то, что в последнее время это занятие носит избирательный характер и редко кто берется за трудоемкий процесс получения меда и продуктов пчеловодства, на селе встречаются целые семьи пчеловодов, где каждый член семьи выполняет определенную работу в общем бизнесе. В ходе исследования был проведен эксперимент, когда ученица 5 класса самостоятельно, под присмотром родителей, шаг за шагом осуществила всю цепочку получения продукта от момента выезда на пасеку до получения меда из улья и его реализации.

Целью данной работы является маркетинговое исследование получения и реализация меда и продуктов пчеловодства в многодетной семье.

Методы и приёмы, используемые в работе:

- 1) работа с литературой по пчеловодству и медолечению;
- 2) изучение географии Липецкой и Тамбовской областей;
- 3) маркетинг;
- 4) включенное и невключенное наблюдение;
- 5) интервьюирование.

Актуальность исследования подтверждается необходимостью выживания на селе в кризисной ситуации посредством ведения подсобного хозяйства. Исследование проведено на выделенном для наблюдения материале.

Достижение цели требовало решения определенных задач:

- 1) получение продукции пчеловодства;
- 2) реализация меда и продуктов пчеловодства с целью покупки школьных товаров к новому учебному году.

В кризисное время подростку возможно с помощью родителей осуществить эксперимент по получению продуктов пчеловодства и реализовать полученное. Эксперимент является практической ступенью в овладении приемами «выживания», формирует коммуникативные и трудовые навыки, необходимые в дальнейшей жизни. Особенно значимы эти выводы для сельского социума и его особенностей.

Библиография.

1. Кузьмина К. А. Лечение пчелиным медом и ядом. Издательство Саратовского университета 1983г.- С.13.
2. Кокорев Н. Лечимся медом. Москва, 2005г.- С.6.
3. Моисеев М. Я. Мед и медолечение. Москва «Цитадель - трейд» 2005 г.-С.32.
4. «Пчеловодство» - №2, 1989 г.-С.13.
5. «Пчеловодство» - №2, 1992 г. –С.29.
6. <http://www.zavet.ru/uspmed.htm>

Научный руководитель:

Рогачёва Нина Михайловна,

учитель математики

I квалификационной категории

МБОУ СОШ с. Казинка Грязинского района