

Тбилисский район станица Тбилисская
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6»
имени Проничевой Серафимы Ивановны
Тел.8(861)583-27-37, e-mail school@tbl.kubannet.ru, ул. Красная 134.

Тема:
«Разведение перепелов: бизнес в домашних условиях»

Работу выполнил:
Андреасян Арам Артакович
8 «А» класс
Руководитель:
Бегларян Арпине Граатовна
Педагог дополнительного образования
ГБУ ДО КК ЭБЦ
Экологический кружок «Занимательная география»

Содержание

Введение -----	2
1.Основная часть -----	3
1.1Кто такие перепела -----	3
1.2 Породы перепелов -----	4
2.Практическая часть -----	5
2.1 Разведение перепелов -----	5
2.2.Перепелиные яйца -----	6
2.3 Анкетирование. -----	7
3. Бизнес план по разведению перепелов -----	8
4.Выводы. Заключение -----	10
Список литературы -----	11
Приложение . -----	12

Введение

Актуальность:

В последние годы интерес к здоровому питанию и натуральным продуктам значительно возрос. Люди становятся все более осведомленными о том, что они едят, и стремятся выбирать продукты, которые не только вкусны, но и полезны для здоровья.

Перепелиные яйца и мясо уже давно завоевали популярность на рынке благодаря своим уникальным питательным свойствам. Яйца перепелов содержат больше витаминов и минералов, чем куриные, а их мясо отличается низкой калорийностью и высоким содержанием белка. Эти факторы делают перепелиные продукты востребованными как среди потребителей, так и среди ресторанов и магазинов, ориентированных на здоровое питание.

Цель: разводить перепелок в домашних условиях для создание прибыльного бизнеса.

Задачи:

1. Выяснить кто такие перепели , изучить литературу.
2. Узнать какие благоприятные условия нужны для разведения перепелок .
3. Провести наблюдение за инкубацией перепелиных яиц в инкубаторе.
4. Провести анкетирование в классе .
5. Сравнивать перепелиные и куриные яйца.
6. Разработка бизнес-плана по разведению перепелов

Гипотеза: Создание прибыльного бизнеса по разведению перепелов

Объект исследования : перепёлки.

Метод исследования :

1. изучение
2. наблюдение,
3. анкетирование,
4. сравнение

1.Основная часть

Теоретическая часть

1.1 Кто такие перепели .

Перепел обыкновенный, или, как его ещё часто называют, перепёлка-это небольшая птица из семейства фазановых, и отряда курообразных . Длина тела 16—22 см, вес 91—131 грамм. Оперение охристого цвета, верх головы, спина, надхвостье и верхние кроющие перья хвоста в тёмных и светлых бурых поперечных полосках и пятнах, позади глаз рыжеватая полоска.(приложение 1)

У самца щёки тёмно-рыжие, зоб рыжий, подбородок и горло чёрные. Самка отличается от него бледно-охристым подбородком и горлом и присутствием чёрно-бурых пятен на нижней части туловища и боках.

В отличие от большинства перелётных птиц, перепела летают мало и очень низко. Даже от хищников они предпочитают убегать по земле. Обыкновенный перепел распространён в Европе, Африке и Западной Азии; в России — на востоке до Байкала. Обитает в полях ,на равнинах и в горах. Зимует в Африке и Юго-Западной Азии, Гнездится по всей Европе и Азии до Северной Африки, Ближнего Востока, Ирана и Туркестана. Прилетает на юг в начале апреля, на север в начале мая. Гнёзда устраивают на земле. Самка откладывает 8—20 яиц палевого цвета с чёрно-бурыми пятнами; высидывает 15—17 суток и выводит птенцов без участия самца.

Птица питается семенами и реже насекомыми, которые ползают по земле. Когда поспевают хлеба, перепела переселяются в поля, быстро откармливаются и сильно жиреют. Отлетают с конца августа по конец сентября.

Перепелка известна человечеству уже с далеких времен. Полезные свойства яиц от перепелок привлекли внимание древних китайских лекарей много веков назад. В составе лекарственных средств китайской народной медицины очень часто встречаются упоминания о перепелках, а особенно об их яйцах. Именно китайцы считаются первым народом, которые одомашнили перепелов с целью получения от них лечебных продуктов. Японцы завоеватели из страны восходящего солнца, очаровавшись изобилием полезных свойств перепелиных продуктов, вывезли из Китая целую партию этой птицы, с целью разведения.

С конца 19 века японские ученые начали заниматься селекцией и выведением домашних перепелов. В 1945 году, после атомной бомбардировки Хиросимы и Нагасаки японские ученые и врачи активно

приступили к поиску продуктов, способных эффективно выводить радионуклиды из организма человека. В результате перепелиные яйца оказались на первом месте. В ходе исследования также выяснилось, что данный перепелиный продукт оказывает положительное воздействие на умственное развитие детей. Японский опыт пришлось применять советским ученым после трагичной аварии на АЭС в Чернобыле.

1990 году в космосе родились первые перепёлки ,в специальном космическом инкубаторе. Однако перепелята не смогли адаптироваться к условиям невесомости и вскоре погибли(приложение 2).

1.2 Породы перепелов.

Первыми, кому удалось одомашнить этих птиц, были японцы. Люди как только узнали, что перепела могут нести яйца круглый год, то стали их разводить повсеместно. Большинство перепелиных пород –яичные. Некоторые породы разводят для получения перепелов-бройлеров.

Японская порода была выведена в Японии. Альтернативная название- Немой перепел. Селекция породы направлена на увеличение яичной продуктивности.300 яиц в год весом 11г.

Вес тушки 120-140гр.(Приложение 3)

Эстонская порода выведена в Эстонии .Известна вкусным мясом. Достаточно быстро созревают и выдают 300 яиц в год. За 4-5месяца вес может достичь 160г.(Приложение 4.)

Порода фараон была завезена в нашу страну из Польши. Эту породу выращивают для получения перепелов-бройлеров. Вес может достичь 290-320гр. Яйценоскость – 270 яиц в год .(Приложение 5.)

Техасская порода известна своим видом. Оперение полностью белое, а на голове встречаются чёрное пятно. По размеру превосходит все существующих породы, вес 390-420гр.Яйценоскость – 280 яиц в год.(Приложение 6.)

Английская порода похожа на техасскую породу ,но черные пятно видно и на теле. Вес тушки 160гр. Яйценоскость – 290 яиц в год.(Приложение 7.)

Смокинговые и калифорнийские породы считаются как декоративные породы. (Приложение 8.)

В России очень редко можно встретить этих пород.

2. Практическая часть.

2.1. Разведение перепелов.

Родители решили покупать инкубатор и самому разводить перепелов. Они купили инкубатор марки «Норма Парка 120» автоматический. В инкубаторе были 2 лотка для яиц с регулировкой, ванночки для воды 2 штук, специальная воронка для налива ванночек. Поворот яиц было автоматический, плавный наклон через каждые 2 ч. А цифровая электроника может корректировать режим работы - изменить температуру, поворот лотка и влажность,

Потом папа принёс яички. Для инкубации нужно отбирать яйца среднего размера. Они должны быть чистой скорлупой, неповреждённой, правильной формы и оплодотворенные, иначе нет никакого смысла их инкубировать. Наличие зародыша проверяют на овоскопе. Но у нас не было этого устройство и папа придумал как проверить яйца. (Приложение 9)

Если яйцо оплодотворено, то можно увидеть воздушную камеру в виде темного пятна (Приложение 10.)

И перед тем как заложить яйца в инкубатор, необходима их поддержать в комнатной температуре 5-6 часов.

В начале папа дезинфицировал инкубатор, проверял правильно работает.

10.05.2021 года мы разложили яйца по сетке, в инкубаторе поместились 320 штук перепелиных яиц, с воронкой я налил воду в ванночек. Установили температуру 37,7°C, влажность 55-59%. (Приложение 11.) Когда влажность изменялась, я наполнил воду в инкубатор.

Инкубационный период перепелиных яиц длится 17-18 дней. За эти дни меняются температура и влажность.

(Приложение 12. Таблица 1)

С 15 по 17 день температура снижается до 37,2, а влажность 67-70%.

На 17 день начали вылупятся наши птички (приложение 13).

Они должны ещё находиться внутри инкубатора, пока не обсохнут. Суточный перепелят не рекомендуется перевозить на дальние расстояния, или сразу в клетку, и мы их перенесли в тёплый ящик. Перепелята намного чувствительнее к холоду, поэтому птенцов мы держали под электрическим источником тепла (36-38°C). Потом температуру снижают до 27-28°C, а с 30-дневного возраста до 20-22°C.

(Приложение 14).

Один из основных факторов выращивания перепелов является световой режим: источники света и продолжительность освещения((Приложение 15).

Освещение мы держали до трёхнедельного возраста. Потом начали их приручать к темноте.

Перед тем, как посадили их в ящик, мама напоила их водным раствором марганцовокислого калия.

В первые два дня перепелят кормили яйцами, сваренными вкрутую, перетертыми с мелкой пшеничной или овсяной крупой. На третий день добавили в рацион рубленую зелень и тертая морковь. На четвёртый день начали давать комбикорм для цыплят и добавили в воду препарат «Чиктоник», для ускорения роста и развития . На седьмой день убрали подстилку и оставили их приручать к сетке. До трёх недель они находились в ящике, потом их переселили в клетке и начали ухаживать за ними (Приложение 16).

Нестись перепелки начинали примерно на 37-40 день своей жизни (приложение 17).

2.2.Перепелиные яйца.

Перепелиное яйцо имеет круглую форму, окрас пестрый, с коричневыми пятнышками .Вес от 9 до 18 г, скорлупа тонкая и хрупкая.

В составе яйца содержится множество питательных веществ и витамины, которые нужны нашему организму. В Древнем Египте яички перепёлок называли ампулами здоровья. Яйцо богата аминокислотами , бета- каротином, витаминами группы А, В, РР. Есть минеральные вещества – кальций, магний, железо, фосфор и так далее.

Если сравнивать перепелиные и куриные яйца ,то увидим разницу в размерах . Перепелиное яйцо несколько раз меньше ,чем куриное. Скорлупа более тонкая и окрас с пятнышками (Приложение 18).

Ещё есть разница в составе.

(Приложение 19)

В перепелиных яйцах нет витамина Д. Отсутствует источник сальмонеллы, потому что у перепелок температура тела высокая и убывает бактерии. Но в них два раза больше холестерина. Еще один компонент — лецитин — нормализует работу печени, развивает умственные способности и предотвращает формирование бляшек на стенках сосудов, а лютеин-

благоприятно влияет на зрительную функцию. Яйца улучшают память и реакцию, укрепляют мышцы, защищают организм от воспалений и инфекции. Не вызывают аллергическую реакцию, поэтому их можно добавить в рацион питания ребёнка.

Малышам от года до 3 лет можно по 2 яйца в день.

Детям до 10 лет можно по 3 штуки в день.

Для детей от десяти до 16 лет – по 4 штуки в день.

Перепелиные яйца являются диетическим продуктом. Они используются при лечении желудочно-кишечного тракта, бронхиальной астмы, хронической пневмонии, туберкулезе, гастритах, заболевании желчного пузыря, сердечных заболеваниях, рахитов, переломов костей, очищают кровь и нормализуют давление. Употребление яиц выводит из организма токсины и радионуклиды.

Благодаря уникальному составу, перепелиные яйца используются в косметологии. Из перепелиных яиц делают маски, которые снимают отечность, разглаживают морщины, способствуют восстановлению здорового вида кожи.

Яйца надо хранить в холодильнике при температуре +5.

2.3. Анкетирование.

Я сделал опросный лист и проводил анкетирование в школе. Участвовали всего 60 детей. (Приложение 20)

Оказывается, 27 детей знают кто такие перепела, а 33 даже не слышали про них. 25 детей видели перепелиные яйца, но ели только 15 детей. Из 60 детей только 15 уверены, что перепелиные яйца полезные, а остальные думают, что куриные яйца полезные чем перепелиные. 40 детей согласились дома выращивать перепёлок.

3. Бизнес-план по разведению перепелов

Разведение перепелов в домашних условиях имеет множество преимуществ. Во-первых, это сравнительно небольшой стартовый капитал, необходимый для начала бизнеса. Во-вторых, перепела не требуют особых условий содержания: они компактны, быстро растут и начинают нестись уже в 6-7 недель. Это позволяет быстро получать доход и минимизировать риски.

И так:

1. Описание бизнеса

- Продукты: Перепелиные яйца и мясо.
- Целевая аудитория: Рестораны, магазины, частные покупатели.

2. Анализ рынка

- Спрос: Увеличение интереса к здоровому питанию.
- Конкуренция: Наличие местных производителей и крупных фермерских хозяйств.
- Тенденции: Рост популярности перепелиных продуктов.

3. Организация производства

3.1. Помещение. Для организации небольшого хозяйства достаточно выделить несколько квадратных метров на даче или в гараже. Температура должна быть 20-25°C, хорошая вентиляция, освещение.

3.2. Оборудование

Наименование (руб)	Цена за единицу (руб)	Количество	Общая цена
Клетки для перепелов	2000	10	20000
Поилки	300	10	3000
Кормушки	400	10	4000
Обогреватели	2500	2	5000
Вентиляторы	1500	2	3000
Освещение	2000	-	2000
Итого			37000

4. Финансовый план

4.1. Первоначальные затраты

Наименование	Сумма (руб)
Оборудование	37000
Закупка яиц (300шт)	1500
Первоначальные корма	5000
Прочие расходы	2000
Итого	45500

4.2. Операционные затраты (ежемесячно)

Наименование	Сумма
Корм (на 100 перепелов)	1000
Электричество	1000
Уход и ветеринария	500
Прочие расходы	500
Итого	3000

4.3. Доходы (ежемесячно)

- Яйца: Приблизительно 80 яиц в день от 100 перепелов.

- Выход на рынок: Примерная цена — 7 руб./яйцо.

Общий доход от яиц: $80 \text{ яиц} \times 7 \text{ руб./яйцо} \times 30 \text{ дней} = 16\,800 \text{ руб.}$

- Мясо: Возможность продажи около 10 перепелов в месяц по цене 600 руб./шт.

Общий доход от мяса: $10 \text{ перепелов} \times 600 \text{ руб./перепел} = 6000 \text{ руб.}$

Общий доход: $16800 + 6000 = 22\,800 \text{ руб.}$

Чистая прибыль:

$22\,800 - 3000 = 19\,800 \text{ руб.}$

4. Выводы. Заключение

В ходе моего исследования я выяснил:

среди сельскохозяйственных птиц перепела- самые легкие и самые «молодые» по одомашниванию. Масса взрослых птиц 110-145г, время одомашнивания - начало XX в.

Достоинства перепелов:

-высокая скорость роста и развития; продолжительность инкубации 16-18 дней ,возраст полового созревания 35-40 дней, что позволяет получить в год 3-5 поколений;

- питательное и вкусное мясо;

-отличное качество яиц: в составе витаминами В1,В2,кальция, фосфора, железа, калия; яйца не вызывают аллергическую реакцию; являются диетическим продуктом; рекомендуется использовать при бронхиальной астмы, хронической пневмонии, туберкулезе, гастритах, заболевании желчного пузыря, сердечных заболеваниях, , очищают кровь и нормализуют давление;

-небольшая масса ,высокая плодовитость устойчивость к различным инфекциям делают перепелов удобным объектом для ветеринарных, биологических и медицинских исследований.

Недостатки перепелов:

-малая масса тела;

- повышенная требовательность к температуре воздуха в птичнике (в среднем 18°C выше);

- повышенная требовательность к биологической ценности кормов;

-слишком тонкая скорлупа;

Разведение перепелов — это не только интересное занятие, но и потенциально прибыльный бизнес. При правильном подходе к организации процесса можно получить стабильный доход от продажи яиц и мяса. Однако важно помнить о необходимости тщательного планирования и анализа рынка перед началом деятельности.

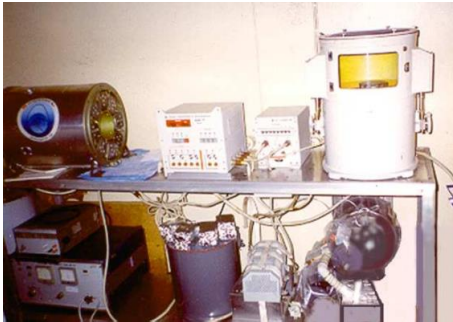
Проект по разведению перепелов имеет все шансы на успех при условии соблюдения всех рекомендаций по уходу за птицей и организации бизнеса. Это направление может стать не только источником дохода, но и увлекательным хобби для любителей сельского хозяйства. С учетом растущего интереса к здоровому питанию и натуральным продуктам, можно ожидать увеличения спроса на перепелиные яйца и мясо в будущем.

Список литературы.

1. Авраменко В.И. Справочник птицевода: разведение , уход, кормление болезни – М,: ООО «Издательство АСТ»;Донецк «Сталкер» 2003-634с
- 2 .Боголюбский С.И. «Селекция сельскохозяйственной птицы».- М.:Агропромзит,1991.-285с: ил-(Учебники и учеб. пособия для студентов высш .учеб. заведений)
- 3 .Морозова О. « Домашняя птица: куры, гуси ,утки, цесарки, перепела и голуби», Серия «Подворье» .Москва: «АСТ», Ростов на –Дону: «Феникс». 1999.-416 с.
4. Фисинин В.И. ,Столяр Т.А., Тардатьян Г.А., Алексеев Ф.Ф., Ковацкий Н.С. Мясное птицеводство . Росагропромиздат-1988.
5. <https://ru.wikipedia.org/wiki>
6. <https://fermoved.ru/perepela/perepelka.html>



Приложение 2.



Приложение 3.



Приложение 4.



Приложение 5.



Приложение 6.



Приложение 7.



Приложение 8



Приложение 9.



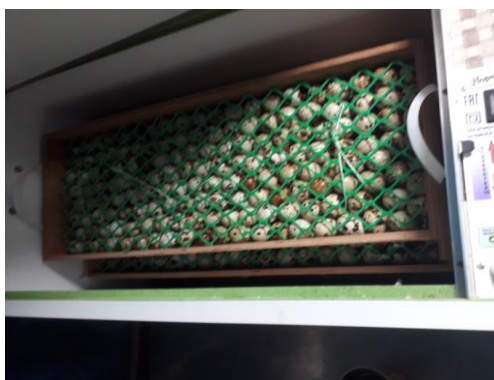
Приложение 10.



Приложение 11.

Приложение 12.

Д ен ь	Темпе ратура °С	Влаж ность %
1- 7- й	37,8	50-55
8- 14 -й	37,8	Пони зять 45
15 - 18 й	37,5	38-70



Приложение 13.



Приложение 14.

День выращивания	Температура под обогревателем, °С	Температура помещения, °С
1-7-й	35-36	27-28
8-14-й	30-32	25-28
15-21-й	25-27	23-25
22-30-й	20-22	20-22

Приложение 15.



Приложение 16.



Приложение 17.



Приложение 18.



Приложение 19.

Состав на 100г	Перепелиное яйцо	Куриное яйцо
Вода	73,3мл	74,0мл
Белки	11,9г	12,7г
Жиры	13,1г	11,5г
Углеводы	0,3г	0,7г
Железа	3,7мг	1,9мг

Витамин А	0,47	0,25
Холестерин	424мг	845мг
Витамины В1	0,11	0,07
Витамины В2	0,65	0,44
Энергетическая ценность	168 ккал	157ккал

Приложение 20.

	Вопрос	Да		Нет	
1.	Знаете ли вы, кто такие перепела?	27	45%	33	55 %
2.	Видели ли вы, перепелиные яйца?	25	42%	35	58%
3.	Ели вы перепелиные яйца?	15	25%	45	75%
4.	Как вы думаете ,полезные перепелиные яйца?	15	25%	45	75%
5	Хотели вы в домашних условиях выращивать перепёлок?	40	66%	20	34%