

Всероссийский конкурс «Юннат»  
МБОУ "Майинская средняя общеобразовательная школа имени В.П.  
Ларионова с углубленным изучением отдельных предметов"  
МР "Мегино-Кангаласский район"  
Номинация "Мой выбор профессии"

Проект  
«Универсальная новая профессия в условиях сельской местности»

Автор: ученица 8б класса  
Майинской СОШ  
имени В.П.Ларионова  
Кириллина Юля  
Руководители: Роза Петровна  
Васильева, мастер  
производственного обучения  
агроблока школы, Харитонова  
Парасковья Афанасьевна, учитель

с. Майя 2019 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |  |
|---|--|
| Введение.....   |  |
| Глава 1 Теоретическая часть.....  |  |
| 1.1. Профессии и их характеристики, направленные с работой по<br>осуществлению из дикорастущего сырья |  |
| 1.2. Переработка и сбыт продукции из дикорастущего сырья  |  |
| 1.3. Условия сбора и применения шиповника   |  |
| Глава 2. Практическая часть.....  |  |
| 2.1. Выявление воздействия витаминного чая из шиповника на<br>самочувствие человека                   |  |
| 2.2. Проект «Универсальная новая профессия»   |  |
| Заключение.....   |  |
| Список литературы.....  |  |

## Введение

*«Я интересуюсь своим будущим,  
потому что собираюсь провести в нем всю свою жизнь»*

В мире самым ценным является экологически чистые товары и продукты. Спрос огромный, рынок большой. Якутия в силу неразвитой промышленностью, огромной территории и климатических условий – один из самых чистых регионов в экологическом плане. Глава республики Айсен Николаев не раз ставил задачи по развитию нетрадиционных видов отраслей экономике, по реформированию экономики республики.

Цель проекта: создание проекта новой профессии, связанной переработкой из дикорастущих растений

Задачи:

1) изучить профессии и их характеристики, направленные с работой по осуществлению из дикорастущего сырья

2) Изучить механизмы заготовки и переработки дикоросов на примере шиповника

3) Разработать алгоритм действий для получения специальности, связанной переработкой из дикорастущих растений

Актуальность проекта: В соответствии с майскими указами Владимира Путина стоит задача довести долю экспорта в структуре валового внутреннего продукта до 20 %. У нас есть свои предложения – обратить внимание на отрасль дикоросов в Якутии. Есть тенденция в мировой экономике, что рынок дикоросов растет, за несколько лет он вырос в десятки раз. А у нас объем дикоросов огромный.

## Теоретическая часть

### 1.1. Профессии и их характеристики, направленные с работой по осуществлению из дикорастущего сырья

Технолог - это специалист широкого профиля. Он может работать в различных отраслях агропромышленного комплекса. Специалист данной отрасли – это руководитель, технолог, заготовитель, предприниматель и т.д.

Технолог сельскохозяйственного производства обладает глубокими знаниями в области технологии производства, переработки, стандартизации и хранения сельскохозяйственной продукции, экономики и организации сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, т.е. по всему циклу производства и переработки сельскохозяйственной продукции - от поля и фермы до красочно упакованного высококачественного продукта питания.

Технология производства и переработки продукции – это новая перспективная специальность, открывающая перед выпускником практически безграничные возможности приложения своих знаний и умений на различных перерабатывающих и пищевых предприятиях, а также на

предприятиях с законченным циклом производства и торговой сетью. Специализацией на данной специальности является «агробизнес», а это означает, что выпускники получают и хорошую экономическую подготовку.

Эксперты «Атласа новых профессий» указывают, что проблему мирового голода в будущем будут решать представители двух профессий — ГМО-агрономы и сити-фермеры. Если первые будут использовать биотехнологии для создания новых продуктов с заданными свойствами, то вторые — развивать массовое производство продовольствия в условиях городов.

## 1.2. Переработка и сбыт продукции из дикорастущего сырья

Сфера заготовки и переработки дикорастущего сырья является сравнительно молодой отраслью экономики, обладающей значительным потенциалом экономического роста, подтвержденным неиспользуемыми запасами восполняемых биологических ресурсов.

Способы переработки дикоросов:

### Заморозка

Замораживание – единственный метод консервирования продуктов, который почти не вызывает потери их вкусовых и питательных качеств. Так, при консервировании потери витамина С составляют более 40%, во время сушки они могут достигать 70-80%, а в результате замораживания теряется лишь 20% этого витамина. Питательная ценность замороженных ягод по сравнению со свежими снижается незначительно. К тому же заморозка не влияет на содержание витаминов, растворимых в воде. И если сравнивать замороженные фрукты и ягоды со свежими, но не сезонными, то питательная ценность будет в пользу замороженных сезонных.

Технология шоковой заморозки. Традиционная технология замораживания, реализованная в виде низкотемпературных холодильных камер, предполагает температуру в камере (-18°C) – (-24°C). Время заморозки в холодильных камерах составляет от 2,5 ч.

По сравнению с традиционным способом замораживания на стеллажах в холодильных камерах, преимущества применения скороморозильных аппаратов в том, что происходит сокращение: потерь продукта в 2 - 3 раза; времени заморозки в 3 - 10 раз; производственных площадей в 1,5 - 2 раза; производственного персонала на 25 - 30%; срока окупаемости на 15 - 20%.

Сушка. Для сушки грибов и ягод используется наиболее распространенная технология конвективной сушки.

### Глубокая переработка

Все виды термической обработки, посол, маринование и консервирование продукции.

## 1.2. Условия сбора и применения шиповника

Якутия - одно из тех редких мест на планете, где сохранилась первозданная чистота природы и удивительное разнообразие флоры и фауны.

В конце учебного года всем учащимся нашей агрошколы с 1 по 11 классы ежегодно дается задание каждому ученику на лето собрать и высушить по 0,5 кг плодов шиповника.

Самый полезный и доступный нам витаминный чай из плодов ШИПОВНИКА – традиционно натуральный по своему составу не содержит генетически модифицированных ингредиентов. Экологически чистый продукт. Вкусный и полезный чай, изготовленный из собственноручно собранных и экологически чистых целебных ягод, способствует укреплению иммунитета и здоровья в целом.

**Шиповник майский**, или **Роза майская** (лат. *Rósa*) - кустарник семейства Розовые.

**Местонахождение.** Встречается во всех областях.

**Местообитание.** Растет среди кустарников, в лесах, оврагах и около полей.

**Используемая часть.** Плоды.

**Время сбора.** Август — сентябрь.

**Виды.** объединяет около 400 видов.

**Химический состав.** Плоды шиповника содержат аскорбиновую кислоту, витамины В1, В2, РР и К. Кроме того, в мякоти плодов имеются флавоноловые гликозиды кемпферол и кверцетин, сахара, пектины, танины, органические кислоты, каротин, ликопин, рубиксантин. Семена содержат жирное масло, корни и листья богаты дубильными веществами.

На территории Якутии произрастает шиповник иглистый, с которого также можно заготавливать лекарственное сырье. Он отличается буроватыми ветвями, очень тонкими прямыми или слабоизогнутыми шишками почти голыми листочками.

- **Листья** у большинства видов непарноперистые, с парными прилистниками (очень редко простые и без прилистников), содержат 5—7 листочков, опадающие, реже вечнозеленые.

- **Цветки** одиночные, иногда по два или по несколько, как правило, бледно-розовые, 4—6 см в диаметре. Встречаются формы с цветками, проявляющими признаки махровости. Цветение, обычно, в мае — июне.

- **Плоды** — овальный или яйцевидно-шаровидный, при созревании красного, оранжевого, пурпурно-красного цвета. Окраска обусловлена высоким содержанием каротинов. У многих видов шиповника плоды содержат большое количество витамина С, что делает их ценными для медицины и здорового питания.

**Когда и как собирать шиповник**

- Для сушки идеально подходят слегка незрелые ягодки, они твердые, кисловато – сладкого, немного вяжущего вкуса. Цвет – оранжевый или ярко красный, в зависимости от сорта шиповника.

- Немного незрелые ягоды лучше сохраняются при сушке, а витаминов при этом в них содержится даже больше, чем в зрелом.
- К сушке плодов приступать сразу после сбора ягод, так как шиповник – продукт скоропортящийся, нежный.
- Нужно собирать крупные ягоды, они полезнее.
- Собирать плоды с цветоложем и плодоножками, которые при сушке желательно не удалять. Так как в них, в засохших цветках, содержится наибольшее количество витаминов.

#### Польза шиповника

Благодаря богатому витаминному комплексу шиповник применяют для лечения самых разнообразных заболеваний. Суточная доза витамина С содержится в 7-10 ягодах не измельченного шиповника.

##### *1. Укрепляет иммунитет*

- Восстанавливает и защищает организм от вирусных инфекций. Для приготовления отвара необходимо залить водой (1л.) одну-две ложки шиповника и выпивать каждый день для поддержания иммунитета.

##### *2. Нормализует обмен веществ и укрепляет сосуды*

- Вводит вредный холестерин и улучшает кровообращение. Полезно употреблять при атеросклерозе и малокровии.

##### *3. Снижает кровяное давление*

- Рекомендуются делать настои из ягод гипертоникам. Также обладает желчегонным и мочегонным эффектом. Способствует укреплению желудочно-кишечного тракта.

##### *4. Поможет улучшить пищеварение*

##### *5. Быстро заживляет глубокие раны*

- Полезен при болях в суставах, артрите, так как имеет противовоспалительное действие;
- быстро восстанавливает после перенесения тяжелой болезни, операции;
- рекомендуется применять при гиповитаминозе;
- укрепляет сердце;
- устраняет признаки авитаминоза.
- Также шиповник (польза) очень часто используют в косметологии. Входит в состав различных лосьонов, масел и бальзамов.

#### Приготовление витаминного чая

Технология изготовления витаминного чая из шиповника: 1 ст.л. сухих измельченных плодов (лучше без семян) помещают в термос, заливают стаканом горячей воды (90 °С), настаивают 30 мин и процеживают. Принимаем по 1/3 стакана в день

Измельчение сухих плодов шиповника в блендере.

Помещение измельченных ягод в термос со стеклянной колбой и заливка кипятком, укупорка через 7-8 часов . Готовый чай процеживается .

#### Порядок приема витаминного чая:

*Плод шиповника* - всего 2-3 плода обеспечивает дневную норму витаминов С, Р, А, В2 для учащихся среднего звена.

Объем чая: 50 мл (нач.классы), 100 мл (средние, старшие классы) 1 раз в день. Продолжительность приема 10 дней в осенний и весенний периоды.

*Вред шиповника (противопоказания):*

Обладая богатой пользой, шиповник имеет достаточно много противопоказаний. Перед его употреблением обязательно нужно проконсультироваться с врачом.

- При передозировке шиповник может негативно сказываться на почках.
- Не рекомендуется употреблять людям склонным к тромбофлебиту и тромбообразованию.
- Противопоказано при высокой кислотности желудка.
- При гастрите, желтухе и запорах.
- При повышенном артериальном давлении.
- Шиповник содержит различные кислоты, которые постепенно истончают зубную эмаль. Рекомендуется после употребления прополоскать рот водой или почистить зубы.

## **2. Практическая часть**

### **2.1. Выявление воздействия витаминного чая на самочувствие человека**

Нам проведено анкетирование - опрос учащихся и родителей нашей школы для выявления мнения учащихся, принимавших витаминный чай.

***Степанов Миша 6 «в» класс***

Я занимаюсь вольной борьбой пятый год в ДЮСШ СОК «Манчаары». Занятия проходят ежедневно с 4ч. до 6ч. В фитобаре школы из нашего класса 13 учащихся пили витаминный чай из шиповника. Чай сладковатый, вкус приятный, хотелось пить побольше. После третьего урока все дружно бежали в фитобар. Гриппом не заболел, наверно витамины шиповника помогли. Занял 2 место на республиканском турнире на призы Черкашина и компании «Сибойл» 8 января 2016г

***Дьячковская Уйгу 6 «б» класс***

Я третий год занимаюсь в художественном классе Майинской музыкальной школы им. М.К.Поповой. Занимаемся ежедневно с 3ч. до 5ч. по 3 урока в день. Устаю, особенно весной, иногда осенью в начале учебного года. Пили витаминный чай классом 10 дней в декабре 2015 г. Чай понравился, в школе очень тепло, иногда даже жарко, поэтому пить всегда хочется. После питья чувствовала приятную бодрость. Попросила маму приготовить дома такой же чай из трав шиповника который можно купить в аптеке. Было очень вкусно Я еще решил летом собрать побольше целебных плодов.

***Тастигина Антонина 10«а» класс***

Я занимаюсь в музыкальной школе со второго класса каждый день с 4ч до 6ч. Очень устаю, уроки приходится учить после ужина. Нам рассказали в школьном фитобаре о пользе витаминного чая из шиповника, что применяют его как витаминное средство, защищает организм от вирусов и других болезней, восстанавливает силы, что это очень вкусный и полезный напиток. Я записалась и стала принимать чай. После приема витаминного чая я чувствую себя бодрой и веселой, во время эпидемии гриппа не заболела.

#### ***Захаров Гриша 9 «б» класс***

После уроков 4 раза в неделю по 2 часа я занимаюсь в танцевальном ансамбле «Кыталык». Часто выступаем на концертах и мероприятиях разного уровня, ездим на гастроли. Такая нагрузка влияет негативно на самочувствие, поэтому когда в школьном фитобаре предложили прием витаминного чая я с радостью согласился. Не пропуская пил 10 дней, чай понравился. Надеюсь весной будем еще пить.

#### ***Отзывы родителей:***

Моя дочь рассказала, что в школе открыли фитобар где они пьют витаминный чай из шиповника. Нужно просто заваривать вместо чая и пить, даже если ничего не болит. Узнав о пользе шиповника. Я попробовала - и мне понравилось, стали пить каждый день вместо чая. Состояние бодрое и никакой вялости. Советуем всем пить особенно при простуде.

Моя дочь часто болела. После приема чая в школе я заметила, что она стала чувствовать себя лучше. И мы дома стали пить чай из шиповника. Помню, как в детстве нам наша мама постоянно покупала сироп шиповника в аптеке. Мы его пили с огромным удовольствием. Шиповник является поливитаминным, общеукрепляющим средством. Поэтому его желательно начинать употреблять в осенний период. И обязательно посоветуйтесь с врачом, потому что есть и противопоказания. Будьте здоровы! Я приветствую организацию прием витаминного чая в школе.

## **2.2. Проект «Универсальная новая профессия»**

Сегодня в России есть три основных региона по заготовке и переработке дикоросов: Северо-Западный регион (Карелия, Новгородская, Псковская и Архангельская области), Центральный регион (Вологодская, Владимирская, Ивановская и Кировская области) и Сибирь (Томская область, Алтай и Красноярский край). В этот список может успешно войти и Якутия. Однако для начала необходимо решить несколько ключевых проблем. Во-первых, это заготовка. Система на сегодня фактически не работает. Во-вторых, остро стоит вопрос переработки. Так, например, сегодня срок хранения якутских морсов две недели, соответственно выход на более далекий, рынок невозможен. В-третьих, необходимо решать вопросы сбыта. Нужны специалисты!



## Заключение

В результате проектной работы мы пришли к выводу:

- ❖ В Якутии нужны новые специалисты по сфере заготовки, переработки и сбыта дикорастущего сырья;
- ❖ Изучить механизмы заготовки и переработки дикоросов на примере шиповник

По результатам реализации проекта, отзывов учащихся и родителей мы узнали:

- ❖ Попробовала себя в роли сборщика, технолога;
- ❖ шиповник повышает сопротивляемость организма к инфекциям, обладает общеукрепляющими и тонизирующими свойствами;
- ❖ Подготовила презентацию о профессии, направленные с работой по осуществлению из дикорастущего сырья

### Список использованной литературы

1. Атлас-справочник «Все о лекарственных растениях» - Санкт-Петербург, 2011
2. Басыгысова А.П. «Саха сирин эмтээх уунээйилэрэ» - Якутск, 2004
3. Довженко В.Р. «Секреты целебных растений» - Якутск, 1992
4. Задорожный А.М. «Травы и здоровье. Лекарственные растения» - Москва, 2000
5. Токумова К.П. «Торообут дойдубут эмтээх уунээйилэрэ» - Якутск, 1999