

Какая отрасль объединяет этих специалистов?

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



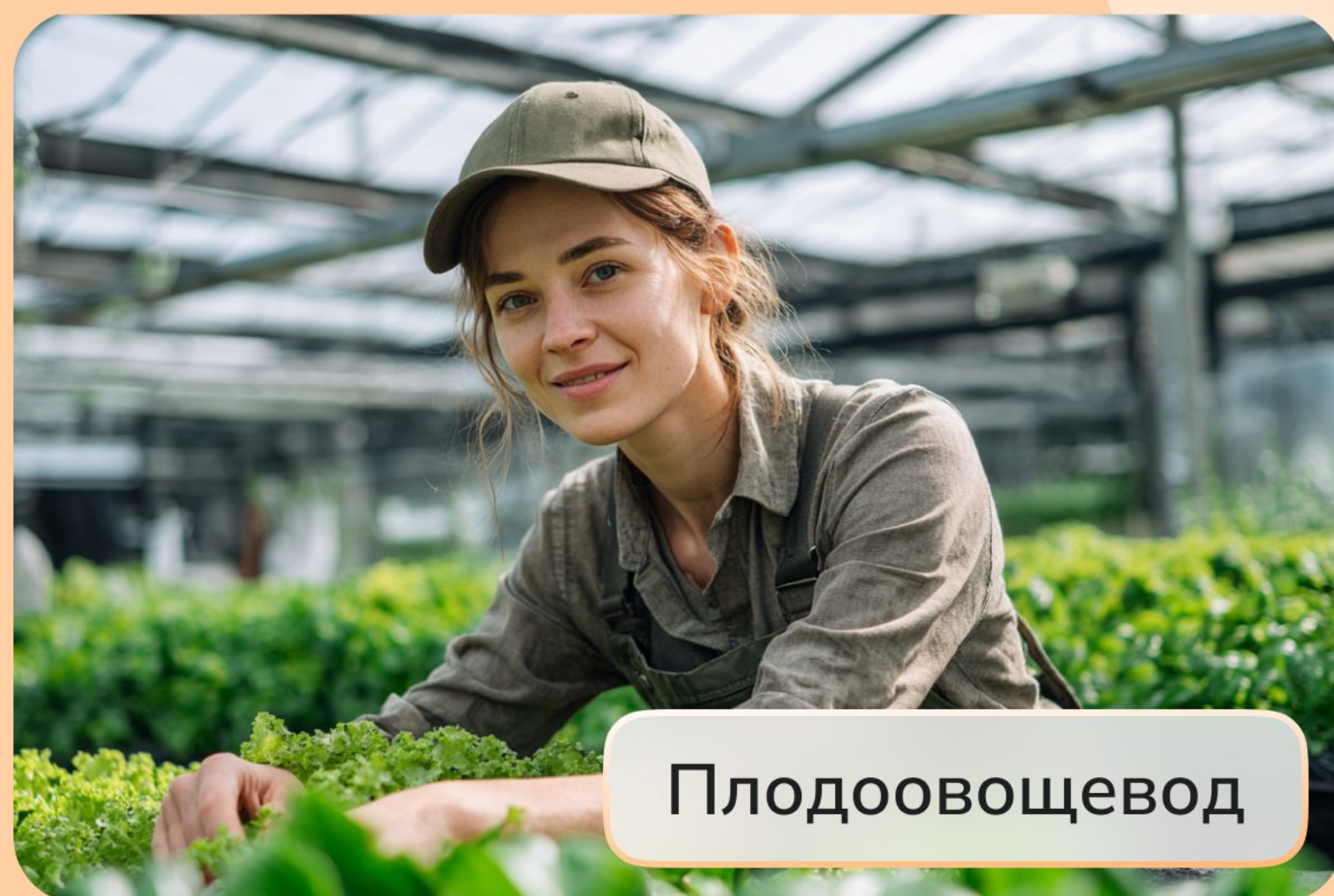
Фермер



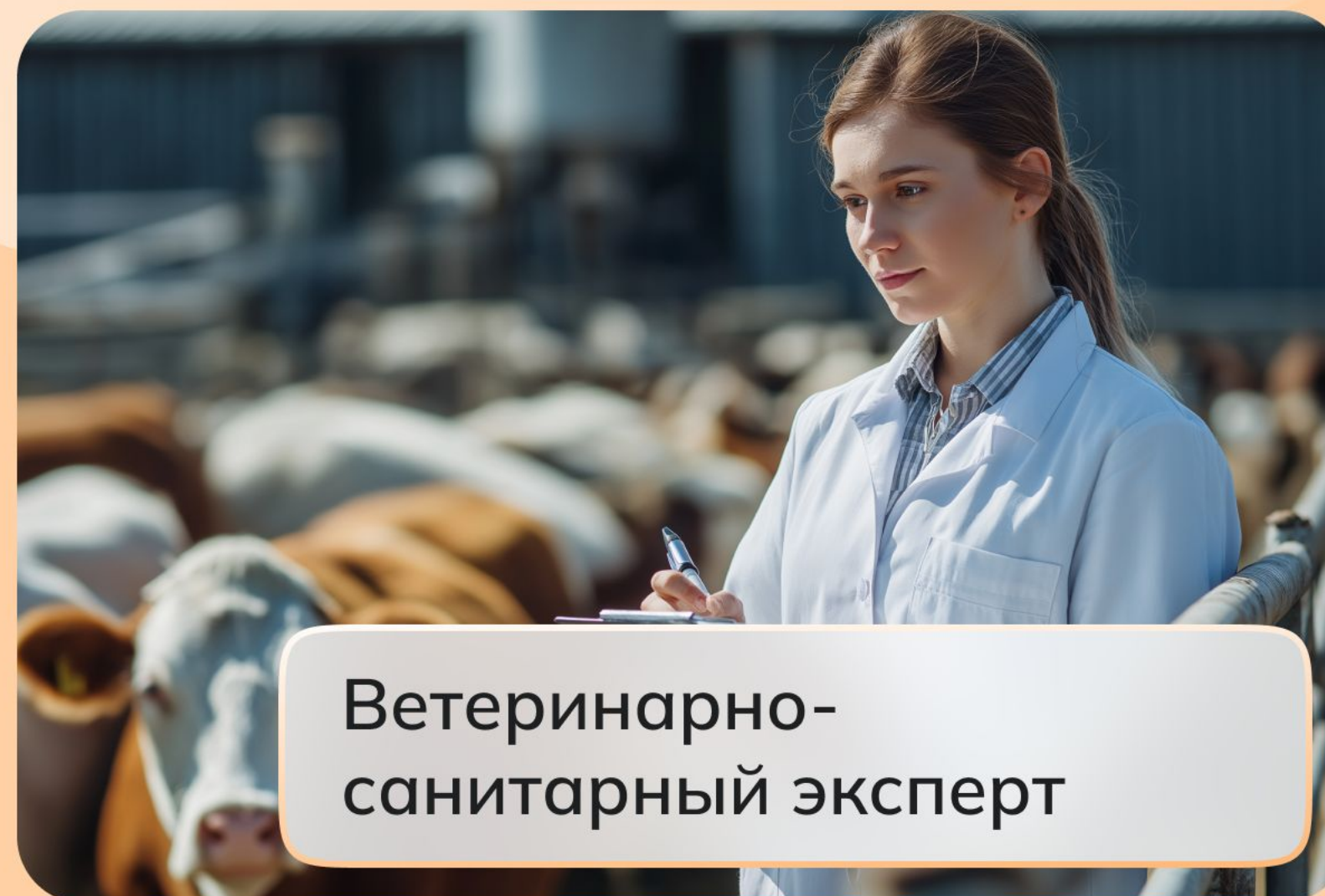
Агроном



Садовод



Плодоовощевод



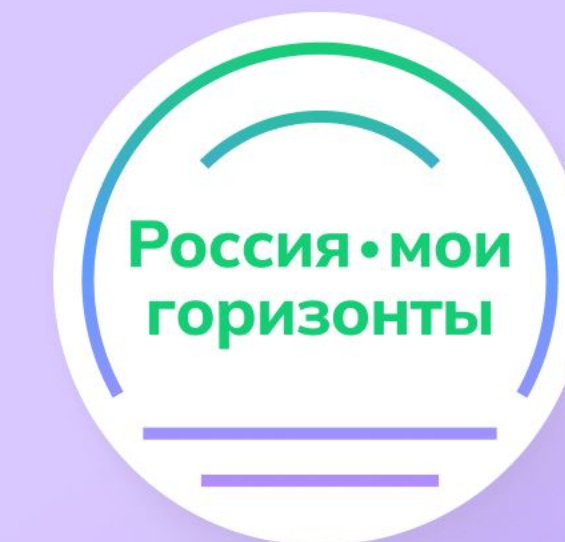
Ветеринарно-
санитарный эксперт



Агрохимик

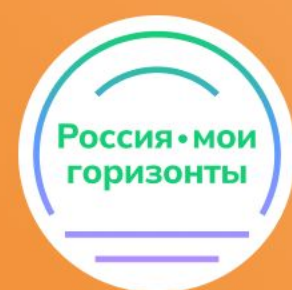
Россия аграрная

Тема 6



Высокотехнологичное сельское хозяйство





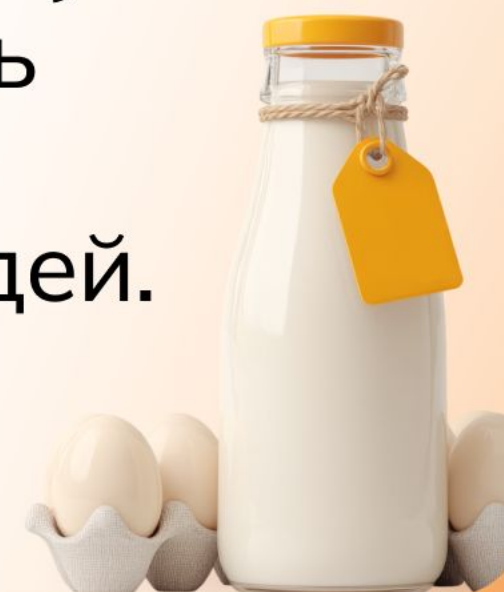
Важные составляющие продовольственной безопасности:

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

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



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



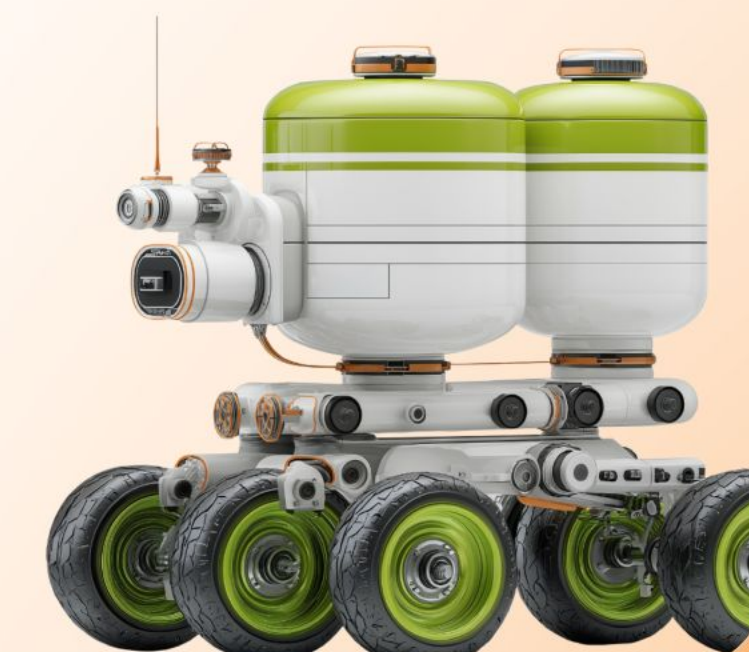
Качество и безопасность — необходимо соблюдать нормы, правильно хранить и транспортировать продукты, чтобы не нанести вред здоровью.

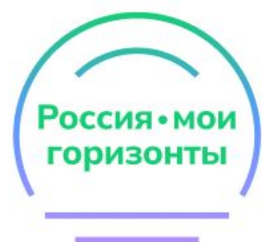


Физическая доступность — продукты должны вовремя поступать к людям, для этого нужна хорошая транспортная сеть.



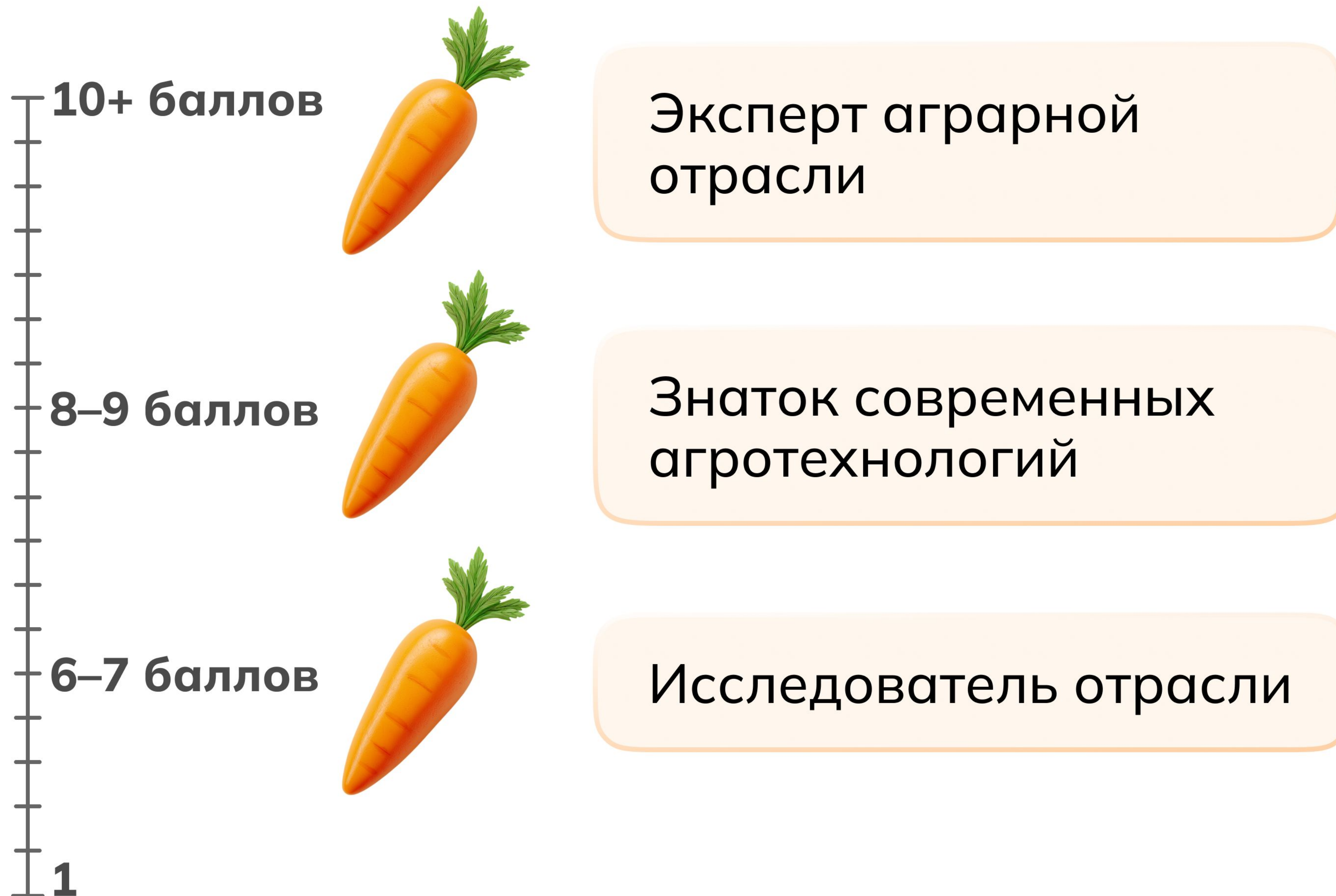
Современные технологии — эффективное сельское хозяйство, повышение урожайности, экономия ресурсов, обеспечение стабильного производства продуктов питания.

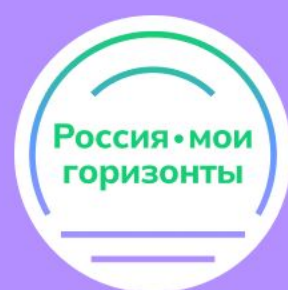




Индивидуальная шкала прогресса

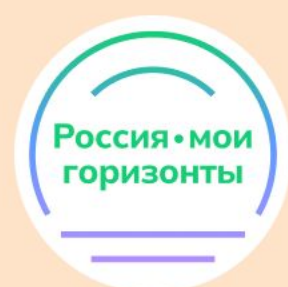
РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ





Правда или опасность?

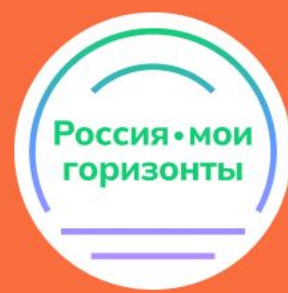




Утверждение 1

Если склад оснащён умной системой контроля, сроки годности продуктов можно больше не проверять.



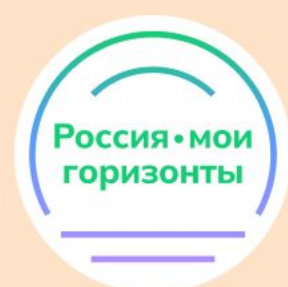


Утверждение 1. Ответ

Опасность!

Технологии помогают контролировать условия хранения, но не отменяют сроки годности и обязательную проверку продукции.

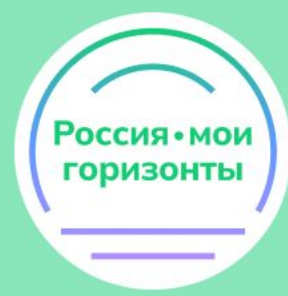




Утверждение 2

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



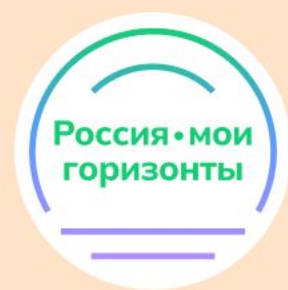


Утверждение 2. Ответ

Правда!

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

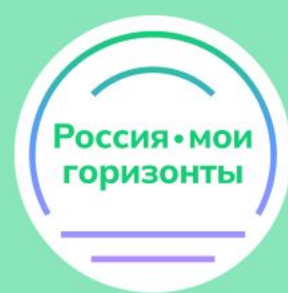




Утверждение 3

**Заморозка позволяет
магазинам и складам
дольше сохранять большие
объёмы продуктов.**



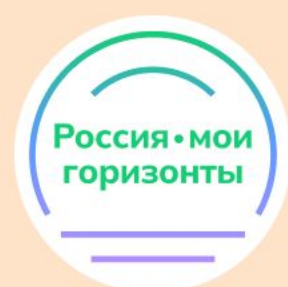


Утверждение 3. Ответ

Правда!

**Заморозка замедляет
развитие бактерий
и сохраняет продукты дольше**

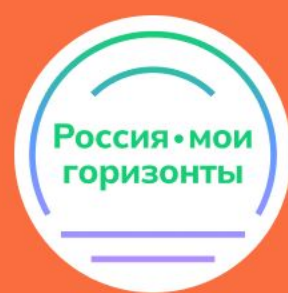




Утверждение 4

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



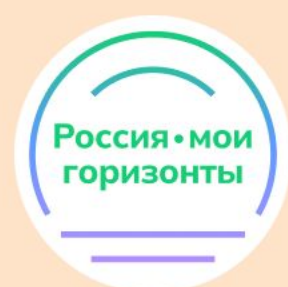


Утверждение 4. Ответ

Опасность!

Плесень быстро
распространяется,
поэтому вся партия
небезопасна.

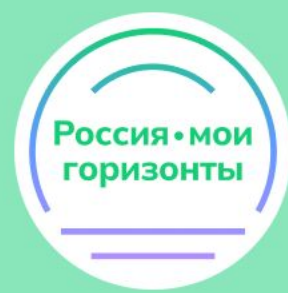




Утверждение 5

**Молочные продукты
требуют особенно строгого
контроля хранения
в торговых сетях.**



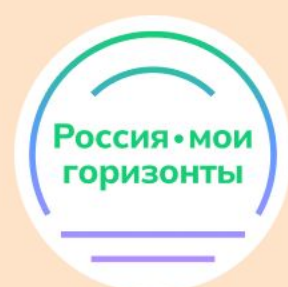


Утверждение 5. Ответ

Правда!

Молочные продукты
скоропортящиеся, требуют
строгого контроля.

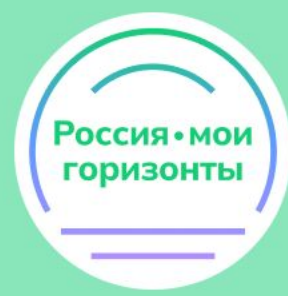




Утверждение 6

На современных складах датчики могут автоматически следить за температурой и влажностью и предупреждать сотрудников об отклонениях.



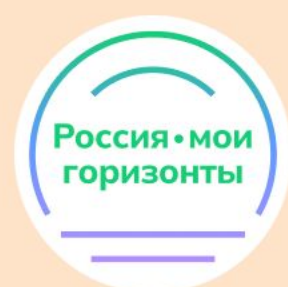


Утверждение 6. Ответ

Правда!

Такие системы помогают
вовремя заметить нарушение
условий хранения
и не допустить порчи
продуктов.

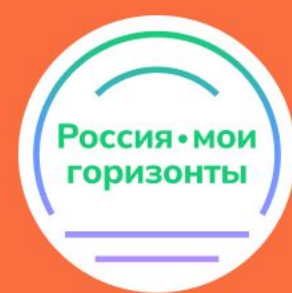




Утверждение 7

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



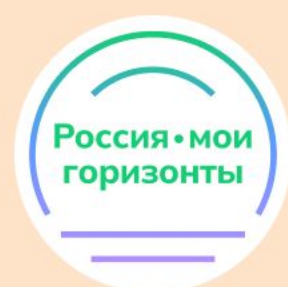


Утверждение 7. Ответ

Опасность!

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

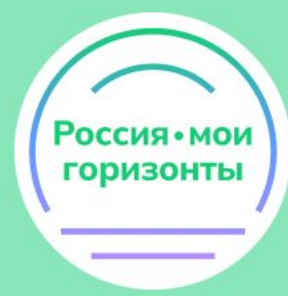




Утверждение 8

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



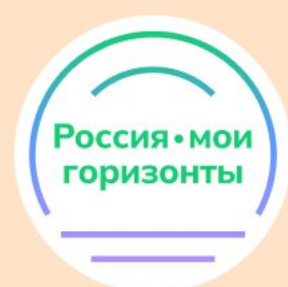


Утверждение 8. Ответ

Правда!

В холодильнике хлеб теряет влагу и черствеет быстрее.

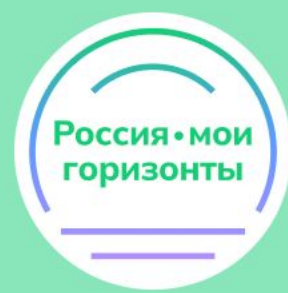




Утверждение 9

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



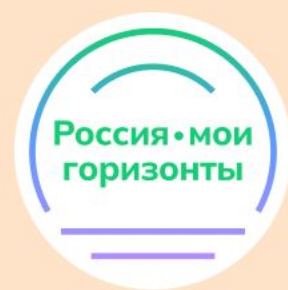


Утверждение 9. Ответ

Правда!

Вздутые или повреждённые банки могут содержать опасные бактерии.

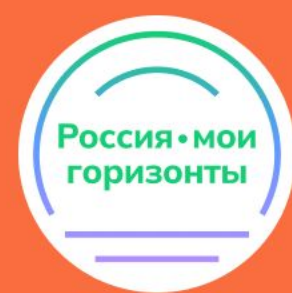




Утверждение 10

**Мясо и рыбу можно
разморозивать несколько
раз подряд.**



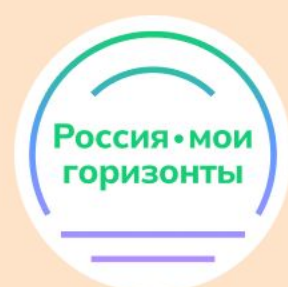


Утверждение 10. Ответ

Опасность!

Повторная заморозка
мяса и рыбы делает
продукт небезопасным.

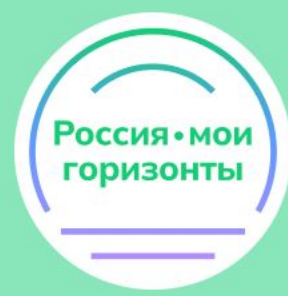




Утверждение 11

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



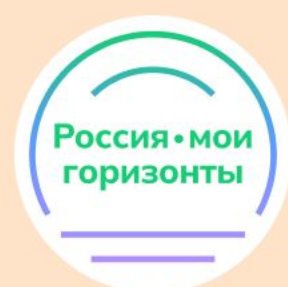


Утверждение 11. Ответ

Правда!

Яйца могут содержать бактерии, поэтому их нужно термически обработать.

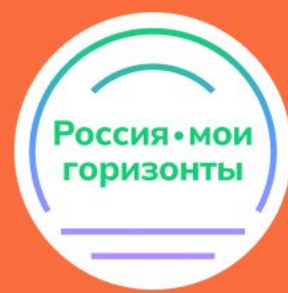




Утверждение 12

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



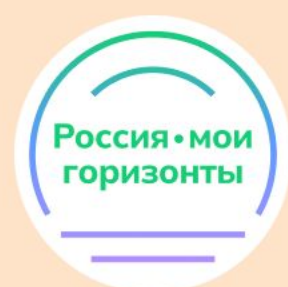


Утверждение 12. Ответ

Опасность!

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

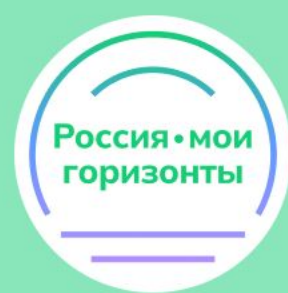




Утверждение 13

С помощью специальных меток и цифровых систем можно отследить, когда продукт поступил на склад и сколько времени он там хранится.



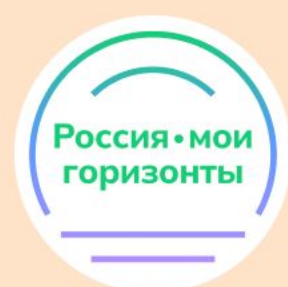


Утверждение 13. Ответ

Правда!

Современные системы учёта помогают контролировать движение товара и вовремя отправлять продукцию в продажу.

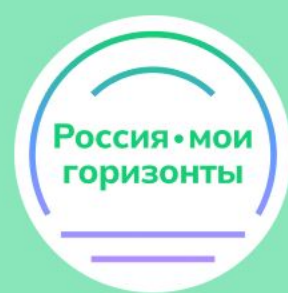




Утверждение 14

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



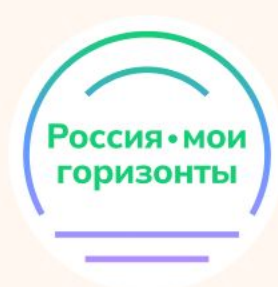


Утверждение 14. Ответ

Правда!

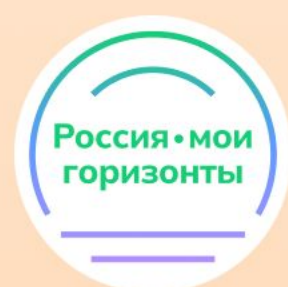
Лаборатории проверяют
продукцию, чтобы гарантировать
её качество и безопасность.





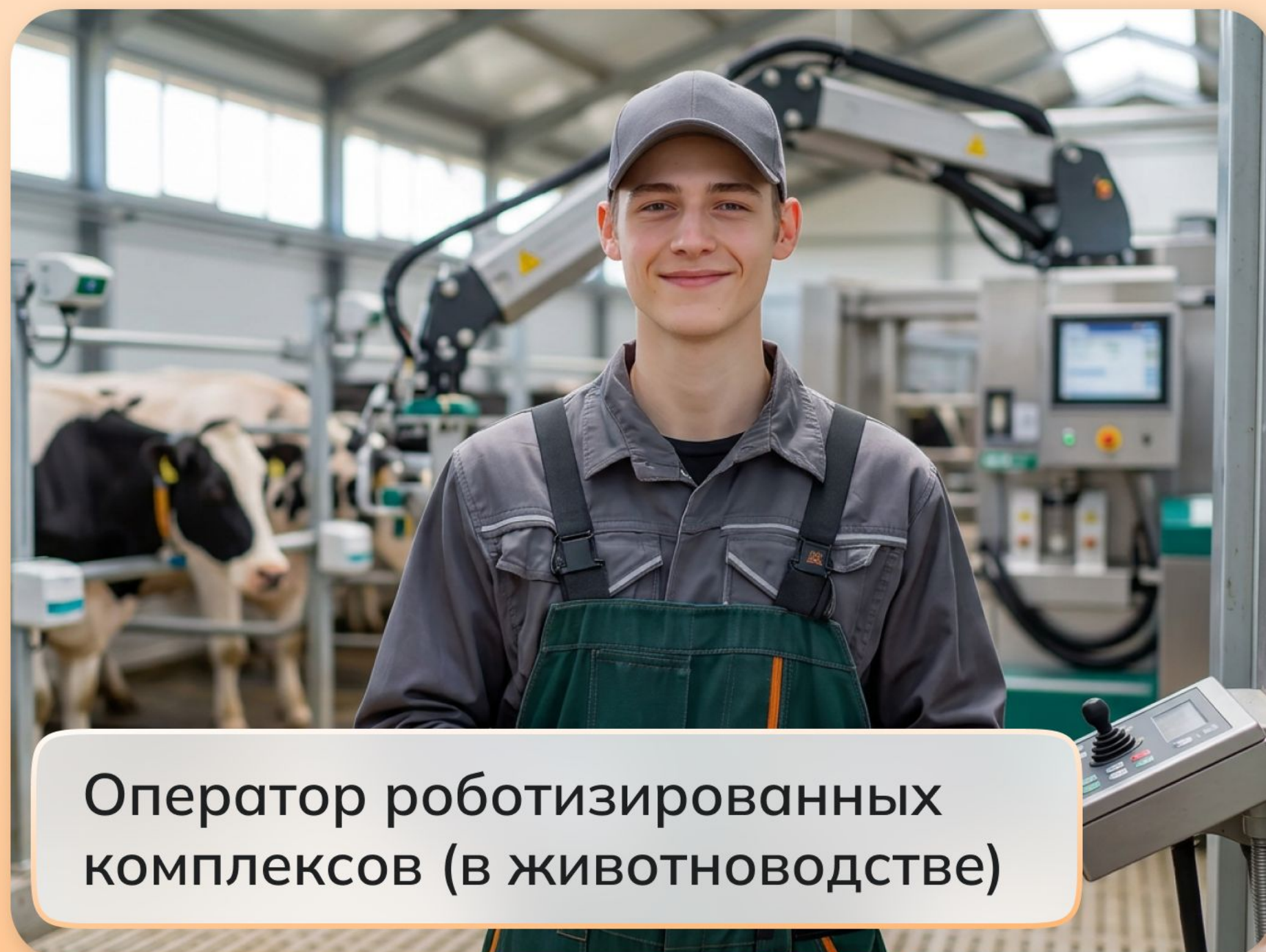
Опиши профессию





Раунд 1

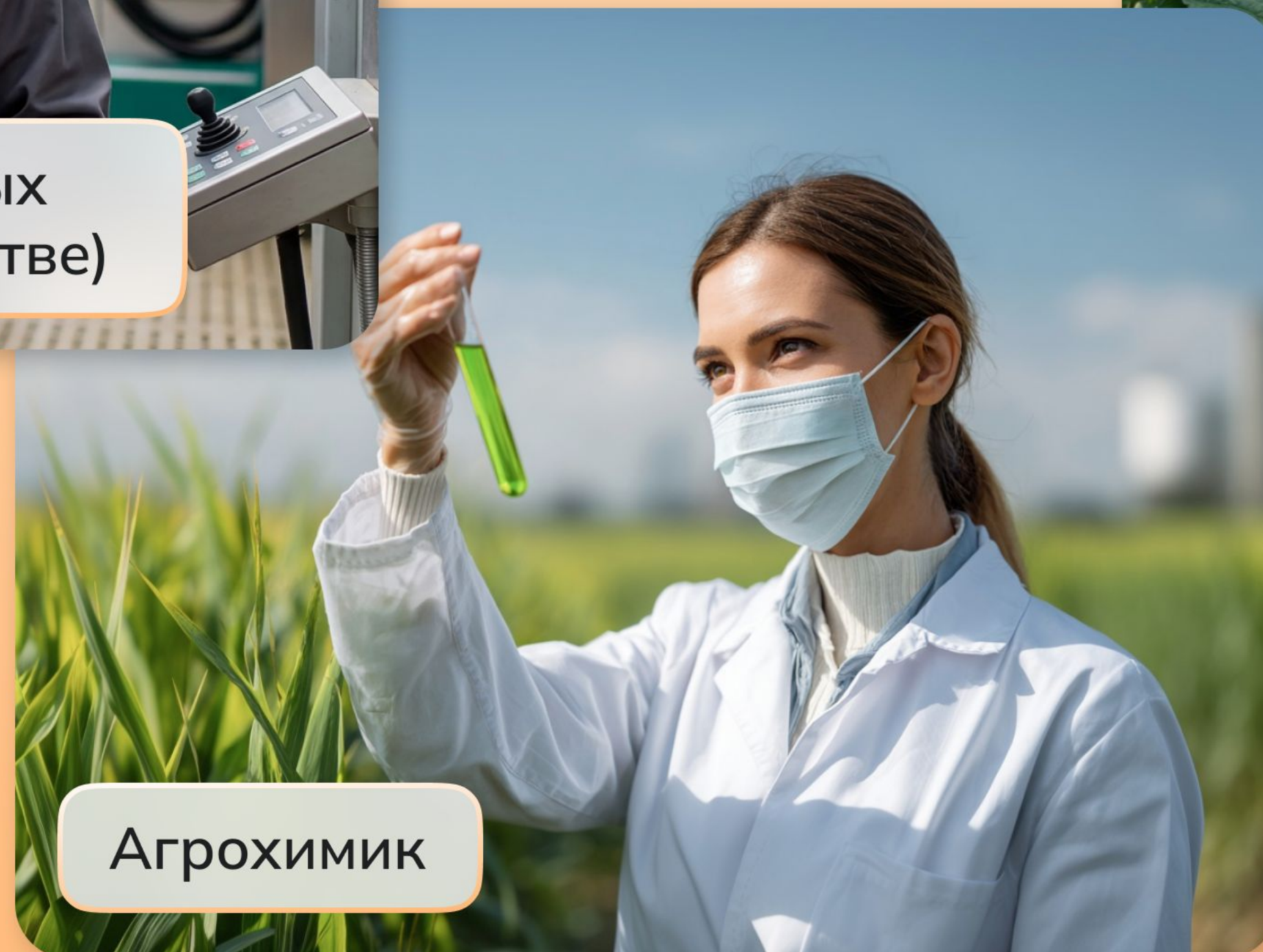
РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



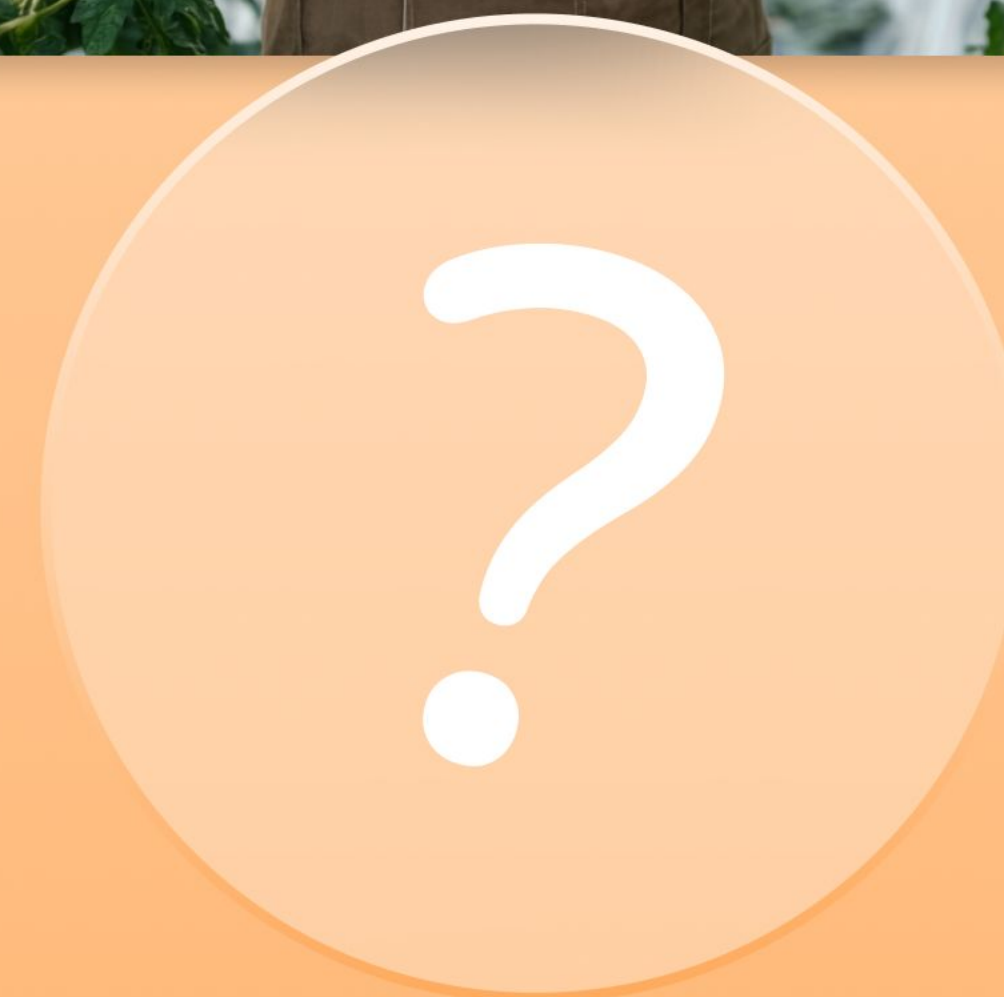
Оператор роботизированных комплексов (в животноводстве)

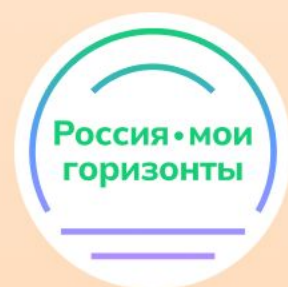


Плодоовощевод



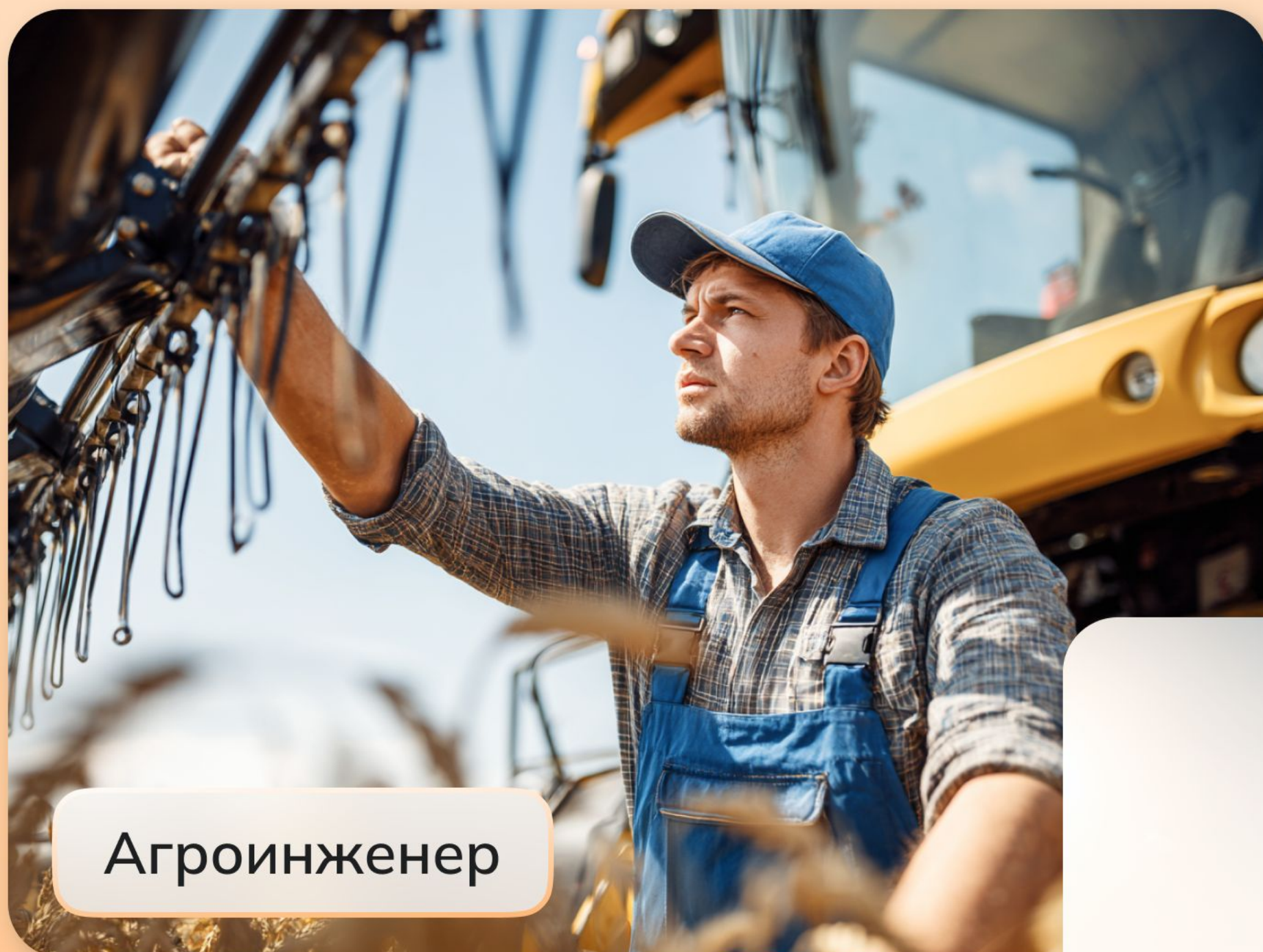
Агрохимик





Раунд 2

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



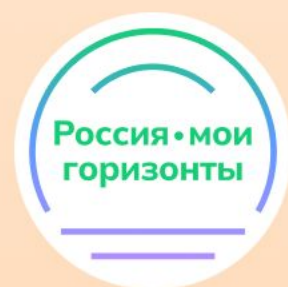
Агроинженер



Мастер сельскохозяйственного
производства



Агроном

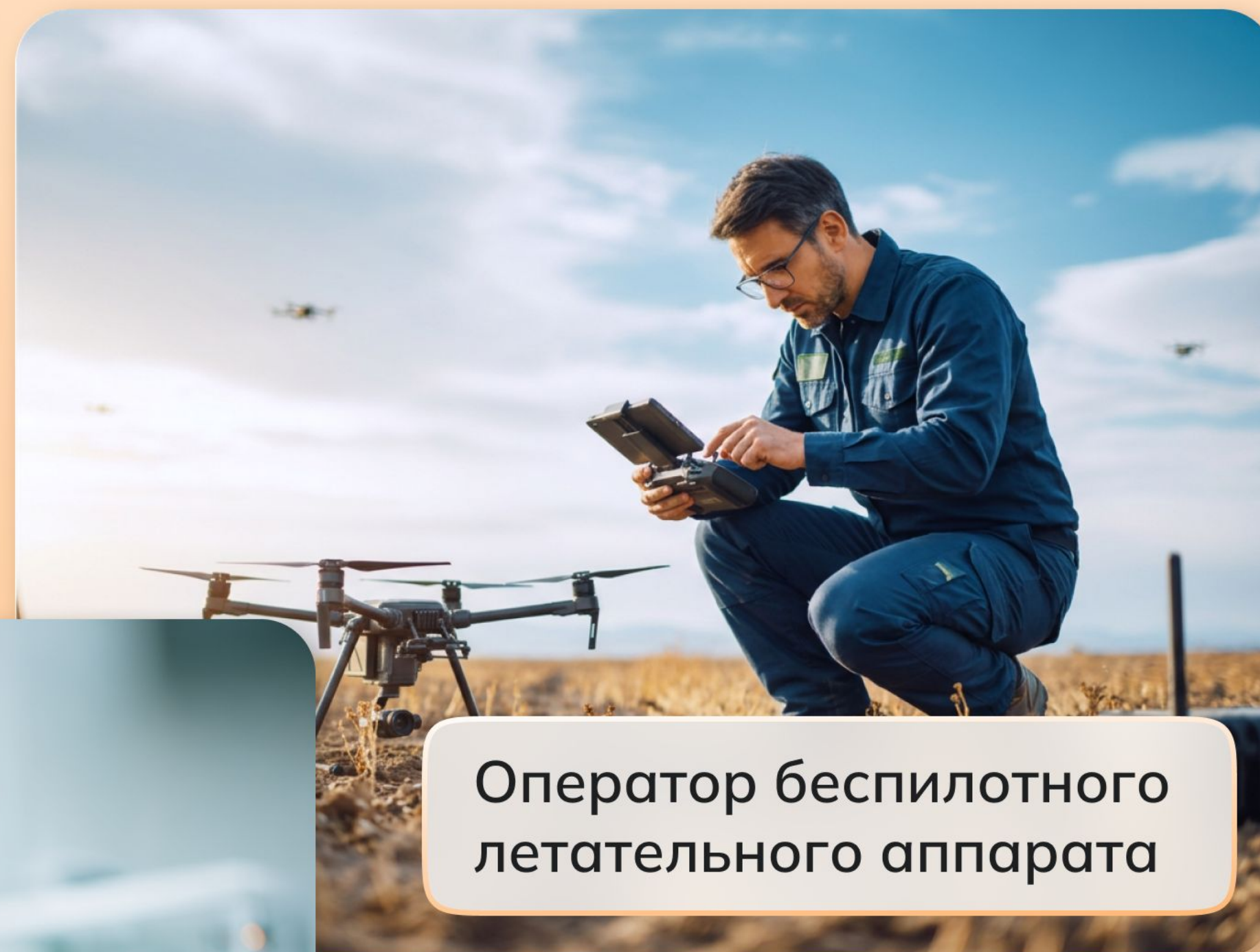


Раунд 3

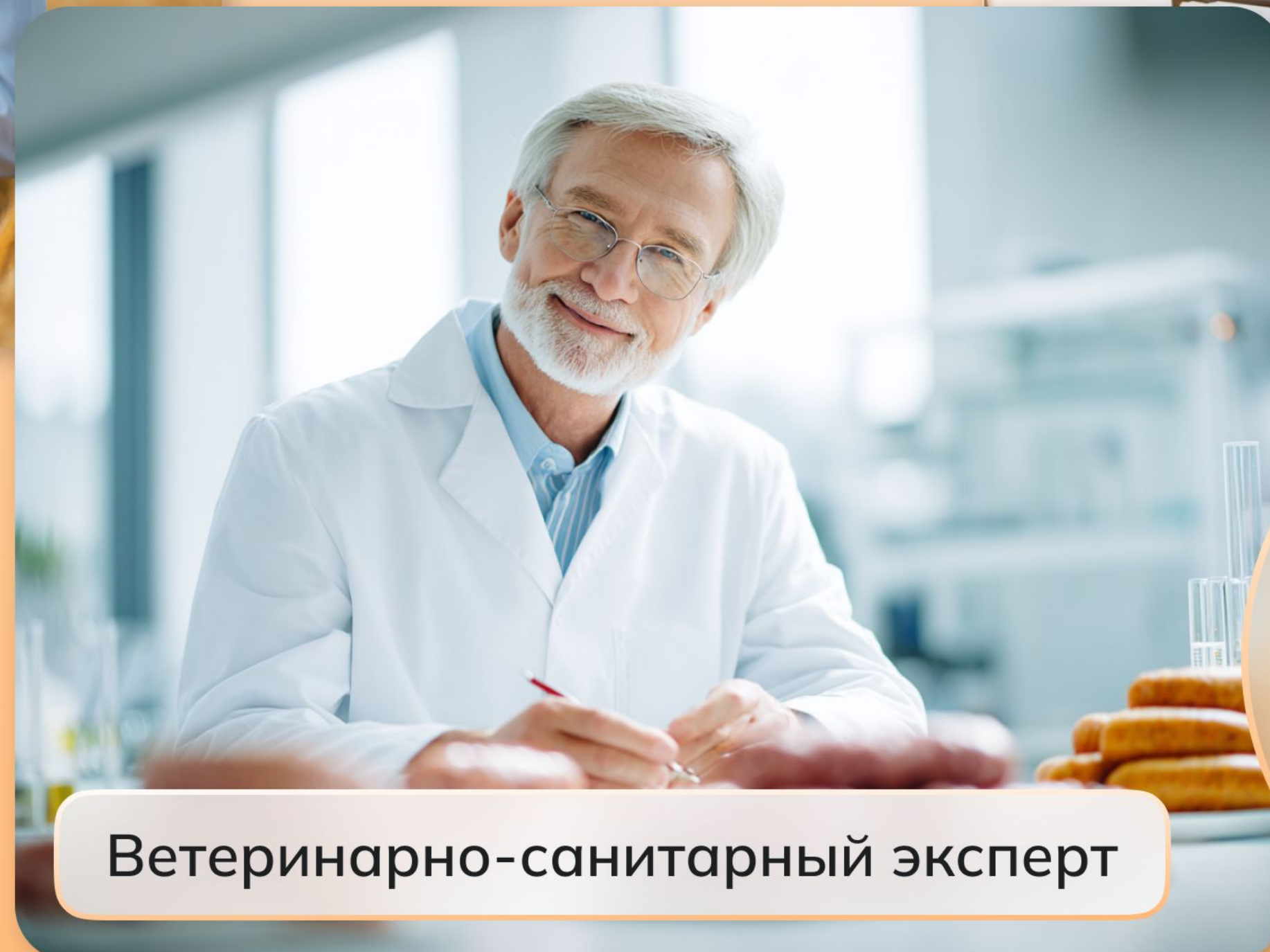
РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ



Полевод

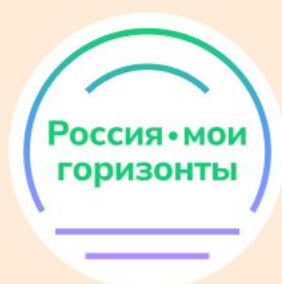


Оператор беспилотного
летательного аппарата



Ветеринарно-санитарный эксперт

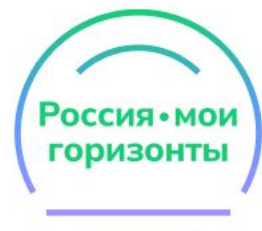




Главные мысли:

- Современное сельское хозяйство — высокотехнологичная отрасль, в которой соединяются знания о природе, техника и цифровые технологии.
- Дроны, датчики, автоматизированная и беспилотная техника, роботизированные системы помогают специалистам работать точнее и эффективнее.
- В агропромышленном комплексе нужны специалисты разных профессий: агрономы, агрохимики, агроинженеры, технологи, ветеринарные специалисты, операторы современных технических систем и многие другие.

- Для работы в современной аграрной отрасли пригодятся знания биологии, химии, физики, математики, географии и информатики.
- Развитие современного сельского хозяйства помогает повышать качество продукции, эффективнее использовать ресурсы и обеспечивать продовольственную безопасность страны.
- Познакомиться с отраслью ближе школьники могут в агроклассах, кружках, на профессиональных пробах и других профильных мероприятиях.



Агроинженер

Урожай

Агроном

Команда
специалистов

Дроны

Умная теплица

Датчики

Высокотехнологичное
сельское хозяйство

Продовольственная
безопасность

Агротехнологии

Автоматизация

Роботизированные
системы



Качество