

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



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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

8-9 КЛАСС



ЛИПЕЦК, 2025

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

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

для обучающихся 8-9 классов

БЛОК: РОССИЯ АГРАРНАЯ

ОТРАСЛЬ: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Цели занятия:

- проанализировать взаимосвязь деятельности предприятий сферы пищевой промышленности и общественного питания, состояния окружающей среды и здоровья человека;
- изучить принципы устойчивого развития, реализуемые в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания Липецкой области;
- спроектировать направления трансформации школьной столовой в соответствии с принципами устойчивого развития.

Формирующиеся ценности: предприятия пищевой промышленности и общественного питания, реализуя принципы устойчивого развития, наиболее активно проявляют социальную ответственность, выпуская качественные продукты питания.

Основные смыслы:

- безопасность пищевых продуктов зависит от многих факторов. Их учет предприятиями пищевой промышленности и общественного питания обеспечивает востребованность качественных продуктов потребителями;
- выпуская качественные продукты, предприятия пищевой промышленности и общественного питания проявляют социальную ответственность, сохраняя тем самым здоровье людей. В Липецкой области функционирует значительное количество таких предприятий;
- даже деятельность школьной столовой может быть приведена в соответствие с принципами устойчивого развития.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАНЯТИЯ

Личностные (в соответствии с ФГОС ООО):

- повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;
- осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;
- умение оценивать свои действия с учетом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов, возможных глобальных последствий.

Метапредметные (в соответствии с ФГОС ООО):

- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения.

Предметные (в соответствии с ФГОС ООО):

ГЕОГРАФИЯ, 9 класс:

- формулировать оценочные суждения о воздействии человеческой деятельности на окружающую среду своей местности, региона, страны в целом, о динамике, уровне и структуре социально-экономического развития России, месте и роли России в мире.

БИОЛОГИЯ, 9 класс:

- различать наследственные и ненаследственные (инфекционные, неинфекционные) заболевания человека, объяснять значение мер профилактики в предупреждении заболеваний человека.

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:

– безопасность пищевых продуктов зависит от многих факторов. Их учет предприятиями пищевого производства и общественного питания обеспечивает востребованность качественных продуктов потребителями.

Задачи:

- познакомиться с характеристиками пищевой продукции, важными для здоровья человека;
- познакомиться с признаками качественных продуктов питания.

Формы работы:

- беседа-введение в тему занятия.

Предлагаемый сценарий беседы:

На данном этапе рекомендуется провести актуализацию знаний обучающихся.

Вопросы для обсуждения:

- Какие характеристики пищевой продукции важны для сохранения здоровья человека?
- На что вы обращаете внимание, покупая продукты?

Справочная информация для педагога:

Безопасность продукции является ключевым фактором, определяющим влияние пищи на здоровье человека. Более 40% всех заболеваний напрямую связаны с характером питания, а еще 38% имеют существенную зависимость от него. Качество питания напрямую влияет на состояние органов пищеварения, кожи, костно-мышечной системы, эндокринной и сердечно-сосудистой систем. Правильный выбор продуктов – залог сохранения здоровья и активного долголетия.

Можно отметить ряд характеристик пищевой продукции, оказывающих влияние на здоровье человека:

- сбалансированное содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон;
- качественное, экологически чистое сырье (отсутствие пестицидов, тяжелых металлов, антибиотиков, микротоксинов и пр.);

- отсутствие патогенных микроорганизмов;
- соблюдение технологии производства и др.

При выборе продуктов следует обращать внимание на:

- сроки годности;
- условия хранения;
- целостность упаковки;
- информацию о составе;
- данные производителя.

ОСНОВНОЙ ЭТАП

Основные смыслы:

– выпуская качественные продукты, предприятия пищевой промышленности и общественного питания проявляют социальную ответственность, сохраняя тем самым здоровье людей. В Липецкой области функционирует значительное количество таких предприятий.

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:

- обсудить реализацию принципа социальной ответственности предприятиями пищевого производства и общественного питания;
- познакомиться с особенностями реализации принципов устойчивого развития в региональных предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Формы работы:

- беседа-дискуссия.

Предлагаемый сценарий беседы:

В процессе беседы важно подчеркнуть тот факт, что устойчивое развитие в пищевой промышленности и общественном питании – важное направление деятельности, и социальная ответственность бизнеса перед обществом проявляется, в том числе, и через производство качественных продуктов.

На территории Липецкой области в данной сфере ведут деятельность достаточно много предприятий, и для большинства из них соблюдение принципов устойчивого развития являются нормой.

Вопросы для обсуждения с обучающимися:

- Какие предприятия, ведущие деятельность в сфере пищевой промышленности и общественного питания, расположены в Липецкой области?
- По каким направлениям им необходимо совершенствовать свою деятельность в области устойчивого развития?

Справочная информация для педагога:

На территории Липецкой области функционирует ряд предприятий, осуществляющих деятельность в сфере пищевой промышленности и общественного питания. Некоторые из них перечислены ниже:

– Группа «Лимак» (<https://www.limak.ru/>): мукомольное, хлебобулочное производство, производство мучных, кремовых изделий, замороженных тестовых полуфабрикатов. В составе предприятия – 10 производственно-технических лабораторий для круглосуточного контроля качества продукции. Липецкая макаронная фабрика и Подгоренский мукомольный завод сертифицированы в соответствии с международными стандартами безопасности пищевых продуктов. Разработана система требований к поставщикам сырья.

– Мясоперерабатывающий комбинат «Кузминки» (<https://kuzminki-mpk.ru/>): сотрудничают только с проверенными и надежными поставщиками сырья, у которых животные содержатся в комфортных условиях, с качественно отлаженным рационом питания. Используют экологичный метод натурального копчения продукции (на щепе фруктовых деревьев и бука). Лабораторная оценка качества производится на каждом этапе производства. Используют натуральную оболочку для колбас, изделия маркируются. Продукция соответствует международным экологическим стандартам. Разработана политика в области прав человека ООО «Кузминки».

– Компания «Ангел ист Рус» (<https://angelyeast.ru/>): производство дрожжевой продукции на территории ОЭЗ «Данков». Миссия компании: «Развивая биотехнологии, внедрять инновацию здорового образа жизни». На предприятии применяется автоматическая интеллектуальная система контроля производства. Сочетание современных технологий, оборудования и системы контроля позволяет реализовывать высокую автоматизацию производственного процесса, обеспечивать качество продукции и минимизацию расхода сырья. С самого своего основания компания использует технологию чистого производства. Отработанная вода с высокой концентрацией органических веществ после выпаривания, сушки и гранулирования перерабатывается в биоорганическое удобрение, которое идеально подходит для культивирования экологически чистых сельскохозяйственных продуктов.

Выделяются несколько ключевых направлений ESG-трансформации в пищевой промышленности и общественном питании:

- направление излишков продуктов в благотворительные организации;
- оптимизация потребления воды и энергии;
- внедрение энергоэффективного оборудования;
- внедрение биоразлагаемой упаковки;
- минимизация пищевых отходов;
- создание безопасных условий труда;

- контроль этичности поставщиков;
- оптимизация закупок;
- внедрение систем повторного использования и другие.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Основные смыслы:

– даже деятельность школьной столовой может быть приведена в соответствие с принципами устойчивого развития.

Задачи:

– изучить направления трансформации деятельности школьной столовой в соответствии с принципами устойчивого развития.

Формы работы:

– беседа.

Предлагаемый сценарий беседы:

На данном этапе необходимо отметить, что предприятия пищевой промышленности и общественного питания вносят значительный вклад в сохранение планеты. Однако и каждый человек должен стремиться к реализации принципов ESG там, где он может это сделать. Одно из наиболее посещаемых учениками предприятий общественного питания – школьная столовая.

Вопрос для обсуждения:

– Как может реализовываться концепция устойчивого развития в школьной столовой?

Справочная информация для педагога:

Трансформация школьной столовой в соответствии с принципами устойчивого развития может проходить в несколько этапов.

Этап 1: Подготовительный

– аудит текущей ситуации: подсчет количества отходов, анализ использования ресурсов.

– формирование команды из числа педагогов, учеников, сотрудников столовой.

Этап 2: Внедрение изменений

– организация отдельного сбора: установка специальных контейнеров, разработка информационных плакатов, проведение обучающих мероприятий;

- замена посуды: приобретение многоразовых подносов, внедрение системы маркировки, организация мойки и хранения;

- оптимизация ресурсов: установка датчиков экономии воды, замена ламп на энергосберегающие, контроль температурного режима.

Этап 3: Мониторинг и оценка эффективности

- сбор данных: регулярный учет отходов, анализ потребления ресурсов, обратная связь от участников;

- корректировка плана: внесение изменений на основе полученных данных, устранение выявленных проблем.

Проектная и внеурочная деятельность, внеклассные мероприятия:

- разработка концепции и создание прототипа упаковки для блюд, которая будет биоразлагаемой или пригодной для многократного использования.