

**РОССИЯ АГРАРНАЯ: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ**



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ФОРМИРОВАНИЮ ESG-ГРАМОТНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«РОССИЯ – МОИ ГОРИЗОНТЫ»**

10-11 КЛАСС



ЛИПЕЦК, 2025

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по формированию ESG-грамотности у обучающихся при реализации курса
внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»

для обучающихся 10-11 классов

БЛОК: РОССИЯ АГРАРНАЯ

ОТРАСЛЬ: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Цели занятия:

- изучить влияние результатов деятельности пищевых производств и предприятий общественного питания на состояние окружающей среды;
- изучить возможности снижения воздействия на окружающую среду через социальные проекты и благотворительную деятельность;
- познакомить обучающихся с термином «ответственное потребление»;
- изучить возможности участия каждого человека в реализации социальных проектов.

Формирующиеся ценности: ответственное потребление – важное условие рационального использования ресурсов в пищевой промышленности, торговле и общественном питании. Фудшеринг может стать эффективным инструментом проявления социальной ответственности бизнеса перед обществом.

Основные смыслы:

- пищевые отходы как источник загрязнения окружающей среды. Фудшеринг как один из инструментов повышения экологической безопасности и социальной ответственности;
- «фудшеринг»: понятие, цели, связь с благотворительной деятельностью. Предприятия пищевой промышленности, торговли и общественного питания Липецкой области, включенные в проект «Фудшеринг». Липецкая область – в топ-10 рейтинга по социальному эффекту от фудшеринга.
- каждый может принять участие в реализации проекта «Фудшеринг» на территории Липецкой области в качестве волонтера.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАНЯТИЯ

Личностные (в соответствии с ФГОС СОО):

- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.

Метапредметные (в соответствии с ФГОС СОО):

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Предметные (в соответствии с ФГОС СОО):

ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ, 10-11 класс:

- владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре.

ГЕОГРАФИЯ, 10-11 класс:

- сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; умение приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

Продолжительность занятия: 15 минут

Рекомендуемая форма занятия: беседа, дискуссия

ЭТАПЫ ЗАНЯТИЯ

Мотивационно-целевой этап:

Актуализация знаний обучающихся. Беседа-введение в тему занятия.

Основной этап:

Сообщение нового материала. Беседа-дискуссия.

Заключительный этап:

Подведение итогов. Беседа.

МОТИВАЦИОННО-ЦЕЛЕВОЙ ЭТАП

Основные смыслы:

– пищевые отходы как источник загрязнения окружающей среды.
Фудшеринг как один из инструментов повышения экологической безопасности и социальной ответственности.

Задачи:

– актуализировать знания обучающихся в области ответственного потребления пищевой продукции.

Формы работы:

– беседа-введение в тему занятия.

Предлагаемый сценарий беседы:

Беседу с обучающимися рекомендуется начать с обсуждения вопросов:

– Задумывались ли вы над тем, какое количество готовой еды остается невостребованным в вашей семье? Что вы с ней делаете?

– Как вы считаете, существует ли аналогичная проблема на предприятиях общественного питания, розничной торговли и пищевой промышленности? Как они ее решают или могут решить?

Справочная информация для педагога:

Ежегодно примерно треть всей пищи, предназначенной для питания людей, теряется в процессе производства или портится (приложение). Это примерно 1,3 миллиарда тонн. Фактически – это 32 млн. до отказа

загруженных «КамАЗов», грузоподъемностью 40 тонн каждый. Если выстроить их в ряд, то они 9,5 раз обогнут земной шар.

Пищевые отходы образуются на всех стадиях производства: при выращивании сельскохозяйственных культур, в пищевой промышленности, на этапе продажи в оптовых и розничных сетях. Но львиная доля пищевых отходов – более 70% – образуется на этапе потребления. Из них примерно 25% – на предприятиях питания, 13% – в розничной торговле

Получается, что среднестатистическая российская семья ежегодно выбрасывает на свалку несколько десятков тысяч рублей в год. При этом 10% жителей земного шара не имеют возможности регулярно питаться. Проблема нехватки продовольствия в последнее время все чаще обсуждается экспертами.

Часто еда становится отходом еще до потери своих потребительских свойств и до окончания срока годности. Это связано с высоким уровнем конкуренции, сбоями в цепях поставок, изменениями уровня спроса и т.д. Такие продукты можно и нужно использовать по своему прямому назначению – в рационе питания человека. Один из инструментов распределения пригодных к употреблению продуктов – фудшеринг.

ОСНОВНОЙ ЭТАП

Основные смыслы:

– «ответственное потребление», «фудшеринг»: понятие, цели, связь с благотворительной деятельностью. Предприятия пищевой промышленности, торговли и общественного питания Липецкой области, включенные в проект «Фудшеринг». Липецкая область – в топ-10 рейтинга по социальному эффекту от фудшеринга.

E – Environment – внимательное отношение к окружающей среде

– сокращение загрязнения окружающей среды и объёма выбросов отходов;

– повышение энергоэффективности и внедрение экологических технологий;

– снижение объёма пищевых отходов, направляемых на полигонное захоронение;

– контроль условий хранения пищевого сырья и качества продукции;

– использование экологичной упаковки.

S – Social – социальная ответственность

- сохранение здоровья сотрудников, улучшение условий и охраны труда;
- соблюдение прав человека на всех этапах создания стоимости;
- сокращение вредности/ увеличение безопасности/ повышение качества и доступности продукции;
- социальная помощь региону, благотворительность;
- использование фудшеринга как способа перераспределения продуктов;
- взаимодействие с местными сообществами.

G – Governance – ответственное корпоративное управление

- повышение прозрачности в деятельности компании;
- стандарты по охране труда и экологии;
- стандарты отбора поставщиков;
- отчётность ESG;
- сертификация ESG.

Задачи:

- познакомить обучающихся с понятиями «ответственное потребление», «фудшеринг»;
- познакомить обучающихся с деятельностью предприятий пищевой промышленности, торговли и общественного питания Липецкой области, включенных в проект «Фудшеринг».

Формы работы:

- беседа-дискуссия.

Предлагаемый сценарий беседы:

На данном этапе рекомендуется обсудить с обучающимися следующие вопросы:

- Как вы понимаете понятие «ответственное потребление»?
- Известно ли вам о предприятиях/организациях, функционирующих в Липецкой области, включенных в проект «Фудшеринг»?
- Какова роль каждого человека в решении глобальной проблемы нехватки еды?

Справочная информация для педагога:

Ответственное потребление в пищевом производстве – это рациональный подход к покупке и использованию продуктов, направленный на минимизацию ущерба окружающей среде и социальных издержек. Принципы ответственного потребления в пищевом производстве и общественном питании включают подходы, направленные на обеспечение безопасности продукции, повышение качества, минимизацию негативного воздействия на окружающую среду и повышение эффективности производственных процессов.

Ниже приведены примеры принципов, которые реализуются в пищевом производстве и общественном питании в рамках ответственного потребления.

Безопасность

– контроль на всех этапах производства. Например, внедрение системы ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) – системы управления безопасностью пищевых продуктов. Цель – предотвратить риски на как можно более раннем этапе в цепочке производства.

Качество

– соблюдение рецептур и стандартов – выпуск продукции, регламентированной нормативной документацией;

– контроль за продовольственным сырьём и материалами – установление требований к приёмке сырья и материалов, чтобы предотвратить запуск в производство сырья, не соответствующего требованиям нормативной документации;

– документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатах контроля продукции.

Экологичность

– внедрение малоотходных технологий – создание систем безотходного производства;

– сокращение массы отходов – например, отдельный сбор отходов, передача их на вторичную переработку;

– использование экологичной упаковки – например, отказ от использования дополнительной этикетки из ламинированной плёнки, что позволяет сократить общий объём упаковочных материалов.

Эффективность

– модернизация технологического процесса – внедрение новых технологий и оборудования, направленных на минимизацию негативного воздействия на окружающую среду.

– оценка эффективности использования природных ресурсов – регулярный контроль производственных процессов, анализ данных по

потреблению ресурсов и их сравнение с показателями за предыдущие отчётные периоды.

«Foodsharing» дословно с английского можно перевести как «разделение еды». Так называют глобальное движение, цель которого – спасти продукты питания от уничтожения и передать их тем, кто нуждается в помощи. Фудшеринг затрагивает не только крупные корпорации вроде международных сетей быстрого питания, но и обычных людей, которые, например, приготовив слишком много домашней еды, могут не выбрасывать излишки, а передавать их представителям движения, тем самым став его участниками и внося вклад в спасение экологии и поддержку нуждающихся.

Помимо пищевых отходов, существуют и пищевые «потери» – так называют исчезновение продуктов питания в процессе их приготовления, транспортировки или иных производственных этапов. Такие потери еды вместе с пищевыми отходами не проходят бесследно для природы и приводят к выбросам свыше 250 млн. м³ углекислого газа только на территории России – примерно столько же за год выбрасывают в атмосферу 42 угольные электростанции. Фудшеринг позволяет сократить этот экологический урон, и продукты питания, которые еще можно употребить в пищу без вреда для здоровья, попадают в нужные руки, снижая нагрузку на планету.

Крупная торговая сеть «Магнит» включилась в тестирование системы фудшеринга в 2022 году. В рамках проекта, запущенного совместно с фондом «Банк еды» «Русь», компания безвозмездно передает нуждающимся людям продукты питания. В проекте участвуют 250 волонтеров, которые доставляют продукцию тем, кто испытывает в ней потребность. В число городов, вошедших в проект, – Елец.

Региональное отделение банка еды «Русь» в Липецке открылось в 2020 году при поддержке региональных органов власти. Содействие губернатора Липецкой области и профильных органов власти позволили региону войти в топ-10 рейтинга по социальному эффекту от фудшеринга.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Основные смыслы:

– каждый может принять участие в реализации проекта «Фудшеринг» на территории Липецкой области в качестве волонтера.

Задачи:

– познакомить обучающихся с возможностями активного участия в проекте «Фудшеринг».

Формы работы:

– беседа.

Предлагаемый сценарий беседы:

Завершить беседу можно информацией о том, что каждый желающий может стать волонтером проекта «Фудшеринг» Благотворительного фонда «Банк еды «Русь». Для этого необходимо присоединиться к проекту, зарегистрировавшись на сайте «Добро.рф» по ссылке <https://dobro.zone/project/10023982> или QR-коду

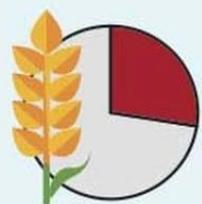


Проектная и внеурочная деятельность, внеклассные мероприятия:

– разработать кейс «Ответственное потребление» на примере предприятий пищевой промышленности и общественного питания Липецкой области.

ТОЛЬКО ЦИФРЫ

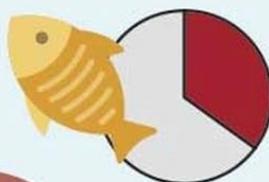
В МИРЕ ПРОПАДАЕТ:



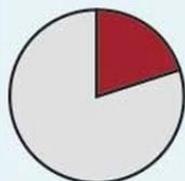
30%
зерновых



40 - 50%
овощей
и фруктов



35%
рыбы



20%
мяса
и молочной
продукции



(из них 40 - 60%
выбрасывается
в Европе из-за
несоответствия
стандартам
магазинов
по размерам
и качеству)



1,4 млрд гектаров сельхозземель
и 250 куб. км воды в год
необходимо для выращивания
этой «потерянной еды».