

# Муниципальное общеобразовательное учреждение Владимирская средняя общеобразовательная школа

За посёлком  
У просёлка  
В поле пела  
Перепёлка.  
Перепел  
Прилетел,  
Перепёлку  
Перепел.



Выполнила:  
ученица 6 класса  
Шикал Карина.

Исследовательская  
работа по теме:  
«**Перепёлки в  
домашних условиях**»

**Возможно ли это?**

## Цель исследования:

Определить на сколько реально разводить и содержать перепелов в домашних условиях, что потребуется для этого?

ГИПОТЕЗА: Можно ли вывести перепелку в домашних условиях?

# Задачи:

1. Изучить интернет - ресурсы и литературу по данной теме.
2. Найти информацию об условиях разведения перепелов.
3. Произвести закладку перепелиных яиц в инкубатор.
4. Дождаться выведения птенца.
5. Результат наблюдений занести в дневник наблюдений.

## Исторические данные.

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, главным образом в Южной Африке и в Индостане. 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. Птица семейства фазановых.



# Основные породы перепелов.

Существуют мясные, яичные, мясояичные и декоративные виды перепела. В зависимости от целей, для которых нам нужны перепела, стоит выбирать и породу.

Главная задача домашних перепёлок – приносить прибыль, радовать хозяев своим видом и пением.





ЯПОНСКИЙ



МАНЬЧЖУРСКИЙ ЗОЛОТИСТЫЙ ПЕРЕПЕЛ



АНГЛИЙСКИЙ ЧЕРНЫЙ



АНГЛИЙСКИЙ БЕЛЫЙ





ЭСТОНСКИЙ ПЕРЕПЕЛ



ФАРАОН



ТЕХАССКИЙ ПЕРЕПЕЛ



МРАМОРНЫЙ



## **Анкетирование.**

1. Знаете ли вы птицу перепелка?

**Да-100%**

2. Знаете ли вы полезность перепелиного мяса и яйца?

**Да-50% Нет-50%**

3. Покупаете ли вы перепелиное яйцо в магазине?

**Нет-70% Да-30%**

4. Как используете перепелиное яйцо?

**В салаты, запеканки, используют для приготовления сдобы.**

5. Есть ли у вас желание вырастить перепелов в домашних условиях?

**Да-10% Нет-90%**

# Закладка перепелиного яйца в инкубатор и вылуп.



# Условия содержания перепелов

Возраст	Температура	Влажность	Освещение
1 нед. -	35-37 °С	60–70%.	Тусклое
2 нед. -	30-32 °С	Оптимальная.	до 17 - 20
3 нед. -	25-27 °С	55% Не ниже.	часов в сутки
4 нед. -	22-24 °С	75% Не выше.	
5 нед. -	22-24 °С		
6 нед. -	21-22 °С		
7 нед. -	20-21 °С		
8 нед. -	20-21 °С		
9 нед. -	20 °С		

Сквозняки негативно сказываются на состоянии перепелов. Для птицы обязателен достаточный приток свежего воздуха: на 1 кг живой массы птицы должно его приходиться 1,5–5 м<sup>3</sup>/ч, но без сквозняков.











# Перепелиные яйца: польза и вред.



Высокое процентное содержание витаминов и минералов. В перепелиных яйцах в 2,5 раза больше витаминов А, В2, В4 и В12, в 5 раз – калия, в 4,5 – фосфора и железа, чем в курином яйце. Способность очищать кровь и выводить радионуклиды.

**Безотходность.** Благодаря мягкости и податливости скорлупы, на 95% состоящей из карбоната кальция, богатой кремнием и молибденом, вареные яички можно есть вместе с ней. Скорлупа абсолютно безопасна.

**Гипоаллергенность.** Вареные и сырые перепелиные яйца с пользой для организма, в отличие от куриных, можно есть всем. Они не вызывают аллергических проявлений у взрослых и диатеза у детей.

**Вред не обнаружен.** Все хорошо в меру.



# Полезьа перепелиного мяса.



Мясо перепелов считается диетическим, деликатесным и очень полезным. Состав мяса перепела Витамины А, D, К и группы В (В1, В2, В3, В5, В6, В12). Макро- и микроэлементы: калий, магний, фосфор, цинк, медь, железо, кальций, селен, натрий, марганец и некоторые другие. Аминокислоты (включая незаменимые): аланин, лейцин, метионин, изолейцин, цистин, тирозин, глицин, валин, аргинин, лизин, аспарагиновая и глутаминовая кислоты.



Укрепляет иммунитет, чистит сосуды от холестерина.

Укрепляет нервную систему.

Улучшает работу мозга, кровообращение.

Снижает нагрузку на печень, улучшая ее работу.

Положительно влияет на состояние ногтей, зубов, волос и кожи.

Не допускает отложение солей в суставах и почках.

Нормализует уровень глюкозы в крови при сахарном диабете.

В мясе перепелок нет аллергенов.

Противопоказаний у него нет.



# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ НА 100 Г



КАЛОРИЙНОСТЬ

168  
ккал

БЕЛКИ

11,9  
грамм

ЖИРЫ

13,1  
грамм

УГЛЕВОДЫ

0,6  
грамм



# Вывод

В ходе исследования мы поняли, что перепелку можно выводить и выращивать в домашних условиях. Моя гипотеза подтвердилась. Результаты мы добились. Из 40 яиц вылупилось 37 полноценных перепелов, которые выросли и начали нести яйцо.



**Спасибо за внимание**

