

## Аннотация к рабочей программе учебного курса «Человек и экология»

**Класс: 11**

Рабочая программа на уровне среднего общего образования по учебному курсу «Человек и экология» для обучающихся 11 класса общеобразовательной организации составлена на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ от 29 декабря 2012 г.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с дополнениями и изменениями)
- Приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2
- Основной образовательной программы МБОУ «Шебалинская СОШ им. В. И. Фомичёва»
- Учебного плана МБОУ «Шебалинская СОШ им. В. И. Фомичёва»
- Рабочей программы воспитания МБОУ «Шебалинская СОШ им. В. И. Фомичёва»

Согласно учебному плану МБОУ «Шебалинская СОШ им. В. И. Фомичёва» на 2024-2025 учебный год на изучение учебного курса «Человек и экология» в 11 классе отводится 1 час в неделю, 34 часа в год.

В связи с экологическим направлением школы экологическое воспитание на уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**: создание благоприятных условий для приобретения обучающимися практического опыта осуществления социально значимых дел, развивать основные умения навыки в исследовательской деятельности; научиться достигать нужного результата и подтверждать научные данные; уметь сравнивать и делать выводы; изучить физиологические процессы растительного организма; обеспечить глубокое развитие новых биологических понятий, сформировать представления о взаимосвязи состояния здоровья человека и среды обитания

### **Задачи учебного курса:**

— реализация требований Стандарта к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы;

— формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

— повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоения знаний и учебных действий.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел программы	основное содержание по темам	основные виды деятельности
<b>11 класс</b>		
Раздел 1. Экология питания	Экология питания или что такое здоровое питание. Проблемы экологии в питании. Оздоровительная программа «Здоровое питание»	<p>Строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям, формирование нравственного экологического сознания, ответственное отношение к природе, осознание личной ответственности в деле сохранения природы. Устанавливать взаимосвязь экологии, биологии. Составлять интеллект-карту. Понимать связи путей приспособления с устойчивостью.</p> <p>Принимать другое мнение и позицию, допускать существование различных точек зрения; адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач.</p> <p>Оценивать собственную учебную деятельность, свои достижения; анализировать и характеризовать эмоциональное состояние и чувства</p>
Раздел 2. Гигиена питания	Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов. Влияние внешних факторов на развитие микроорганизмов. Холодная и тепловая обработка продуктов. Экспериментальное исследование качества продуктов питания.	
Раздел 3. Пищевая ценность продуктов	Роль микро и макроэлементов в питании. Белки, жиры и углеводы. Блюда для завтрака, обеда и ужина. Пищевая ценность	
Раздел 4. Вредные привычки	Гигиенические требования к одежде и обуви. Всегда ли одежда сохраняет здоровье? Влияние на здоровье пирсинга, татуировок. Токсичные компоненты алкоголя и их влияние на пищеварительную, сердечно-сосудистую, нервную системы органов. Алкогольная зависимость.	
Раздел 5. Суточные нормы питания.	Энергетическая ценность пищевых продуктов Суточные ритмы наилучшего усвоения пищи Ритмы усвоения пищи.	
Раздел 6. Роль воды в жизни человека.	Роль воды в жизни человека Приготовление напитков, соков. Определение качества	

	<p>различных напитков. Покупка чая, кофе, сока, питьевой и минеральной воды, энергетических и других напитков. Концентрация раствора.</p> <p>Определение качества воды. Распознавание этикеток на упаковках питьевой и минеральной воды. Приготовление консервированного сока</p>	<p>окружающих</p> <p>Определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений; активация готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности в области охраны здоровья человека</p> <p>Анализировать пути предотвращения заболеваний человека. Осознание единства живой и неживой природы</p> <p>Понимать следствия и этапы загрязнения окружающей среды. Отличать саморазвитие от нарушения. выявляют природные возможности восстановления сообществ, нарушенных деятельностью человека и условия управления этими процессами.</p> <p>Выполнять в группе практические задания: применять правила делового сотрудничества; сравнивать разные точки зрения; оценивать собственную учебную деятельность; выражать положительное отношение к процессу познания.</p>
Раздел 7. Влияние различных факторов на качество пищевых продуктов	<p>Влияние на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов</p> <p>Понятие о стимуляторах роста. Стимуляторы роста растений.</p>	
Раздел 8. Как обеспечить безопасность пищевых продуктов в новых рыночных условиях	<p>Виды упаковок пищевых продуктов. Этикетки расфасованных продуктов и их назначение. Сроки хранения продуктов.</p>	
Раздел 9. Лечебное питание и применение лекарственных растений	<p>Экологическая символика на упаковках Генная инженерия и продукты питания</p>	
Раздел 10. Диеты. Пищевые добавки.	<p>Характеристика диет в лечебном питании.</p> <p>Лекарственные сборы растений их назначение и применение.</p>	
Раздел 11. Праздничные столы	<p>Сервировка праздничного стола, подбор блюд. Этикет.</p> <p>Правила приема пищи. Пасхальный стол. Постный стол. Рождество. Приготовление напитков, соков. Определение качества различных напитков. Покупка чая, кофе, сока, питьевой и минеральной воды, энергетических и других напитков. Концентрация раствора.</p>	

