

Паспорт проекта или исследования

Городской научно-практической конференции проектных
и исследовательских работ учащихся начальной школы «Невская проектория»

Фамилия, имя, отчество авторов работы	Класс, школа	Дата рождения
Прахова Дарья Артемовна	4в, ГБОУ гимназия №52	08.08.2011
Ковальчук Дарья Олеговна	4в, ГБОУ гимназия №52	20.12.2011
Фамилия, имя, отчество руководителя работы	Ильенко Анна Владимировна	
Тип работы	Проектно-исследовательская работа	
Направление	Естественнонаучное, ботаника	
Тема работы	Как избежать встречи с плесенью?	
Проблема проекта или исследования	Нет людей, которые никогда бы не встречались с плесенью. Особенно неприятно видеть ее на продуктах питания, тем более на хлебе! Можно ли избежать ее появления? Ведь всегда неприятно и экономически невыгодно для любой семьи выбрасывать продукты питания, зараженные плесенью.	
Цель	Выявить, как влияют на развитие и размножение плесени внешние условия и создать рекомендации по хранению хлебных изделий.	
Задачи:	1.Изучить, что такое плесень. 2.Узнать о роли плесени в жизни человека. 3.Провести эксперименты для выявления благоприятных условий, влияющих на появление и развитие плесени. 4.На основании данных, полученных при изучении литературы и в ходе экспериментов создать рекомендации по хранению хлебных изделий.	

Описание «продукта» или результатов исследования	<u>Гипотеза:</u> на распространение плесневых грибов на хлебе влияет состав продукта, температура, влажность, ультрафиолетовое излучение. <u>Предмет исследования:</u> плесень. <u>Методы исследования:</u> 1.Изучение литературы. 2.Эксперимент. 3.Наблюдение. Содержание: Этапы работы: 1.Выявление актуальности работы. 2.Постановка цели и задач. 3. Изучение литературы по теме: что такое плесень, особенности и места обитания плесени, полезные свойства и вред плесени. 4. Постановка гипотезы. 5.Эксперименты с плесенью на хлебе: ● Влияние состава хлеба на распространение плесени. ● Влияние температуры воздуха на распространение плесени. ● Влияние влажности на распространение плесени. ● Влияние ультрафиолетовых лучей на распространение плесени. 6.Выводы по результатам экспериментальной части. 7. Рекомендации по хранению хлебобулочных изделий. 8. Заключение.
---	--