

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Няшабожская средняя общеобразовательная школа»
«Няшабожса шөр школа»
муниципальной сьомкуд велөдан учреждение

Согласовано

Заместитель директора по УР



(Чупрова Т.И.)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочной деятельности
«Знатоки химии» на 2024 -2025 учебный год

Точка роста

Учитель Рочева Анна Владимировна

Количество часов 34

Няшабож 2024

Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности

Формирование универсальных учебных действий

Личностные универсальные учебные действия

В рамках ценностного и эмоционального компонентов будет сформирована потребность в самовыражении и самореализации.

В рамках деятельностного компонента будет сформирован устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива.

Ученик получит возможность для формирования выраженной устойчивой учебно- познавательной мотивации и интереса к учению.

Регулятивные универсальные учебные действия

ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действия во внеурочной деятельности.

ученик получит возможность научиться самостоятельно ставить новые учебные цели и задачи;

Коммуникативные универсальные учебные действия

ученик научится:

- учитывать разные мнения и стремиться к сотрудничеству;
- работать в группе – устанавливать рабочие отношения , строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

ученик получит возможность научиться учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;

Познавательные универсальные учебные действия

ученик научится:

- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.

ученик получит возможность научиться самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента.

Формирование ИКТ- компетентности обучающихся

Обращение с устройствами ИКТ

ученик научится:

- входить в информационную среду ОУ, в том числе и через Интернет;
- выводить информацию на бумагу;

ученик получит возможность научиться осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

Поиск и организация хранения информации.

Ученик научится использовать разные приемы поиска информации на персональном компьютере, в ИС ОУ и в образовательном пространстве.

Выпускник получит возможность научиться использовать разные приемы поиска информации в Интернете в ходе учебной деятельности.

Основы учебно- исследовательской и проектной деятельности

Ученик научится планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы, приемы, адекватные исследуемой проблеме.

Ученик получит возможность научиться самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект.

Стратегии смыслового чтения и работа с текстом.

Работа с текстом: поиск информации и понимание прочитанного.

ученик научится ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл.

ученик получит возможность научиться находить способы проверки противоречивой информации.

Метапредметные

Создание условий для формирования умений:

- проводить измерения, наблюдения, опыты под руководством учителя;
- устанавливать причинно- следственные связи;
- осуществлять поиск информации;
- объяснять явления, анализировать, сравнивать, формулировать выводы.

Предметные

Ученик научится:

- определять и называть вещества разных классов;

- классифицировать вещества;
- проводить простые опыты, наблюдения;
- правилам техники безопасности при проведении опытов, наблюдений;

Ученик получит возможность научиться:

- объяснять суть процессов в ходе опытов;
- называть признаки и отличия веществ;
- осознавать необходимость соблюдения правил по технике безопасности ;
- различать разные группы веществ: оксиды, основания, кислоты и соли.
- применять знания на практике.

Содержание внеурочной деятельности

1 год обучения

Основные питательные вещества (белки, жиры, углеводы), микроэлементы. Основные источники пищевых питательных веществ.

Калорийность (энергетическая ценность) пищевых продуктов. Высоко- и низкокалорийные продукты питания. Энергетическая ценность дневного рациона человека. Состав дневного рациона. Диеты. Как избежать ожирения.

Пищевая аллергия. Основные принципы рационального питания. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.

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. Уксусная кислота, её консервирующее действие. Растительное масло. Животные жиры. Чипсы и сухарики. Их состав. Продукты сетей быстрого питания (фаст-фудов). Сахар. Конфеты. Сахарный диабет.

Генно-модифицированные продукты и ГМО. Опасность частого употребление продуктов фаст-фуда.

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. Чем лучше всего утолять жажду.

Тематическое планирование курса внеурочной деятельности

«Знатоки химии»

на 2024 – 2025 учебный год

(1 год обучения).

№ п/п	Название занятия	Всего часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся
1, 2.	Введение. Организационное занятие (Т.Б. знакомство с оборудованием, кабинетом)	2 ч.	Знакомство с ТБ
3, 4.	Правила и приемы работы в химической лаборатории	2 ч.	Изучение правил и приемов работы в химической лаборатории
5, 6.	Методы исследования природы. Л.Р.№1 «Агрегатные состояния и переходы между ними»	2 ч.	Различать и характеризовать методы изучения химических веществ. Изучение общих методов изучения химических веществ: наблюдение, измерение, эксперимент. Использование сравнения и моделирования в лабораторных условиях. Выполнение лабораторной работы.

7, 8.	Химия и её значение. Место химии среди естественных наук. Л.Р. №2 «Плотность твердого тела», «Плотность жидкости»	2 ч.	Изучить взаимосвязь науки химии с другими научными дисциплинами, оценивать её значение. Характеризовать особенности и значение науки химии. Анализировать задачи, стоящие перед учёными-химиками. Выполнение лабораторной работы.
9-12.	Вещества в быту. Классификация бытовых веществ. Правила безопасного обращения с веществами. Л.Р.№3 «Окраска раствора и от чего она зависит», Л.Р.№4 «Определение концентрации красителя в пробе»	4 ч.	Определять качественный и количественный состав вещества. Изучение классификации бытовых веществ Выполнение лабораторной работы
13, 14.	Основные пути проникновения вредных веществ в организм человека (через рот, через кожу, через органы дыхания).	2 ч.	Определение основных путей проникновения вредных веществ в организм человека (через рот, через кожу, через органы дыхания).
15, 16.	Отравления бытовыми веществами (уксусная кислота, природный газ, угарный газ и другие).	2 ч.	Профилактика отравления бытовыми веществами (уксусная кислота, природный газ, угарный газ и другие).
17, 18.	Первая медицинская помощь при отравлениях химическими веществами. Пищевая аллергия. Основные принципы рационального питания. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях.	2 ч.	Изучение способов оказания первой медицинской помощи при отравлениях химическими веществами. Определение причин возникновения пищевой аллергии. Определение основных принципов рационального питания. Правила оказания первой медицинской помощи при пищевых отравлениях.
19, 20.	Основные питательные вещества (белки, жиры, углеводы), микроэлементы. Основные источники пищевых питательных веществ. Л.Р.№5	2 ч.	Качественное определение основных питательных веществ (белки, жиры, углеводы), микроэлементов. Основные источники пищевых питательных веществ. Выполнение Л.Р.

	«Качественные реакции на белки», «Температура кипения органических жидкостей»		
21-24.	Поваренная соль, её состав и значение для организма человека. Л.Р.№6 «Определение качественного состава поваренной соли», Л.Р.№7 «Характерная реакция на хлориды» Л.Р.№8 «Титрование по индикатору. Определение концентрации соляной кислоты» Л.Р.№9 «Изучение ионообменных реакций»	4 ч.	Выполнение Л.Р.
25-26	Кулинарные процессы Л.Р.№10 «Карамелизация» Л.Р. №11 «Передача тепла в картофеле», «Поведение масла при нагревании»	2 ч.	Выполнение Л.Р.
27-30.	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. Чем лучше всего утолять жажду.	4 ч.	Изучение состава напитков
31-32.	Состав пищевых продуктов. Химические компоненты продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы.	2ч.	Изучение состава пищевых продуктов, химических компонентов продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы
33-	Подготовка проектов: Искусственная пища: за и против.	2ч.	Работа над проектами

34.	Правильное питание – основа здорового образа жизни. Вещества, используемые при приготовлении пищи. Уксусная кислота, её консервирующее действие. Растительное масло. Животные жиры. Чипсы и сухарики. Их состав. Продукты сетей быстрого питания (фаст-фудов). Защита проектов		
Итого		34 ч.	

ЭОР: ЦОС Моя школа

<https://lib.myschool.edu.ru/market?filters=%22publishingHouseIds%22%3A%5B%224%22%5D%2C%22commonSearch%22%3A%22химия%22>