



Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

НЕТИПОВОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ГИМНАЗИЯ № 48»

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБ НОУ «Гимназия №48»

_____ С.И. Каковихина

Приказ от 31.08.2023 № 214 - ОД

Рабочая программа курса внеурочной деятельности

«Первые шаги в химию»

7 класс

Составитель:

учитель биологии и химии

Кель Т.А.

Рекомендовано

Методическим объединением учителей
биологии, химии, географии

Протокол

от 29.08.2023г. №1

Принято

Педагогическим советом

Протокол

от 29.08.2023г. №1

Новокузнецк 2023

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ПЕРВЫЕ ШАГИ В ХИМИЮ»

Личностные результаты:

Требования к личностным результатам освоения обучающимися ФОП ООО включают осознание российской гражданской идентичности; готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению; ценность самостоятельности и инициативы; наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности; сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Личностные результаты освоения ФОП ООО достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности образовательной организации в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности.

Личностные результаты освоения ФОП ООО отражают готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на ее основе и в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия, трудового воспитания, экологического воспитания, осознание ценности научного познания, а также результаты, обеспечивающие адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды.

Метапредметные результаты включают:

освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);

способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;

готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

овладение навыками работы с информацией: восприятие и создание информационных текстов в различных форматах, в том числе цифровых, с учетом назначения информации и ее целевой аудитории.

Метапредметные результаты сгруппированы по трем направлениям и отражают способность обучающихся использовать на практике универсальные учебные действия, составляющие умение овладевать:

познавательными универсальными учебными действиями;

коммуникативными универсальными учебными действиями;

регулятивными универсальными учебными действиями.

Овладение познавательными универсальными учебными действиями предполагает умение использовать базовые логические действия, базовые исследовательские действия, работать с информацией.

Овладение системой коммуникативных универсальных учебных действий обеспечивает сформированность социальных навыков общения, совместной деятельности.

Овладение регулятивными универсальными учебными действиями включает умения самоорганизации, самоконтроля, развитие эмоционального интеллекта.

2. Содержание программы «Первые шаги в химию»

№	Содержание	Форма организации	Виды деятельности
1	<p>Введение. Знакомство с лабораторным оборудованием и химической посудой. Ознакомление с кабинетом химии. Инструктаж по технике безопасности работы в химической лаборатории, оказания первой помощи, использование противопожарных средств защиты. Знакомство с содержанием курса занятий.</p> <p>Знакомство с лабораторным оборудованием и химической посудой (пробирка, колба, лабораторный стакан, воронка, пипетка, шпатель, пластмассовый и металлический штативы, держатель для пробирок).</p> <p>Ознакомление учащихся с классификацией и требованиями, предъявляемыми к хранению лабораторного оборудования, изучение технических средств обучения, предметов лабораторного оборудования.</p> <p>Нагревательные приборы и пользование ими. Знакомство с правилами пользования нагревательных приборов: плитки, спиртовки. Особенности строения пламени. Правила нагревания вещества.</p> <p>Экскурсия «Школьная химическая лаборатория».</p> <p>Практические работы. Знакомство с лабораторным оборудованием. Работа со спиртовкой. Изучение строения пламени. Наблюдения за горящей свечой. Работа с весами, мерной посудой</p>	беседа	составление опорного плана-конспекта; составление опорных схем
2	<p>Предмет химии и методы её изучения. Природа живая и неживая. Явления природы. Человек – часть природы. Влияние человека на природу. Химия – наука о веществах. Тела и вещества. Что изучает химия. Свойства веществ.</p>	словесный (лекция-визуализация); наглядный (демонстрация таблиц);	составление опорного плана-конспекта; составление опорных схем

	<p>Характеристики тел и веществ (форма, объем, цвет, запах). Физические и химические явления. Признаки химических реакций. Научные методы изучения природы: наблюдение, эксперимент, теория.</p> <p>Химическая символика. Знаки химических элементов. Периодическая система Д.И.Менделеева.</p> <p>Твердое, жидкое и газообразное состояния вещества. Масса тела. Делимость вещества. Молекулы, атомы. Представление о размерах частиц вещества.</p> <p>Вода. Вода как растворитель. Очистка природной воды. Круговорот воды в природе.</p>	практический	
3.	<p>Химия на кухне. Поваренная соль и её свойства. Применение хлорида натрия в хозяйственной деятельности человека. Когда соль – яд. Сахар и его свойства. Полезные и вредные черты сахара. Карамелизация сахара Сода пищевая или двууглекислый натрий и его свойства. Опасный брат пищевой соды – сода кальцинированная. Чем полезна пищевая сода и может ли она быть опасной. Столовый уксус и уксусная эссенция. Свойства уксусной кислоты и её физиологическое воздействие. Крахмал-сложный углевод. Изучение его свойств, применение крахмала. Что такое аналитика? Распознавание веществ. Качественные реакции. Образование накипи на нагревательных поверхностях. Методы борьбы с накипью. Жесткая и мягкая вода. Образование ржавчины и способы её удаления.</p> <p>Практическая работа. Очистка поваренной соли от загрязнений</p>	<p>словесный (лекция-визуализация); наглядный (демонстрация таблиц); практический; интеллектуальный марафон</p>	<p>составление опорного плана-конспекта; составление опорных схем</p>
4.	<p>Химия и здоровье. Пищевые добавки. Пищевые красители, загустители, подслащивающие вещества. Консерванты, пищевые антиокислители, ароматизаторы. Пищевая аллергия. Отравления, их виды, признаки. Изучение адсорбционной способности древесного угля. Роль витаминов в организме человека.</p>	<p>словесный (лекция-визуализация); наглядный (демонстрация таблиц, видеороликов); практический;</p>	<p>составление опорного плана-конспекта; составление опорных схем</p>

	<p>Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Обнаружение витаминов в ягодах и фруктах. Препараты домашней аптечки, ее комплектация и применение ее содержимого. А также использование средств народной медицины для лечения различных заболеваний.</p> <p>Практическая работа. Витамины. Обнаружение витамина С в ягодах и фруктах</p>	<p>интеллектуальный марафон, экскурсии</p>	
--	---	--	--

3. Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Введение. Знакомство с лабораторным оборудованием и химической посудой.	7
2	Предмет химии и методы её изучения.	9
3	Химия на кухне.	9
4	Химия и здоровье (9 часов)	9
	Всего:	34

Календарно - тематическое планирование

№	Наименование темы, раздела	Количество часов	Дата	Корректировка
Введение. Знакомство с лабораторным оборудованием и химической посудой. (7 часов)				
1	Ознакомление с кабинетом химии. Инструктаж по ТБ работы в химической лаборатории.	1		
2	Знакомство с лабораторным оборудованием и химической посудой.	1		
3	Хранение лабораторного оборудования, изучение технических средств обучения, предметов лабораторного оборудования.	1		
4	Нагревательные приборы и пользование ими.	1		
5	Практическая работа «Знакомство с лабораторным оборудованием».	1		
6	Практическая работа «Работа со спиртовкой. Изучение строения пламени. Наблюдения за горящей свечой».	1		
7	Практическая работа «Работа с весами, мерной посудой».	1		
Предмет химии и методы её изучения (9 часов)				
8	Природа живая и неживая.	1		
9	Химия – наука о веществах. Физические и химические явления. Признаки химических реакций.	1		
10	Научные методы изучения природы: наблюдение, эксперимент, теория.	1		
11-12	Химическая символика. Знаки химических элементов. Периодическая система Д.И.Менделеева.	2		
13	Твердое, жидкое и газообразное состояния вещества.	1		
14	Масса тела. Делимость вещества.	1		
15	Молекулы, атомы. Представление о размерах частиц вещества.	1		
16	Вода. Вода как растворитель. Очистка природной воды.	1		
Химия на кухне (9 часов)				
17	Поваренная соль и её свойства.	1		
18	Сахар и его свойства.	1		

19	Сода пищевая или двууглекислый натрий и его свойства.	1		
20	Столовый уксус и уксусная эссенция.	1		
21	Крахмал- сложный углевод.	1		
22	Распознавание веществ. Качественные реакции.	1		
23	Образование накипи. Жесткая и мягкая вода.	1		
24	Практическая работа. Очистка поваренной соли от загрязнений	1		
25	Образование ржавчины и способы её удаления.	1		
Химия и здоровье (9 часов)				
26	Пищевые добавки. Пищевые красители, загустители, подслащивающие вещества.	1		
27	Консерванты, пищевые антиокислители, ароматизаторы.	1		
28	Отравления, их виды, признаки. Изучение адсорбционной способности древесного угля.	1		
29	Роль витаминов в организме человека.	1		
30	Водорастворимые и жирорастворимые витамины.	1		
31	Препараты домашней аптечки, ее комплектация и применение ее содержимого.	1		
32	А также использование средств народной медицины для лечения различных заболеваний.	1		
33	Практическая работа. Витамины. Обнаружение витамина С в ягодах и фруктах.	1		
34	Обобщение всего курса. Подведение итогов	1		
итого		34 часов		

