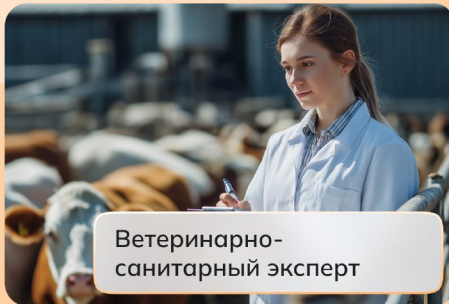
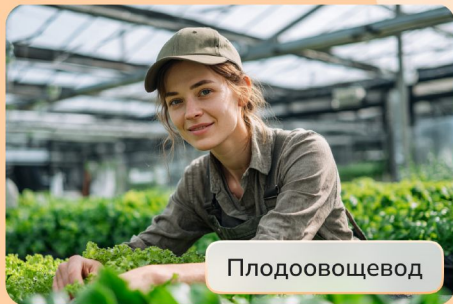




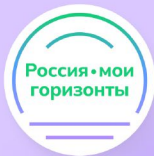
Какая отрасль объединяет этих специалистов?

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



Россия аграрная

Тема 6



Продовольственная безопасность





Важные составляющие продовольственной безопасности:

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

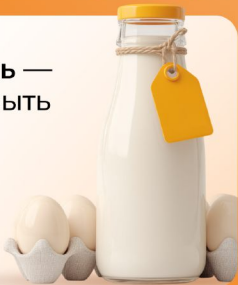
Продовольственная независимость — страна сама выращивает и производит основные продукты питания.



Физическая доступность — продукты должны вовремя поступать к людям, для этого нужна хорошая транспортная сеть.



Экономическая доступность — цены на продукты должны быть доступными для всех людей.



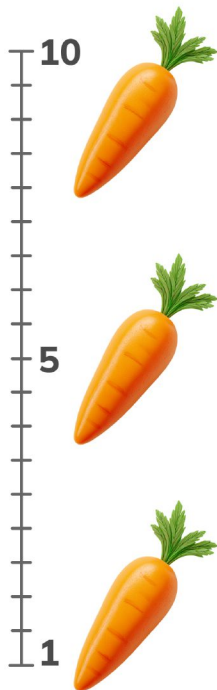
Качество и безопасность — необходимо соблюдать нормы, правильно хранить и транспортировать продукты, чтобы не нанести вред здоровью.





Индивидуальная шкала прогресса

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



Эксперт аграрной
отрасли

Знаток продовольственной
безопасности

Исследователь отрасли



Правда или опасность?





Утверждение 1

На складах продукты могут храниться бесконечно долго, если температура низкая.





Утверждение 1. Ответ

Опасность!

Даже при низких температурах продукты портятся, есть сроки хранения.





Утверждение 2

В супермаркетах следят за сроками годности и соблюдением условий хранения. Если требования нарушены, продукцию снимают с полок.





Утверждение 2. Ответ

Правда!

Соблюдение сроков годности
является обязательным,
и любая просроченная
продукция подлежит изъятию.





Утверждение 3

Заморозка позволяет
магазинам и складам
дольше сохранять большие
объёмы продуктов.





Утверждение 3. Ответ

Правда!

Заморозка замедляет развитие бактерий и сохраняет продукты дольше.





Утверждение 4

Если в партии фруктов обнаружили признаки плесени, можно просто убрать испорченные плоды, а остальные продавать.





Утверждение 4. Ответ

Опасность!

Плесень быстро
распространяется,
поэтому вся партия
небезопасна.





Утверждение 5

Молочные продукты
требуют особенно строгого
контроля хранения
в торговых сетях.





Утверждение 5. Ответ

Правда!

Молочные продукты
скоропортящиеся, **требуют**
строгого контроля.





Утверждение 6

При перевозке большие объёмы продуктов могут испортиться, если не соблюдать температурный режим.





Утверждение 6. Ответ

Оба ответа правильные!

Нарушение температурного
режима при перевозке
портит продукты.





Утверждение 7

Срок годности — это лишь рекомендация, продукт можно хранить и дольше.





Утверждение 7. Ответ

Опасность!

**Срок годности —
это гарантия безопасности,
а не рекомендация.**





Утверждение 8

**Хлеб быстрее черствеет,
если хранить
его в холодильнике.**





Утверждение 8. Ответ

Правда!

В холодильнике хлеб
теряет влагу и черствеет
быстрее.





Утверждение 9

**Консервы безопасны
только при целой
и невздутой банке.**





Утверждение 9. Ответ

Правда!

Вздутые или
повреждённые банки
могут содержать опасные
бактерии.





Утверждение 10

Мясо и рыбу можно
размораживать несколько
раз подряд.





Утверждение 10. Ответ

Опасность!

Повторная заморозка
мяса и рыбы делает
продукт небезопасным.





Утверждение 11

Яйца безопасно
употреблять в пищу **только**
после термической
обработки.





Утверждение 11. Ответ

Правда!

Яйца могут содержать бактерии, поэтому их нужно термически обработать.





Утверждение 12

**Питьевая вода
в бутылках не имеет
срока годности.**





Утверждение 12. Ответ

Опасность!

У бутилированной воды **есть срок годности**, и по истечении этого срока она может стать небезопасной для здоровья.





Утверждение 13

**Быстрая доставка
продуктов в магазины
помогает сохранить
их свежесть.**





Утверждение 13. Ответ

Правда!

Чем **быстрее** продукты доставляются в магазины, тем меньше времени они проводят в пути и тем дольше остаются свежими.





Утверждение 14

На предприятиях переработки
есть **специальные
лаборатории**, которые
проверяют качество
продукции.





Утверждение 14. Ответ

Правда!

Лаборатории **проверяют**
продукцию,
чтобы гарантировать
её качество и безопасность.





Опиши профессию

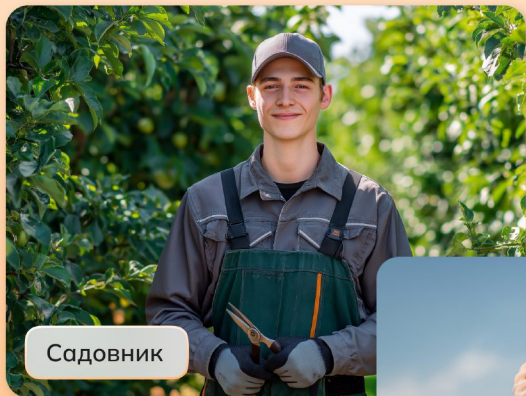
?

?

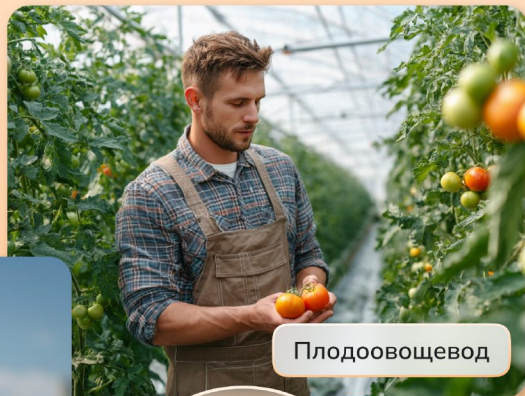


Раунд 1

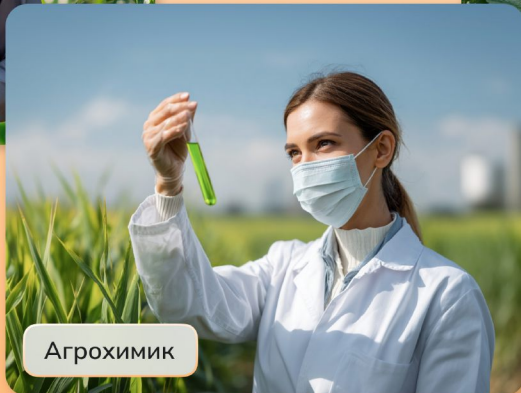
РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



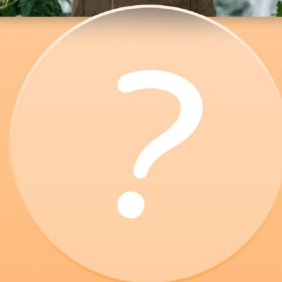
Садовник



Плодоовощевод



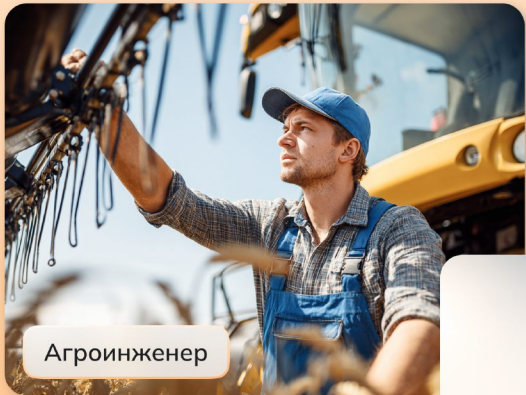
Агрохимик





Раунд 2

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



Агроинженер



Агроном



Мастер сельскохозяйственного
производства



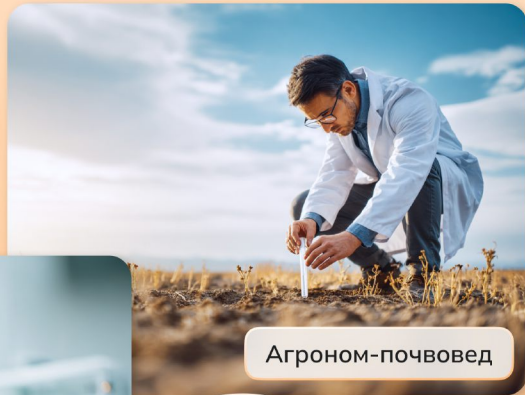


Раунд 3

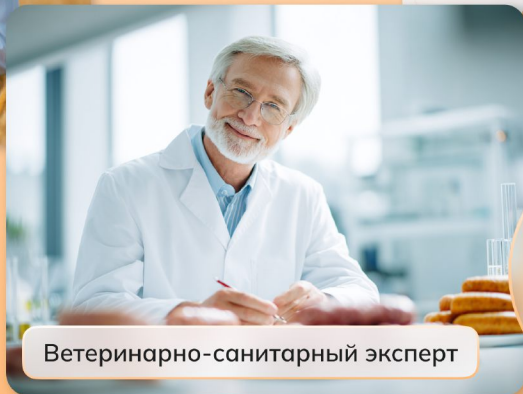
РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



Полевод



Агроном-почвовед



Ветеринарно-санитарный эксперт





Итоги занятия

- **Продовольственная безопасность** — это основа здоровья и независимости страны.

- **Важные составляющие:** независимость, доступность (физическая и экономическая), качество и безопасность.

- **Профессии в агропромышленном комплексе:** агроном, агрохимик, фермер, технолог, лаборант, ветеринарно-санитарный эксперт, агроинженер, логист.

- **Школьные предметы:** биология, химия, физика, математика, география, информатика.

- **Важные качества специалистов:** внимательность, ответственность, настойчивость, умение работать в команде.

- **Современные технологии:** дроны, «умные» теплицы, датчики, автоматизация, селекция устойчивых сортов.

- **Возможности для школьников:** агроклассы, станции юных натуралистов и техников, кружки, профильные университеты и колледжи.



Урожай

Дроны

Теплица

Агроинженер

Техника

Продовольственная
безопасность

Команда
специалистов

Хлеб

Магазин

Фермер

Агроном

Качество

Логистика

«Золотая осень»