

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большенаноловская общеобразовательная школа имени А.А. Каледина»
Боковского района

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Большенаноловская ООШ
имени А.А. Каледина» Боковского района

Приказ №74 от 29 августа 2022

Буханцов В.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по внеурочной деятельности «Занимательная химия» (Точка роста)

Уровень общего образования основное общее 7 класс

Количество часов: 35

Учитель: Белова Лидия Васильевна

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования

2022-2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Внеурочная деятельность является составной частью учебно-воспитательного процесса и одной из форм организации свободного времени учащихся. Предмет «Химия» всегда у школьников ассоциируется с химическими опытами, они с нетерпением ждут, когда же будут изучать этот предмет. Но, начиная изучать химию в 8 классе, часто начинают разочаровываться, пропадает интерес к изучению предмета, так как начинается теория, а до опытов еще далеко. И в этом плане учителю может помочь курс внеурочной деятельности, который вводится в 7 классе. Он становится основой для познания окружающего мира. Предлагаемый курс ориентирован на знакомство и объяснение химических явлений, часто встречающихся в быту, свойств веществ, которые находятся у каждого в доме. Химические термины и понятия вводятся по мере необходимости объяснить то или иное явление.

Достижение целей обучения химии определяется познавательной активностью учащихся, их желанием к познанию этой трудной учебной дисциплины.

Данная образовательная программа занятий внеурочной деятельности «*Занимательная химия*» предназначена для обучающихся 7 класса. Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и соответствует учебному плану МБОУ «Большенаполовская ООШ имени А.А.Каледина» Боковского района

Цели изучения курса «Занимательная химия»:

Формирование универсальных учебных действий;

Развитие инновационного мышления, формируя и поддерживая интерес к химии, имеющей огромное прикладное значение, способствовать формированию у учащихся знаний и умений, необходимых в повседневной жизни для безопасного обращения с веществами, используемыми в быту.

Формирование естественнонаучного мировоззрения школьников.

Ознакомление с объектами материального мира.

Расширение кругозора школьников: использование методов познания природы – наблюдение физических и химических явлений, простейший химический эксперимент.

Создание на занятиях ситуаций активного поиска, предоставление возможности сделать собственное «открытие».

Задачи курса: Познакомить с простыми правилами техники безопасности при работе с веществами; обучение тому, как использовать на практике химическую посуду и оборудование (пробирки, штатив, фарфоровые чашки, пипетки, шпатели, химические стаканы, воронки и др.).

Формировать представления о качественной стороне химической реакции. Описывать простейшие физические свойства знакомых веществ (агрегатное состояние, прозрачность, цвет, запах), признаки химической реакции (изменение окраски, выпадение осадка, выделение газа).

Научить выполнять простейшие химические опыты по инструкции.

Дать возможность овладеть элементарными навыками исследовательской деятельности.

Развивать наблюдательность, умение рассуждать, анализировать, доказывать, решать учебную задачу.

Сформировать логические связи с другими предметами, входящими в курс основного образования.

Акцентировать практическую направленность преподавания.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса «Занимательная химия»

Личностные результаты

в ценностно-ориентационной сфере – ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; чувство гордости за химическую науку, отношение к труду, целеустремленность, самоконтроль и самооценка; осознанное и ответственное отношение к собственным поступкам;

в трудовой сфере – готовность к осознанному выбору дальнейшей образовательной траектории;

в познавательной (когнитивной, интеллектуальной) сфере – мотивация учения, умение управлять своей познавательной деятельностью, коммуникативная компетентность в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности.

Мета предметные результаты:

Регулятивные

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства реализации цели и применять их на практике;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

Умение определять последовательность действий, определять последовательность выполнения действий, составлять простейшую инструкцию из 2–3 шагов.

овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств её осуществления;

Познавательные

владение универсальными естественно-научными способами деятельности: наблюдение, измерение, эксперимент, учебное исследование; применение основных методов познания, анализировать объекты с целью выделения признаков;

использование различных источников для получения химической информации.

умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

Коммуникативные

организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками;

Умение доказать свою точку зрения, строить рассуждения в форме простых суждений об объекте, его свойствах, связях.

умение работать в группе – эффективно сотрудничать и

взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; продуктивно разрешать конфликты на основе учета интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов.

Предметные результаты

умение использовать термины «тело», «вещество», «химические явления», «индикаторы»; знание химической посуды и простейшего химического оборудования; знание правил техники безопасности при работе с химическими веществами; умение определять признаки химических реакций; умения и навыки в проведении химического эксперимента; умение проводить наблюдение за химическим явлением.

Содержание курса «В мире увлекательной химии»

1. Введение (2 ч). Химия-это наука о чем? История открытия науки химии (видеофильм). Основные направления развития современной химии Современные химические открытия

2. Лаборатория «Юный химик» (6ч)

Кабинет химии. Правила техники безопасности. Приборы в кабинете химии. Наблюдение и эксперимент как методы изучения естествознания и химии. Учебное исследование. Методы исследования. Предмет, объект исследования. Оформление работы. Индикаторы. Фенолфталеин. Лакмус. Метилоранж.

Изменение цвета в различных средах. Растительные индикаторы

3. Вещества, свойства веществ (5ч)

Тела и вещества. Наблюдения за каплями воды. Наблюдения за каплями валерианы.

Вода, её свойства. Способы очистки воды в быту и её обеззараживание.

Растворы. приготовление растворов

4. Вещества на кухне (9ч)

Поваренная соль и её свойства. Применение хлорида натрия в хозяйственной деятельности человека. Когда соль – яд.

Практическая работа №1. Выращивание кристаллов из соли.

Давай знакомиться. Каждой группе дается задание: найти материал о веществах, с которыми встречаемся в повседневной жизни, на кухне, узнать о их применении, придумать рекламу этого вещества.(сахар, лимонная кислота, сода, чай, уксусная кислота, молоко .

Металлы на кухне. Посуда из металлов. Металлы в пище. Удивительный алюминий. Почему темнеет нож?

Лабораторная работа №3 Ржавчина и её удаление..

Программа Microsoft Power Point Практика: работа в программе Microsoft Power Point. Презентация.

Защита своих исследовательских работ.

5. Химия и пища (9ч)

Что нужно знать, когда покупаешь продукты и готовишь пищу.

Пищевые добавки. Какую опасность могут представлять ароматизаторы пищи и вкусовые добавки.

Практическая работа №2. Анализ состава продуктов питания (по этикеткам), расшифровка пищевых добавок, их значение и действие на организм человека. Содержание нитратов в растительной пище и советы по

уменьшению их содержания в процессе приготовления пищи. Качество пищи и проблема сроков хранения пищевых продуктов.

Практическая работа №3.

Определение нитратов в плодах и овощах. Практикум-исследование «Чипсы». Защита проекта «Пагубное влияние чипсов на здоровье человека». Практикум-исследование «Мороженое». Защита проекта «О пользе и вреде мороженого». Практикум-исследование «Шоколад». Защита проекта «О пользе и вреде шоколада». Практикум-исследование «Жевательная резинка». Защита проектов «История жевательной резинки», «Жевательная резинка: беда или тренинг для зубов?».

6. Занятия Мойдодыра (2ч)

Мыло или мыла? Отличие хозяйственного мыла от туалетного. Щелочной характер хозяйственного мыла .

Практикум-исследование «Моющие средства для посуды». Занятие-игра «Мыльные пузыри».

Итоговое занятие «Посвящение в химики» (1ч)

Тематическое планирование

Количество часов по плану: всего – 34 ч;
в неделю – 1 ч;

№	Раздел, тема	Количество часов	Теория	Практика
1	Введение	2	2	
2	Лаборатория «Юный химик»	6	3	3
3	Вещества, свойства веществ	5	1	4
4	Вещества на кухне	9	2	7
5	Химия и пища	9	3	6
6	Занятия Мойдодыра	2	1	1
7	Итоговое занятие «Посвящение в химики»			1
	Всего	34	12	22

Календарно-тематическое планирование

номер р темы урока	Тема занятия	№ уро ка по пла ну	Дата проведения	
			по плану	по факту
	Введение 2 ч			
1	Химия – это наука о чем? История открытия науки химии (видео- фильм)		06.09	
2	Основные направления развития современной химии Современные химические открытия		13.09	
	Лаборатория «Юный химик» 6 ч			
3	Кабинет химии .Правила техники безопасности		20.09.	
4	Приборы в кабинете химии		27.09	
5	Наблюдение и эксперимент, как методы изучения естествознания и химии		04.10	
6	Учебное исследование. Методы исследования .предмет, объект исследования, оформление работы		11.10	
7	Индикаторы: лакмус, метилоранж, фенолфталеин		18.10	
8	Изменение цвета в различных средах. Растительные индикаторы (ягоды малины, вишни, свекла, морковь, цветы фиалки)		25.10	
	Вещества, свойства веществ 5 ч			
9	Тела и вещества. Наблюдения за каплями воды. Наблюдения за каплями валерианы. Распространение запаха духов, одеколона или дезодоранта как процесс диффузии. ЛО №1. Наблюдение броуновского движения частичек черной туши под микроскопом №2. Диффузия перманганата калия в желатине.		08.11	
10	Вода, её свойства .Способы очистки воды в быту и её обеззараживание .Растворы, приготовление растворов		15.11	
11	Растворение перманганата калия и поваренной соли, мела в горячей и холодной воде		22.11	
12	Л.Р.№1 Физические и химические явления		29.11	

13	ЛР№2Факторы, влияющие на скорость химической реакции		06.12	
	Вещества на кухне 9 ч			
14	Поваренная соль и её свойства. Применение хлорида натрия в хозяйственной деятельности человека. Когда соль – яд.		13.12	
15	Практическая работа №1. Выращивание кристаллов из соли.		20.12	
16-18	Давай знакомиться Каждой группе дается задание: найти материал о веществах, с которыми встречаемся в повседневной жизни, на кухне, узнать о их применении, придумать рекламу этого вещества.(сахар, лимонная кислота, сода, чай, уксусная кислота, молоко.		27.12 17.01 24.01	
19	Металлы на кухне. Посуда из металлов. Металлы в пище. Удивительный алюминий. Почему темнеет нож? Лабораторная работа №3 Ржавчина и её удаление.		31.01	
20-21	Программа Microsoft Power Point Практика: работа в программе Презентация		07.02 14.02	
22	Защита своих исследовательских работ		21.02	
	Химия и пища 9 ч			
23	Что нужно знать, когда покупаешь продукты и готовишь пищу.		28.02	
24	Пищевые добавки. Какую опасность могут представлять ароматизаторы пищи и вкусовые добавки.		07.03	
25	<i>Практическая работа №2.</i> Анализ состава продуктов питания (по этикеткам), расшифровка пищевых добавок, их значение и действие на организм человека.		14.03	
26	Содержание нитратов в растительной пище и советы по уменьшению их содержания в процессе приготовления пищи. Качество пищи и проблема сроков хранения пищевых продуктов.		21.03	
27	<i>Практическая работа №3.</i> Определение нитратов в плодах и овощах.		04.04	
28	Практикум-исследование «Чипсы». Защита проекта «Пагубное влияние чипсов на здоровье человека».		11.04	
29	Практикум-исследование «Мороженое». Защита проекта «О пользе и вреде мороженого».		18.04	
30	Практикум-исследование «Шоколад». Защита проекта «О пользе и вреде шоколада».		25.04	
31	Практикум-исследование «Жевательная резинка». Защита проектов «История жевательной резинки», «Жевательная резинка: беда или тренинг для зубов?».		02.05	

Занятия Мойдодыра 2ч

32	Мыло или мыла? Отличие хозяйственного мыла от туалетного. Щелочной характер хозяйственного мыла		16.05	
33	Практикум-исследование «Моющие средства для посуды». Занятие-игра «Мыльные пузыри».		23.05	
34	Посвящение в химики		30.05	