

МАОУ «Гимназия им. Мельникова»

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом

УТВЕРЖДЕНО
Директор

МАОУ «Гимназия им.
Мельникова»
Протокол № 1 от «25
августа 2023г

Румянцева А.С.
Приказ №48 о.д.от «06»
сентября 2023 г



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Химический калейдоскоп»**

Возраст обучающихся: 12-13 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель: Поддубная Наталья Владимировна

Малая Вишера, 2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Химический калейдоскоп» для учащихся 7 класса школы разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Цель программы: создание условий для учебно-исследовательской деятельности учащихся, направленной на развитие у них способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению.

Задачи:

- 1) развитие познавательных способностей учащихся;
- 2) вовлечение учащихся в исследовательскую деятельность посредством химического эксперимента;
- 3) овладение способами умственной деятельности (наблюдение, сравнение, обобщение, исследование, формулировка выводов), применимыми в образовательном процессе и при решении проблем в реальных жизненных ситуациях;
- 4) развитие умений наблюдать и объяснять происходящие явления при проведении экспериментальных практических работ.

Программа предназначена для обучающихся 7 классов. В соответствии с базисным учебным планом «Химический калейдоскоп» рекомендуется для более глубокого изучения предмета «Химия». Рабочая программа в 7 классе рассчитана на 34 учебных часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю во второй половине дня.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками.
- Формирование познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей учащихся

Метапредметные:

- использование умений и навыков различных видов познавательной деятельности, применение основных методов познания;
- умение устанавливать причинно-следственные связи и обобщения, умение делать умозаключения и выводы на основе наблюдения, овладение приемами работы с информацией, представленной в разной форме.
- умение планировать собственную деятельность, осуществлять контроль своих действий.
- владеть устной и письменной речью, овладение основами коммуникативной рефлексии.

Предметные:

- приобретение опыта химических методов исследования объектов и явлений природы,
- проведения опытов и простых экспериментальных исследований с использованием лабораторного оборудования;
- умение применять теоретические знания на практике, умение наблюдать и описывать демонстрируемые химические эксперименты, делать выводы и умозаключения из наблюдений;
- решение практических задач повседневной жизни, обеспечение безопасности своей жизни.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

Тема 1. Введение(5 ч.)

Техника безопасности при обращении с веществами.

Цели и задачи курса. Химия и её значение.

Правила поведения в кабинете химии.Лабораторное оборудование.

Практическая работа №1 «Приемы обращения с лабораторным оборудованием»

Вещества в быту. Классификация бытовых веществ. Правила безопасного обращения с веществами.Основные пути проникновения вредных веществ в организм человека (через рот, через кожу, через органы дыхания).

Отравления бытовыми веществами (природный газ, уксусная кислота, угарный газ).

Первая медицинская помощь при отравлениях.

Ожоги. Классификация ожогов. Степени ожогов. Первая медицинская помощь при ожогах.

Тема 2. Пищевые продукты (10ч.)

Основные компоненты пищи: жиры, белки, углеводы, витамины, соли. Химия продуктов растительного и животного происхождения. Физиология пищеварения.

Состав пищевых продуктов. Химические компоненты продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы.

Поваренная соль, её состав и значение для организма человека.

Вещества, используемые при приготовлении пищи. Растительное масло. Животные жиры.

Генно-модифицированные продукты и ГМО. Продукты быстрого приготовления и особенности их производства. Сублимированные продукты питания.

Напитки. Чай. Кофе. Их состав. Кофеин, его действие на организм. Соки. Газированные напитки. Состав газированных напитков. Красители и консерванты в напитках.

Энергетики. Действие энергетиков на организм.Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа №2«Определение качества меда. Проверка меда на наличие крахмала, мела, сахарозы»

Практическая работа № 3 «Анализ прохладительных напитков»

Практическая работа №4 «Определение содержания жиров в семенах растений»

Практическая работа № 5 «Химические опыты с жевательной резинкой»

Тема 3. Домашняя аптечка (2 ч.)

Лекарства. Классификация лекарств. Обезболивающие средства.

Антибиотики.Противоаллергические средства. Витамины.

Инструкции по применению лекарств. Назначение лекарств. Противопоказания.

Правила употребления лекарств. Почему нельзя употреблять лекарства без назначения врача.

Первая медицинская помощь при отравлениях лекарственными препаратами.

Практическая работа №6 « Домашняя аптечка»

Тема 4. Косметические средства (4 ч.)

Искусственные и натуральные косметические средства. Декоративная косметика: пудра, тушь для ресниц, тени для век, румяны, тональный крем, лак для ногтей.

Красящие вещества для волос.

Средства личной гигиены. Зубная паста. Гель для тела. Дезодоранты. Мыла. Возникновение мыла. Основные компоненты мыла. Шампунь. *Практическая работа № 7 «Определение среды в мылах и шампунях»*

Тема 5. Средства бытовой химии (5 ч.)

Из истории использования моющих средств. Синтетические моющие средства (СМС). О чём говорит ярлычок на одежде. Химический состав и назначение СМС. Отбеливатели.

Средства для чистки кухонной посуды. Средства для борьбы с насекомыми.

Удобрения и ядохимикаты.

Правила безопасного хранения и использования средств бытовой химии.

Практическая работа №9 «Составление инструкций по безопасной работе средствами бытовой химии»

Практическая работа № 8 «Выведение пятен с ткани»

Тема 6. Химия и экология (6ч)

Природные ресурсы. Классификация природных ресурсов. Сырьевые войны.

Вода. Круговорот воды в природе. Минеральные воды. Пресная вода и ее запасы.

Экологические проблемы чистой воды.

Основные виды загрязнений атмосферы и их источники. Парниковый эффект, глобальное потепление климата и их возможные последствия. Озоновый слой и его значение для жизни на Земле. Смог. Кислотные дожди.

Почва, её состав. Основные виды загрязнений почвы и их источники. Промышленные и бытовые отходы. Основные виды твёрдых отходов. Возможные направления использования твёрдых отходов. Бытовой мусор. Утилизация бытовых отходов.

Практическая работа № 10 «Анализ воды из природных источников»

Защита проектов (2ч)

ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗАНЯТИЯ:

Беседа

Наблюдение

Моделирование

Интеллектуальные игры

Мини исследование

Групповая проблемная работа

Этические беседы

Обмен взглядами по конкретной проблеме

Игра

Лабораторная работа

ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Лекция, обмен взглядами по конкретной проблеме, упорядочивание и закрепление материала, проблемно-ценностное общение, поиск необходимой информации в учебной и справочной литературе, проектная деятельность, дискуссия-сравнение, анализ, синтез, обобщение, построение рассуждений, освоение типичных экономических ролей через участие в обучающих тренингах и играх, моделирующих ситуации реальной жизни

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Введение. Техника безопасности при обращении с веществами.	5
2	Пищевые продукты	10
3	Домашняя аптечка	2
4	Косметические средства	4
5	Средства бытовой химии	5
6	Химия и экология	6
7	Защита проектов.	2
	Всего	34

**ПОУРОЧНОЕ
ПЛАНИРОВА
НИЕ**

№ п/ п	Тема
Тема 1. Введение (5 ч.)	
1	Цели и задачи курса. Химия и её значение. Правила поведения в кабинетехимии.
2	Лабораторное оборудование. <i>Практическая работа №1 «Приемы обращения с лабораторным оборудованием»</i>
3	Вещества в быту. Правила безопасного обращения с веществами.
4	Отравления бытовыми веществами. ПМП
5	Ожоги. ПМП
Тема 2. Пищевые продукты (10ч.)	
6	Основные компоненты пищи: жиры, белки, углеводы, витамины, соли. <i>Практическая работа № 5 «Химические опыты с жевательной резинкой»</i>
7	Химия продуктов растительного и животного происхождения. <i>Практическая работа №2 «Определение качества меда. Проверка меда на наличие крахмала, мела, сахарозы»</i>
8	Химические компоненты продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы
9	Поваренная соль, её состав и значение для организма человека
10	Вещества, используемые при приготовлении пищи: растительные и животные масла. <i>Практическая работа №4 «Определение содержания жиров в семенах растений»</i>
11	Генно-модифицированные продукты. Продукты быстрого приготовления и особенности их производства. Сублимированные продукты
12	Напитки. Чай. Кофе. Соки
13	Газированные напитки. <i>Практическая работа № 3 Анализ прохладительных напитков.</i>
14	Энергетики. Действие энергетиков на организм
15	Пищевые отравления. ПМП при отравлении продуктами питания

Тема 3. Домашняя аптечка (2ч.)	
16	Лекарства. Классификация лекарств
17	<i>Практическая работа №6 « Домашняя аптечка» ПМП при отравлениях лекарственными препаратами</i>
Тема 4. Косметические средства (4 ч.)	
18	Искусственные и натуральные косметические средства
19	Декоративная косметика
20	Средства личной гигиены
21	<i>Мыла. Шампуни. Практическая работа № 7 «Определение среды в мылах и шампунях»</i>
Тема 5. Средства бытовой химии (5 ч.)	
22	Синтетические моющие средства. Практическая работа № 8«Выведение пятен с ткани»
23	Вещества бытовой химии для дома
24	Вещества бытовой химии для дачи и огорода
25	Безопасное обращение со средствами бытовой химии.
26	<i>Практическая работа №9 «Составление инструкций по безопасной работе со средствами бытовой химии»</i>
Тема 6. Химия и экология (6 ч)	
27	Природные ресурсы.
28	<i>Вода. Практическая работа № 10 «Анализ воды из природных источников»</i>
29	Экология и охрана гидросферы
30	Экология и охрана атмосферы
31	Экология и охрана почвы
32	Промышленные и бытовые отходы. Утилизация бытовых отходов
Защита проектов (2 ч)	
33	Защита проектов.
34	Защита проектов.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

- 1) <http://www.uroki.net/> - UROKI.NET.
- 2) <http://festival.1september.ru/subjects/4/> - Фестиваль педагогических идей "Открытый урок". Разработки уроков по химии
- 3) <http://som.fsio.ru/subject.asp?id=10000755>
- 4) <http://www.alhimik.ru/> - АЛХИМИК.
- 5) <http://www.chemistry.narod.ru/> - Мир химии.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

- **информационно-коммуникационных средства** (справочные информационные ресурсы, компакт-диски, содержащие наглядные средства обучения,);
- **технических средств обучения** (мультимедийное оборудование);
- **учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** (комплект лабораторного оборудования (штатив лабораторный, стаканы, чашки Петри, стаканы мерные, пробирки, колбы, стеклянные палочки, фарфоровые чашечки и т.д.);
- **натуральных объекты** (необходимые коллекции и макеты).
- **цифровые образовательные ресурсы**
- **реактивы** (лакмус, фенолфталеин, гидрокарбонат натрия, гидроксид кальция, уксусная кислота, лимонная кислота, гранулы цинка, магниевая стружка, раствор аммиака, пероксид водорода и т.д.