

9 клас

Урок № 36

Дата:

**ЧИННИКИ РОЗМІЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ,
ЩО ВИРОБЛЯЮТЬ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ.
ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ В УКРАЇНІ.
ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ЧИННИКИ РОЗМІЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.**

Очікувані результати НПД: учні називають складові харчової промисловості; характеризують особливості виробництва окремих видів продуктів харчування, аналізують карту харчової промисловості та показують на карті найбільші центри виробництва харчових продуктів і напоїв в Україні, пояснюють розміщення підприємств харчової промисловості в Україні.

Розвивальна та виховна мета: вдосконалювати уміння працювати з візуальними та статистичними джерелами знань, аналізувати їх, робити висновки; виховувати почуття власної національної ідентичності, інтерес до українських традицій.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань.

Обладнання: підручники, атласи, комп'ютер, проектор (інтерактивна дошка), мультимедійна презентація.

Опорні та базові поняття: харчова промисловість; борошномельно-круп'яна, хлібопекарська, макаронна, кондитерська, цукрова, олійно-жирова, консервна, маслосироробна, м'ясна, рибна промисловість, чинники розміщення.

Хід уроку

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

II. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ТА ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УЧНІВ

Виробництво продуктів харчування з давніх часів і нині залишається важливою сферою діяльності в усіх країнах світу. Для розвитку харчової промисловості в нашій країні є всі необхідні умови: розвинене сільське господарство, що забезпечує галузь сировиною; виробничі потужності (машинобудування, хімічна промисловість, транспортна інфраструктура тощо). З давніх часів в українських родинях формувалися традиції смачної української кухні.

III. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ, УМІНЬ І НАВИЧОК

Перевірка домашнього завдання. Обговорення результатів дослідження щодо українських продуктів у складі споживчого кошику родини та традиційних українських продуктів харчування.

Повідомлення теми, цілей і завдань уроку.

IV. ВИВЧЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

1. Чинники розміщення підприємств харчової промисловості.

Харчова промисловість охоплює виробництва, що займаються переробкою продовольчої сировини й забезпеченням населення продуктами харчування.

Розміщення виробництв харчової промисловості визначено: спеціалізацією сільського господарства (джерела сировини); розміщенням населення (споживач), характеристиками сировини й готової продукції (терміни зберігання), а також можливостями їхнього транспортування.

Основну роль у розміщенні підприємств харчової промисловості відіграють сировинний і споживчий чинники.

Виробництва, що використовують сировину, яка швидко псується або споживається у великій кількості, тяжіють до джерел сировини (цукрова, олійна, виноробна, круп'яна, консервна, рибна). Галузі, продукція яких має обмежений термін споживання, малотранспортабельна, або витрати на її перевезення більші, ніж на транспортування сировини, орієнтуються на споживача (хлібопекарська, кондитерська, пивоварна та ін.). Подвійну орієнтацію — на сировину і на споживача, мають борошномельна, м'ясна, тютюнова галузі.

2. Харчова промисловість в Україні.

Робота з мультимедійною презентацією, картами атласу

Завдання 1. Дослідіть географію основних галузей харчової промисловості в Україні. Результати занесіть у таблицю.

Назва галузі	Чинники розміщення	Найбільші центри

В економіці України харчова промисловість посідає одне з провідних місць та є важливою експортною галуззю.

Підприємства **борошномельної** промисловості розміщуються як у районах вирощування зернових культур, так і поблизу споживача. Найбільші з них працюють у Харківській, Дніпропетровській, Полтавській, Черкаській, Київській областях та в Києві. Борошно використовують у хлібопекарській, макаронній, кондитерській галузях, на розміщення яких вирішальний вплив має споживач.

Найбільші **кондитерські підприємства** працюють у великих містах, зокрема: кондитерські компанії «Рошен» (Київ, Вінниця, Кременчук), «Бісквіт-Шоколад» (Харків), «АВК» (Дніпро), «Світоч» (Львів).

Підприємства цукрової промисловості зосереджені в районах збору цукрового буряку (Вінницька, Київська, Полтавська, Кіровоградська, Черкаська, Хмельницька, Харківська, Тернопільська обл.). Для виробництва 1 т цукру потрібно 7–10 т буряків.

Олійна галузь також орієнтується на джерела сировини (на виробництво 1 т олії витрачають 3–8 т насіння). Найвідоміші торговельні марки: «Олейна» (Дніпро), «Стожар», «Чумак» (Харківська обл.), «Премія», «Щедрий дар» (Полтава), «Олком» (Київ).

Основними районами розвитку *плодоовочевої* промисловості є південні (Одеська, Миколаївська, Херсонська), подільські (Вінницька, Тернопільська, Хмельницька) області та Закарпаття. Виноробні підприємства зосереджено в Одеській, Херсонській, Миколаївській та Закарпатській областях.

Підприємства з виробництва пива та безалкогольних напоїв орієнтуються на споживача (Київ, Харків, Одеса, Дніпро, Львів).

Маслосиробна промисловість виробляє різноманітну продукцію на основі молока. Підприємства, які спеціалізуються на випуску фасованого молока, сметани, вершків, розміщені переважно в містах; виробництво масла, сиру, консервованого молока має сировинну орієнтацію. Найвідоміші торговельні марки: «Селянське», «Ферма», «Слов'яночка», «Галичина», «Простоквашино», «Молочна ріка», «Ромол», «Яготинське».

Виробництво *рибної* продукції зосереджено на підприємствах, розташованих у портових містах (Одеса, Ізмаїл, Очаків, Вилкове, Херсон, Маріуполь, Бердянськ, Генічеськ).

Великі підприємства *м'ясної промисловості* — м'ясокомбінати — працюють у великих містах: Києві, Полтаві, Харкові, Вінниці, Одесі, Черкасах, Дніпрі.

3. Виробництво харчових продуктів у своєму регіоні.

Обговорення результатів домашнього завдання про виробництва харчових продуктів, що працюють у своєму регіоні.

V. УЗАГАЛЬНЕННЯ І СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗНАНЬ

- Які чинники й чому найбільше впливають на розміщення підприємств харчової промисловості?

VI. ПІДСУМОК УРОКУ. РЕФЛЕКСІЯ

VII. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

1. Підручник, опрацювати § 34.
2. Продовжити дослідження щодо імпортованих продуктів харчування (д/з до уроку № 35).