**"Пищевая и легкая промышленность" (9-й класс)**

**Цели:**

* изучить особенности размещения предприятий пищевой и лёгкой промышленности;
* определить факторы размещения предприятий этих отраслей;
* продолжать формирование умений и навыков работать с тематическими картами;
* развивать умения анализировать и делать вывод используя схемы, таблицы и текст учебника.

**Задачи:**

* определить значение пищевой и лёгкой промышленности для хозяйства страны и себя лично;
* ознакомить учащихся с технологическими процессами хлопчатобумажных, льняных и шерстяных тканей.

**Оборудование:** карты “Пищевая промышленность”, “Лёгкая промышленность”, схемы “Сырьевая база легкой промышленности”, “Отраслевой состав легкой промышленности”.

**Ход урока**

**1. Изучение нового материала**

**Учитель географии.** Тема нашего урока “Пищевая и лёгкая промышленность”. Сегодня мы с вами рассмотрим отраслевой состав пищевой и лёгкой промышленности. Изучим особенности размещения предприятий этих отраслей. А так же факторы, определяющие размещение предприятий пищевой и лёгкой промышленности. Познакомимся с технологическими циклами отдельных отраслей лёгкой промышленности.

Первоначально выясним основное назначение пищевой и лёгкой промышленности (вопрос ученикам):

– Пищевая промышленность производит продукты питания.

– Лёгкая промышленность производит ткани, одежду, обувь, т. е. обеспечивает население товарами народного потребления.

И пищевая, и лёгкая промышленность тесно связаны с сельским хозяйством, поскольку перерабатывают сельскохозяйственное сырьё. Поэтому обе эти отрасли входят в состав агропромышленного комплекса.

***Пищевая промышленность.*** Пищевая промышленность одна из старейших отраслей. Она больше, чем другие отрасли, связана с сельским хозяйством, так как получает от него сырьё (зерно, молоко, картофель, сахарную свеклу и др.) Практически все потребляемое людьми продовольствие проходит промышленную обработку. Роль пищевой промышленности постоянно растёт. Её развитие позволяет устойчиво обеспечивать людей пищевыми продуктами в течение года. Пищевая промышленность России объединяет в настоящее время около 30 подотраслей и свыше 25 тыс. предприятий с общей численностью 1,5 млн. человек. Доля пищевой промышленности в общем объёме промышленного производства неизменно составляет 11–12%. В отраслевой структуре промышленного производства она занимает 4 – е место после топливной промышленности, металлургии, машиностроения и металлообработки.

По рис. 17 стр. 52 выясним отраслевой состав пищевой промышленности. Отрасли, входящие в состав пищевой промышленности, по характеру используемого сырья подразделяются на две группы: (входе беседы, отвечая на вопросы и пользуясь картами атласа ученики в тетрадях заполняют схему)

|  |  |
| --- | --- |
| **1-я группа:**Отрасли, использующие необработанное сырье | **2-я группа:**Отрасли, использующие сырьё, прошедшее переработку. |

1. На какие группы делятся все отрасли пищевой промышленности.
2. По какому принципу происходит это деление отраслей?
3. Назовите отрасли первой группы.
4. Назовите отрасли второй группы.
5. Какие отрасли ориентируются одновременно и на сырьё, и на потребителя.
6. Приведите примеры предприятий пищевой промышленности в нашем городе

Итак, делаем вывод: отрасли первой группы тяготеют к районам производства сельскохозяйственного сырья, а отрасли второй группы тяготеют к потребителям готовой продукции. А теперь давайте выясним факторы размещения предприятий пищевой промышленности.

**Учитель технологии.** При получении многих видов продуктов вес исходного сырья сильно снижается. Это связано или с его обезвоживанием ( сушка фруктов, чая), или с возникновением значительных отходов при переработке. Поэтому пищевые предприятия должны быть максимально приближены к сырью и местам потребления. Однако районы сырья и потребления часто не совпадают. Вследствие этого при размещении пищевых предприятий важно учесть, что выгоднее перевозить: сырьё или готовую продукцию. Так, например, для получения 1 т. сахара нужно 7 т. сахарной свеклы, 1 кг, сливочного масла около 25 л молока, много отходов получается при производстве растительного масла. Многие продукты при длительной транспортировке и хранении портятся(фрукты, овощи, молоко), поэтому их целесообразно перерабатывать недалеко от места производства.

К потребителям готовой продукции тяготеют отрасли, где сырьё уже прошло первичную обработку, продукцию которых невыгодно транспортировать на большие расстояния. Предприятия этой группы создают непосредственно в городах и крупных сельских населённых пунктах. Так, в 60 – тонный вагон умещается всего 40 т макарон. Мукой же, идущей на их изготовление, он может быть загружен полностью.

**Учитель географии.** Некоторые отрасли пищевой промышленности в равной степени ориентируются и на сырьё, и на потребителя. Мясокомбинаты, расположены в Сибири, Поволжье, на Европейском Юге, производят мясные консервы, ведут заморозку мяса. Так же размещается молочная и мукомольная промышленность. Хотя продукты питания производятся во всех районах страны, среди них можно выделить явные районы – лидеры: Центральный, Урал, Поволжье, Европейский Юг, Дальний Восток.

***Лёгкая промышленность.***

**Учитель географии.** Лёгкая промышленность объединяет группу отраслей, обеспечивающих население тканями, одеждой, обувью и другими предметами потребления. Она состоит из текстильной, швейной, меховой, кожевенно-обувной.

География лёгкой промышленности связана с тремя её особенностями. Во-первых, продукция лёгкой промышленности непосредственно влияет на уровень жизни людей. Во-вторых, это трудоёмкая отрасль, в которой заняты преимущественно женщины. В-третьих, размеры предприятий лёгкой промышленности, как правило, невелики и не требуют много энергии и воды. Одна из основных отраслей

Лёгкой промышленности – *текстильная промышленность*. Она использует сельскохозяйственное сырьё. Но всё более широкое применение синтетических красителей, химических волокон, нитей удешевляет и ускоряет производство тканей и ослабевает зависимость лёгкой промышленности от сельского хозяйства.

**Учитель технологии.** Текстильная промышленность нашей страны разнообразных тканей выпускает много разнообразных тканей, различных по составу. Волокна растительного происхождения – хлопок, лён. Хлопок

получают из семенных коробочек хлопчатника(демонстрируется таблица и показывает технологический цикл производства тканей ). Он представляет собой тонкие, короткие, мягкие и пушистые волокна, которые покрывают семена. Эти волокна называют семенными (хлопок – сырец).

Схема первичной обработки хлопка



Волокна льна расположены в коре стебля растения льна в виде пучков. Такие волокна называют лубяными. Стебель льна достигает длины 70 -100см. Волокна льна длинные, толстые, прямые, жёсткие. Лён выращивают в Вологодской, Ивановской, Кировской, Костромской, Ленинградской, Ярославской областях.

Волокна льна после предварительной обработки поступают на текстильные фабрики. Там из них изготавливают пряжу и ткань.

Схема первичной обработки льна



Натуральные шерстяные волокна представляют собой волосяной покров овец, коз, верблюдов и других животных. Основную массу шерсти дают овцы. Самые развитые овцеводческие районы – Северный Кавказ, Поволжье.

Шерстяной покров снимают с овец специальными ножницами или машинками. Полученная таким образом шерсть, называемая руном, сильно загрязнена и неоднородна по качеству. Прежде чем отправлять на текстильные фабрики, шерсть подвергают первичной обработке. Ее сортируют, т.е. подбирают волокна по качеству; треплют – разрыхляют и удаляют засоряющие примеси; сушат в сушильных машинах.

**Учитель географии.** Выясним где же размещаются предприятия текстильной отрасли промышленности. Вывод предприятия первичной обработки сырья рационально размещать ближе к его источникам. Шерстяные фабрики построены на Северном Кавказе, льнообрабатывающие – на Северо \_ Западе России. Продукция текстильной промышленности используется в швейной промышленности, предприятия которой имеются практически в каждом крупном городе.

**Подведение итогов урока.**

**Домашнее задание**

§12. Задание по желанию: Выберите у себя дома несколько товаров пищевой и лёгкой промышленности российского производства. Посмотрите на маркировку в каком месте произведён этот товар.