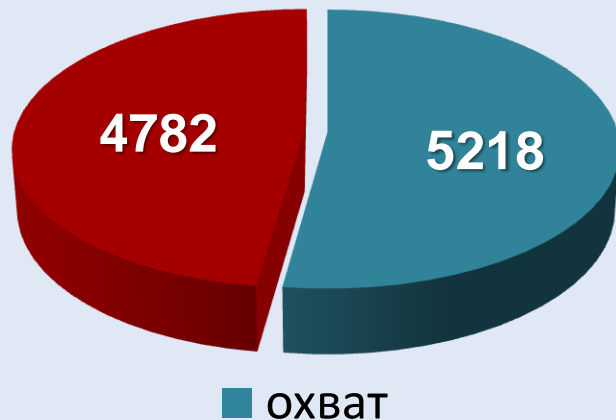


# УРОКИ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Период 1.09-1.11.2020

Школы г. Ельца

количество обучающихся 10 000 человек



Структура урока :

1. Лекция о финансовой грамотности.
2. Деловая игра.

Младшее звено – финансовый театр  
Среднее звено – семейный бюджет



# ПРОФСТАЖИРОВКИ + ЛЕКЦИИ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

## Целевые группы:

1. Студенты аграрных ВУЗов
2. Школьники старших классов

## Задачи проекта:

1. Ранняя профориентация школьников по сельскохозяйственным специальностям
2. Информирование молодого поколения о возможностях реализовать себя на малых территориях.
3. Демонстрация современных предприятий сельского хозяйства с передовыми технологиями
4. Прохождение рабочей практики на ведущих предприятиях области с дальнейшей возможностью трудоустройства

## Маршруты:

- **Молочный маршрут** (ферма – переработка молока)
- **Мясной маршрут** (откорм КРС, свиней, индейки – переработка мяса)
- **Растениеводческий маршрут** – (зерновые, свекла, масличные – переработка)
- **Фруктово-овощной маршрут** (яблочные сады, ягодные поля – переработка)
- **Экологический маршрут** (предприятия, внедряющие новые технологии)
- **Научно-исследовательский маршрут** (предприятия, внедряющие инновационные разработки в принципах работы)



# СОТРУДНИЧЕСТВО СО СМИ

## Журнал для детей «Золотой ключик»

- 45 крупнейших с/х предприятий станут участниками проекта МАСТАК
- Целевая аудитория 6-12 лет
- Задача проекта – ярко и интересно рассказать о предприятиях и профессиях
- В игровой части журнала задания по финансовой грамотности



**МАСТАК**  
(МАСТер-Академия)

Уникальное путешествие по производствам Липецкой области!

Ленивых просим перевернуть страничку, МАСТер-Академия приглашает только любознательных! Мы стоим участниками экскурсий на производственных предприятиях нашей области. Узнаем, как делают многие продукты питания и кто работает на пищевых комбинатах. **ВНИМАНИЕ!** Самых активных учеников МАСТер-Академии по итогам всех экскурсий ждут награды!

А сейчас – двери открываются! Сегодня мы отправляемся в Елецкий район, на мясоперерабатывающий комбинат «Луч».

### ЭКСКУРСИЯ НА КОМБИНАТ «ЛУЧ»

Знакомьтесь: ведущий экскурсии – Елена Юрьевна Родионова, которая возглавляет «Луч». Вообще, появился этот комбинат 11 лет назад и сразу же специализировался только на производстве мяса (говядины и свинины). А теперь здесь изготавливают и колбасу. Вся продукция выпускается под строгим контролем ветеринарного врача. К тому же установлена специальная программа «Меркурий». Его задача – регистрация всех необходимых документов в электронном виде.

Сейчас «Луч» выпускает пятнадцать сортов колбасы, а ещё сосиски и шпикачки. Например, колбаса бывает свиная, свиной-говяжья и говяжья. Тогда колбасный цех только-только заработал, он производил около пятидесяти килограммов продукции в день. А теперь – двести и даже больше.

На комбинате работают не менее ста человек. А продукция отправляется во многие города нашей страны. Причём в приоритете у «Луча» школы, детские сады, оздоровительные лагеря.



### КТО РАБОТАЕТ НА КОМБИНАТЕ

А теперь заглянем на сам комбинат и посмотрим, как производят колбасы. Производство мясных вкусностей – дело сложное, но интересное. Итак, на комбинате есть цеха: первичной обработки, обвалки и колбасный.

В цехе первичной обработки трудятся босяк и ветеринарный врач. Босяк занимается первичной обработкой туши. А ветеринар контролирует безопасность продукции, проводит экспертизу. Ведь мясо должно быть свежим, не заражённым болезнями или паразитами. Работы у ветеринарного врача очень важная и ответственная.

В цехе обвалки трудятся обвальщики (они занимаются первичной разделкой мяса) и жиловщик (отвечает за сортировку и зачистку мяса).

Затем мясо попадает в колбасный цех – к технологам и термисту.

Технолог контролирует технологический процесс. Его задача – чтобы в процессе производства не было никаких нарушений. Кроме того, он отвечает по мере рецептуры.

Термист же трудится на камере копчения и отвечает за термообработку. Ещё есть заливщица – она занимается набивкой и формированием продукции. Ну и, конечно, ни одно предприятие не может обойтись без директора, менеджеров, бухгалтерии и компьютерщиков.

### КАК ИЗГОТАВЛИВАЮТ «МОСКОВСКУЮ» КОЛБАСУ

Наверняка многие из вас любят колбасу «Московскую». Полное её название – «Московская колбаса по ГОСТ». А как она делается? Сейчас расскажем.



### КТО РАБОТАЕТ НА КОМБИНАТЕ



Говядину высшего сорта перекручивают на мясорубке с мелкой решёткой. Фарш загружают в специальную машину – фаршесовальню. Добавляют специи (горошки чёрного перца, карамол, соль и другие). И кубики свиного шпика. Они маленькие по размеру, всего три-пять миллиметров. После этого фаршесовальня начинает работу.

Теперь при помощи шприца готовый фарш перемещают в специальную оболочку. Целые сутки продукт лежит в специальной камере созревания. Строго поддерживается температура – от нуля до шести градусов тепла. И только затем колбасу помещают в термокамеру – на сушку, копчение и варку.

### СОВЕТ ЭКСКУРСОВОДА

Выбирая колбасу, первым делом обратите внимание на состав – в нём не должно быть ничего лишнего. Сама же колбаса, если она качественная и изготовлена по ГОСТу, выглядит красивой и плотной. Кстати, комбинат «Луч» благодаря качеству своей продукции является победителем областного конкурса в номинации «Доверие потребителей».

### ЗАДАНИЕ

Наведите камеру на qr-код и посмотрите одну из производственных процедур. Как вы думаете, как она называется? Ответы ждём по адресу: mlutsnys@yandex.ru.





# ПЛАН РАБОТЫ НА 2021 ГОД

**100 % охват общеобразовательных учреждений Липецкой области**

Проект «Финансовая эстафета»

**Работа с ВУЗами**

Программа профстажировок на предприятиях – членах ассоциации с обучающим теоретическим модулем.

**Реализация проекта «Я выбираю село»**

Экскурсии для школьников среднего звена

**Работа со СМИ Липецкой области**

Проект «Кореспондент-инсайдер» (с/х предприятия)