

Урок географии «География пищевой промышленности Республики Беларусь» (9 класс)

Л. Г. Букатнёва,

учитель географии первой квалификационной категории

СШ № 15 г. Барани

Метод «Экспертные панели» предполагает составление банка вопросов, а затем их отбор, для последующего опроса экспертов. Важным моментом является тематические направления, которые предлагаются экспертам для изучения.

Цель этого метода: всестороннее изучение главного вопроса, задаваемого программой исследования.

Методика применения «экспертных панелей» для формирования исследовательских компетенций учащихся в процессе проведения урока может быть реализована в виде следующей последовательности действий и мероприятий:

- ✓ подбор экспертов исследования;
- ✓ формулировка ожидаемого результата исследования;
- ✓ выработка совместной работы в команде экспертов и алгоритма работы темы исследования;
- ✓ рефлексия результатов проведенной работы и практической значимости темы исследования.

Приведем пример использования метода «экспертные панели» на уроке.

При изучении темы «Пищевая промышленность» была поставлена цель: создать условия для изучения факторов размещения и географии производства пищевой промышленности. В процессе проведения урока участники были ознакомлены с понятием «факторы размещения», с географией размещения, а

также с одним из методов форсайта «Экспертные панели», который способствует формированию у школьников навыков самообучения, навыков проектно-поисковой деятельности.

В ходе проведения исследования для учащихся был обозначен алгоритм работы метода «экспертные панели»:

- 1) формирование идей;
- 2) поисковая деятельность по сбору информации о «брендах пищевых предприятий»;
- 3) формирование «Карты размещения пищевых предприятий»;
- 4) финальная презентация результатов работы.

Метод содействует развитию креативного мышления, навыков самообразования в коллективной творческой деятельности. Формирует понимание алгоритма системного подхода в проектно-поисковой деятельности.

Главный результат применения «экспертных панелей» в образовательном форсайте – приобретение учащимися навыков и умений анализа и объективной оценки современной пищевой промышленности Беларуси.

Тема. География пищевой промышленности Республики Беларусь.

Цель урока: к концу урока учащиеся будут знать:

- понятие «пищевая промышленность» и ее структуру;
- факторы размещения и географию производства пищевых продуктов Беларуси;
- экспортируемые и импортируемые пищевые продукты нашей страны;

к концу урока учащиеся будут уметь:

- характеризовать структуру пищевой промышленности Республики Беларусь;
- находить и показывать на экономической карте и в атласе крупнейшие центры производства пищевых продуктов в Беларуси;
- устанавливать соответствие между пищевыми продуктами и названиями предприятий по их производству.

Задачи урока:

□ **развивающие:** создать условия для развития креативного мышления, навыков самообразования в коллективной творческой деятельности: выдвигать идеи и формулировать цели; определять ресурсы для достижения их и отбирать наиболее рациональные способы решения; способствовать дальнейшему развитию научного мышления у учащихся при установлении причинно-следственных связей между факторами размещения и центром производства; продолжить развивать творческие и интеллектуальные способности учащихся, готовность презентовать полученные результаты и продукты деятельности;

□ **воспитательные:** способствовать созданию условий для профессиональной ориентации учащихся, экономического мировоззрения; способствовать воспитанию пищевой культуры и пищевого поведения у учащихся; содействовать развитию познавательного интереса к экологически чистым продуктам, выпускаемым в Беларуси; способствовать принятию значимости владения учебно-управленческой компетентностью для реализации своих жизненных планов.

Методы: экспертные панели, исследовательский, предметного поиска, дискуссии, проектный, индивидуальной и групповой рефлексии.

Оборудование: физическая карта РБ, Экономическая карта РБ, мультимедийный и информационный материал на тему «Пищевая промышленность».

Межпредметные связи: биология, экономика.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока

I. Организационный момент

Приветствие учителя, проверка отсутствующих, проверка готовности к уроку, настрой учащихся на активную работу.

Учитель. Давайте улыбнемся друг другу. Пусть сегодняшний урок принесет нам всем радость общения. Сегодня на уроке, ребята, вас ожидает много интересных заданий, новых открытий, а помощниками вам будут: внимание, находчивость, смекалка.

Я рада, что у нас отличное настроение. Надеюсь, что урок пройдет интересно и увлекательно.

II. Актуализация знаний

Прежде чем перейти к новой теме, проверим как вы усвоили тему прошлого урока.

Учащиеся выполняют разноуровневые задания, использование единого образовательного портала.

Другие учащиеся выполняют задания и отвечают на вопросы учителя:

- ✓ Назовите структуру легкой промышленности Беларуси.
- ✓ Назовите основные факторы размещения лёгкой промышленности.
- ✓ Какое производство легкой промышленности является самым крупным по объёму выпускаемой продукции?
- ✓ Какие предприятия текстильной промышленности работают на местном сырье, какие преимущественно на привозном?
- ✓ Назовите крупные предприятия по производству тканей в Беларуси.
- ✓ Почему в Беларуси в последние годы наблюдается сокращение выпуска шерстяных тканей?
- ✓ Какие, на ваш взгляд, перспективы развития лёгкой промышленности?

III. Этап актуализации и целеполагания

Учитель. Производство пищевых продуктов непосредственно связано со здоровьем человека. От качества пищевых продуктов зависит наше здоровье. Что вы можете сказать о качестве белорусских продуктов питания?

Сегодня на уроке мы поговорим о производстве пищевых продуктов.

Каковы цели данной темы, зачем нам необходимо ее знать, где мы можем знания применить? *(Сформировать представление об особенностях пищевой*

промышленности, её значения и роли в АПК Беларуси; изучить отраслевую структуру, факторы размещения и географию производства пищевой промышленности РБ.)

Тема нашего урока – «География пищевой промышленности».

IV. Изучение нового материала

1. Что такое пищевая промышленность и ее значение

Учитель. Пищевая промышленность – основная перерабатывающая отрасль в составе АПК, производящая пищевые продукты в готовом виде или в виде полуфабрикатов, а также напитки, табачные изделия, мыло и моющие средства (на жировых производствах).

Это наиболее распространенная на территории Беларуси отрасль. В каждом городе и районе обязательно есть пекарня или хлебозавод, очень часто молокозавод. В каждом крупном городе – мясокомбинат, кондитерская фабрика, завод безалкогольных напитков. Производство продуктов питания в стране – это современная, динамично развивающаяся отрасль, предприятиями которой выпускается более четверти продукции обрабатывающей промышленности, что обеспечивает продовольственную безопасность страны.

В Беларуси производятся почти все необходимые продукты питания на предприятиях государственной и частной форм собственности.

Удельный вес пищевой промышленности в структуре обрабатывающей промышленности составляет 28 %. В региональном разрезе лидерство в производстве пищевых продуктов принадлежит Брестской и Минской областям.

2. Отраслевой состав пищевой промышленности.

Учитель. В связи с большим разнообразием продукции пищевая промышленность включает более 20 производств, каждое из которых имеет свои особенности (рис. 156).

Работа с учебным пособием по схеме «Структура пищевой промышленности».

3. Сырьё для пищевой промышленности. Учитель задает вопрос учащимся

Учитель. Какая отрасль хозяйства поставляет сырьё для пищевой промышленности? (*Сельское хозяйство.*)

Приём «Найди пару». На доске схема (работа в парах).

Определите, какие отрасли пищевой промышленности обеспечивают сырьем растениеводство, а какие – животноводство.

1. Мясная.
2. Мукомольно-крупяная.
3. Макаронная.
4. Молочная.
5. Чайная.
6. Рыбная.
7. Масложировая.
8. Маслосыродельная.

Ответ учащихся: продукция растениеводства используется как сырьё в таких отраслях пищевой промышленности: мукомольно-крупяная, макаронная, чайная, масложировая, а продукция животноводства – в мясной, молочной, рыбной, маслосыродельной.

4. Факторы размещения отраслей пищевой промышленности.

Работа с учебником (с. 191). Определите факторы производства, играющие решающую роль при размещении предприятий пищевой промышленности.

Ответ учащихся. Сырьевой и потребительский факторы размещения отраслей пищевой промышленности.

Работа в группах заполнение таблицы

Отрасли пищевой промышленности можно разделить, в зависимости от факторов размещения, на три основные группы:

Отрасли, ориентированные на источники сырья	Отрасли, тяготеющие к местам потребления готовой продукции	Отрасли, ориентирующиеся как на сырье, так и на потребителя
Оrientируются производители сахара, животного масла, крахмала	Предприятия, выпускающие хлеб и хлебобулочные изделия, молоко, кондитерские изделия	Производство мяса и мясопродуктов, мукомольно-крупяной промышленности

Презентация работы групп.

5. Экспортируемые и импортируемые пищевые продукты Беларуси

Задание. Распределите пищевые продукты на две группы – экспортируемые и импортируемые.

Мясо, какао-бобы, сахар-сырец, молочные консервы, морская рыба, подсолнечное масло, кондитерские изделия, рис, пшеница твердых сортов, сухое молоко, кофе, чай.

V. Этап снятия эмоционального напряжения

Учитель. Встали, ребята. Потянитесь, руки к плечам – курговые движения назад на 4 счета, а затем вперед на 4 счета. Потянулись, потрясите руками и всем туловищем, сбросьте руки вдоль туловища, улыбнитесь, сели, продолжаем занятие.

VI. Первичное закрепление и контроль новых знаний

В заключении урока мы с вами подведем итог.

- ✓ Пищевая промышленность – это?
- ✓ Приведите примеры продукции пищевой промышленности.
- ✓ Назовите основные факторы размещения пищевой промышленности.
- ✓ Назовите производства, входящие в структуру пищевой промышленности Беларуси.

✓ Назовите крупные предприятия Бренды белорусского производства известные далеко за пределами страны: а) молочных продуктов, б) рыбная продукция

✓ **Преставление белорусских пищевых брендов экспертами** (вопросы для экспертов от учащихся о представленной продукции) с использованием презентации, карт. (использование метода «экспертные панели». Группа «экспертов» изучила «потребительский спрос» на наиболее известные белорусские продукты и представила их для общего обсуждения. Учащиеся задавали интересующие их вопросы о продукции. Совместно сделали о качестве и «значимости» продукции. Проанализировали рынки сбыта белорусской продукции. Предложили варианты новых продуктов.

VII. Рефлексия

Метод «Заверши фразу». Я должен (-на) знать особенности географии производства пищевых продуктов Беларуси, потому что ...

VIII. Обсуждение домашнего задания.

Параграф 39; творческое задание.

Представьте, что вы – начинающий предприниматель и открываете в своем районе небольшой бизнес по производству сыров (сыродельню). Какие факторы вы будете учитывать при размещении предприятия? (Ранжируйте их по степени важности от 1 до 3).

IX. Подведение итогов урока

Учитель оценивает самостоятельную работу учащихся, выставляет отметки.