

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Дагестан

АМО "Унцукульский район"

МКОУ "Зиранинская СОШ"

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР



Абдурашидов К. А.
«23» 08. 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы



Расулов Х.М.
Приказ №8 от «23»
08.3

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочной деятельности «Химия вокруг нас»

для обучающихся 10-11 классов с использованием оборудования

центра «Точка роста» на 2023-2024 учебный год.



Майданское 2023

очередь на учащихся, обладающих хорошими знаниями основных химических законов, базовых знаний по общей химии и способных к творческому и осмысленному восприятию материала, что позволит выполнять практическую часть курса. Курс рассчитан на 34 часа в год, 1 раз в неделю.

Планируемые результаты

Прохождение курса позволит учащимся достичь следующих результатов:

Личностные

- расширить знания о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;
- совершенствовать умения применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;
- сформировать и развить у учащихся умения самостоятельной работы со справочными материалами и учебной литературой, собственными конспектами, иными источниками информации;
- развить познавательные интересы и интеллектуальные способности в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;
- воспитать убежденность в позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде;
- развить познавательные интересы;
- умения работать в группе, вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения;

Метапредметные

- показать связь химии с окружающей жизнью, с важнейшими сферами жизнедеятельности человека;

- применять полученные знания и умения для безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде;

Предметные

- при помощи практических работ закрепить, систематизировать и углубить знания учащихся о фундаментальных законах органической и общей химии;

- научиться объяснять на современном уровне свойства соединений и химические процессы, протекающие в окружающем мире и используемые человеком;

- предоставить учащимся возможность применять химические знания на практике, формировать общенаучные и химические умения и навыки, необходимые в деятельности экспериментатора и полезные в повседневной жизни;

Выпускник научится:

- разъяснять на примерах причины многообразия органических веществ, объяснять свойства веществ на основе их химического строения;
- применять основные положения теории химического строения органических веществ, важнейшие функциональные группы органических соединений для объяснения обусловленных ими свойств;
- классифицировать природные жиры и масла, их строение, гидролиз жиров в технике, продукты переработки жиров;

- давать характеристику основных типов изученных химических реакций, возможности и направления их протекания, особенности реакций с участием органических веществ.
- использовать некоторые приемы проведения органического синтеза, выделения полученного продукта, изучения его свойств, практически познакомиться со взаимным превращением соединений различных классов;
- практически определять наличие углерода, водорода, хлора, серы, азота, по характерным реакциям – функциональные группы органических соединений;

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять структурные формулы органических веществ изученных классов, уравнения химических реакций, подтверждающих свойства изученных органических веществ, их генетическую связь, способы получения;
- понимать и объяснять понятия скорость химической реакции, энергия активации, теория активных столкновений, катализ и катализаторы, механизм реакции;
- характеризовать особенности строения, свойства и применение важнейших представителей биополимеров;
- объяснять влияние различия в строении молекул мономеров целлюлозы и крахмала на структуру и свойства полимеров.
- распознавать полимерные материалы по соответствующим признакам;
- использовать технику выполнения важных химических операций, необходимых и при изучении других разделов химии;

Содержание курса внеурочной деятельности(34 часа)

Тема 1. Техника безопасности работы в химической лаборатории. (2 часа)

Инструктаж по технике безопасности.

Практическая работа: Типовые правила техники лабораторных работ. Правила техники безопасности при проведении исследований, медицинские аптечки первой помощи в кабинете химии.

Тема 2. Приемы обращения с лабораторным оборудованием. (2 часа)

Приемы обращения с лабораторным оборудованием.

Практическая работа. Знакомство с лабораторным оборудованием и посудой. Работа со спиртовкой, весами, ареометрами. Мерная посуда.

Классификация реактивов по действию на организм, хранение реактивов, обозначение на этикетках. Оформление выполнения химического эксперимента и его результатов.

Практическая работа .Работа с химическими реактивами. Оформление выполнения эксперимента и его результатов.

Тема 3. Качественный анализ органических соединений. Обнаружение функциональных групп органических и неорганических соединений. (10 часов)

Качественный анализ: идентификация и обнаружение. Особенности качественного анализа органических и неорганических соединений. Общая схема процесса идентификации веществ.

Практическая работа. Качественный анализ органических и неорганических веществ. Аналитические задачи при исследовании веществ. Предварительные исследования: установление агрегатного состояния, цвета, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярной массы.

Практическая работа .Измерение физических свойств: агрегатного состояния, цвета, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярной массы. Определение растворимости в воде, разбавленных растворах в органических растворителях, хлороводорода, гидроксида натрия.

Практическая работа. Измерение рН в растворах. Качественный элементный анализ соединений.

Практическая работа. Обнаружение углерода, водорода, в соединениях. Качественный элементный анализ соединений.

Практическая работа. Обнаружение серы, галогенов, азота в соединениях. Обнаружение функциональных групп: спиртов, альдегидов, фенолов, кислот, аминов, кислот оснований.

Практическая работа. Обнаружение функциональных групп. Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.

Практическая работа. Изучение взаимодействия органических соединений различных классов с соединениями серебра. Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.

Практическая работа. Изучение взаимодействия органических соединений различных классов с соединениями железа (III).

Итоговое занятие по теме: Распознавание неизвестного органического вещества.

Тема 4. Химия жизни. Синтез и исследование свойств соединений. (16 часов).

Химия и питание. Семинар.

Витамины в продуктах питания.

Практическая работа. Определение витаминов: А в подсолнечном масле, С в яблочном соке и D в рыбьем жире или курином желтке.

Природные стимуляторы.

Практическая работа. Практическая работа Выделение из чая кофеина. Качественная реакция на кофеин.

Органические кислоты. Свойства, строение, получение.

Практическая работа. Получение и изучение свойств уксусной кислоты.

Органические кислоты. Кислоты консерванты.

Практическая работа. Изучение свойств муравьиной кислоты.

Органические кислоты в пище.

щавелевой, молочной и кислоты. Изучение их свойств.

Углеводы. Состав, строение, свойства. Глюкоза, сахароза.

Практическая работа. Обнаружение глюкозы в пище. Получение сахара из свеклы.

Свойства сахарозы.

Углеводы в пище. Молочный сахар.

Практическая работа. Опыты с молочным сахаром.

Углеводы. Строение, свойства, получение. Крахмал.

Практическая работа. Получение патоки и глюкозы из крахмала. Качественная реакция на крахмал. Свойства крахмала.

Углеводы в пище. Крахмал

Практическая работа. Определение крахмала в листьях живых растений и маргарине.

Одноатомные спирты. Характеристика класса. Физические свойства. Качественные реакции.

Практическая работа. Определение удельного веса спирта и изменение объема при смешивании с водой. Обнаружение спирта и высших спиртов в растворах. Качественная реакция на одноатомные спирты.

Белки. Характеристика класса. Качественные реакции.

Практическая работа. Определение белков в продуктах питания. Цветные реакции белков. Свойства белков.

Неорганические соединения на кухне. Соль, сода.

Практическая работа. Качественные реакции на ионы натрия, хлорид-ионы, карбонат-ионы. Гидролиз солей угольной кислоты. Свойства карбоната и гидрокарбоната.

Неорганические соединения на кухне. Вода. Физические и химические свойства. Жесткость и причины ее возникновения. Способы устранения.

Практическая работа. Определение жесткости воды и ее устранение.

Контроль качества воды. Оценка загрязненности воды.

Практическая работа. Определение концентрации кислорода, растворенного в воде. Определение рН воды.

Коллоидные растворы и пища.

Практическая работа. Изучение молока как эмульсии.

Практическая работа по теме. Анализ качества прохладительных напитков.

Тема 5. Химия в быту. Синтез и исследование свойств соединений. (4 часа)

Моющие средства и чистящие средства. Знакомство с разнообразием, свойствами, классификацией моющих и чистящих средств. Семинар.

Правила безопасности со средствами бытовой химии.

Практическая работа. Знакомство с образцами химических средств санитарии и гигиены. Изучение инструкций по применению токсичных веществ бытовой химии в быту.

Мыла. Состав, строение, получение.

Практическая работа. Омыление жиров; получение мыла. Сравнение свойств мыла со свойствами стиральных порошков.

Душистые вещества в парфюмерии, косметики, моющих средствах. Эфирные масла. Состав.

Практическая работа. Извлечение эфирных масел из растительного материала. Перечная мята, еловое масло

Формы контроля

№ п/п	Название работы	1 четверть	2 четверть	3 четверть
1	Итоговый тест.	*	*	*
2	Практические работы по КТП			

Календарно-тематическое планирование.

№ п/п	№ п/п	Раздел	Тема урока	Количество часов	Элементы содержания
		Тема 1	Введение	1	
1	1		Организационное занятие.		Инструктаж по технике безопасности. Типовые правила техники лабораторных работ. Правила техники безопасности при проведении исследований, меры первой помощи в кабинете.
		Тема 2.	Приемы обращения с лабораторным оборудованием	1 час	
2	1		Приемы обращения с лабораторным оборудованием. Работа с химическими реактивами		Практическая работа. Знакомство с лабораторным оборудованием. Работа со спиртовкой, весами, мерной посудой. Практическая работа. Классификация реактивов по их действию на организм, хранение, обозначение на этикетках. Оформление протокола выполнения химического эксперимента и результатов.

					Работа с химическими реакциями. Оформление выполнения экспериментов. результатов.
		Тема 3.	Качественный анализ органических соединений. Обнаружение функциональных групп органических соединений и неорганических	5 часов	
3	1		Качественный анализ органических и неорганических веществ. Аналитические задачи при исследовании веществ.		Практическая работа. Качественная идентификация и обнаружение органических и неорганических соединений. Составление плана процесса идентификации веществ. Качественный анализ органических и неорганических веществ. Аналитические задачи при исследовании веществ. Предварительные исследования: определение агрегатного состояния, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярной массы. Измерение физических констант.
4	2		Определение растворимости в воде		Практическая работа. Определение растворимости в воде, разбавление растворов хлороводорода, гидроксидов в органических растворителях. Измерение pH в растворах.
5	3		Качественный элементный анализ соединений		Практическая работа. Качественный элементный анализ соединений. Обнаружение углерода, водорода в соединениях. Качественный элементный анализ соединений. Обнаружение галогенов, азота в соединениях.
6	4		Обнаружение функциональных		Практическая работа. Обнаружение

			групп. Реакции восстанавливающих сахаров		функциональных групп. Обнаружение функциональных спиртов, альдегидов, фенолов, аминов, кислот оснований.
7	5		Получение производных предполагаемого органического соединения		
		Тема 4.	Химия жизни. Синтез и исследование свойств соединений	6 часов	
8	1		Химия и питание. Витамины в продуктах питания.		Белки, жиры, углеводы в пище. Витамины: А в подсолнечном масле, витамин С в яблочном соке и D в рыбьем жире, курином желтке.
9	2		Природные стимуляторы. Органические кислоты в пище.		Практическая работа. Выделение кофеина. Качественная реакция на органические кислоты в пище.
10	3		Органические кислоты		Свойства, строение, получение органических кислот. Получение и изучение свойств муравьиной кислоты. Кислоты консерванты. Изучение свойств муравьиной кислоты.
11	4		Белки		Белки. Характеристика класса белков. Качественная реакция. Практическая работа. Определение белков в продуктах питания. Цветные реакции. Свойства белков.
12	5		Неорганические соединения на кухне. Контроль качества воды.		Соль, сода. Практическая работа. Качественные реакции на ионы хлорид-ионы, карбонат-ионы.

					<p>угольной кислоты. Свойства карбоната гидрокарбоната. Неорганические соединения на кухне. Вода. Физические и химические свойства. Жесткость и причины ее возникновения. Практическая работа. Способы устранения.</p> <p>Определение жесткости воды и ее устранение. Оценка загрязненности воды. Практическая работа. Определение концентрации кислорода, растворенного в воде. Определение рН воды.</p>
13	6		Коллоидные растворы и пища.		<p>Коллоидные растворы и пища.</p> <p>Изучение молока как эмульсии.</p>
		Тема 5.	Химия в быту. Синтез и исследование свойств соединений.	4 часа	
14	1		Правила безопасности со средствами бытовой химии.		<p>Правила безопасности со средствами бытовой химии.</p> <p>Знакомство с образцами химической продукции, санитарии и гигиены. Изучение правил по применению токсичных веществ в быту.</p>
15	2		Моющие средства и чистящие средства.		<p>Моющие средства и чистящие средства.</p> <p>Знакомство с разнообразием моющих средств, классификацией моющих и чистящих средств.</p>
16	3		Мыла.		<p>Мыла. Состав, строение, получение.</p> <p>Практическая работа. Омыление, получение мыла. Сравнение свойств с другими моющими средствами. Свойствами стиральных порошков.</p>
17	4		Душистые вещества в парфюмерии, косметики,		<p>Душистые вещества в парфюмерии, косметики, моющих средствах.</p>

19			моющих средствах		масла. Состав. Практическая работа. Извлечение масел из растительного материала: мята, еловое масло.
		Тема 3.	Качественный анализ органических соединений. Обнаружение функциональных групп органических и неорганических соединений.	5 часов	
20	1		Качественный анализ органических и неорганических веществ. Аналитические задачи при исследовании веществ		<i>Практическое занятие</i> Качественный анализ органических и неорганических веществ. Понятие: качественный анализ, процесс идентификации Проводить качественный анализ органических и неорганических веществ. Аналитические задачи при исследовании веществ. Предварительные исследования: установление агрегатного состояния, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярная масса. <i>Практическое занятие</i> Измерение физических констант: агрегатное состояние, цвета, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярная масса. Физические константы, способы их определения. Уметь определять физические константы.
21	2		Определение растворимости различных веществ		Определение растворимости различных веществ в разбавленных растворах в органических растворителях, хлороводорода, натрия. Практическая работа. Измерение растворимости в различных растворителях. Понятие растворимости.

22	3		Качественный элементный анализ соединений.		<p>Практическая работа. Обнаружение водорода, в соединениях.</p> <p>Понятие: элементный анализ.</p> <p>Уметь определять в веществах...</p> <p>Практическая работа. Обнаружение галогенов, азота в соединениях.</p> <p>Понятие: элементный анализ.</p> <p>Уметь определять в веществах галогены, азот.</p>
23	4		Определение функциональных групп классов.		<p>Обнаружение функциональных групп спиртов, альдегидов, фенолов, аминов, кислот оснований.</p> <p>Практическая работа. Обнаружение функциональных групп.</p> <p>Понятие: функциональная группа восстанавливающих сахаров</p> <p>Изучение реакций восстановления сахаров.</p> <p>Понятие: восстанавливающие сахара, строение, состав.</p>
24	5		Получение производных предполагаемого органического соединения		<p>Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.</p> <p>Изучение взаимодействия органических соединений различных классов с соединениями серебра.</p> <p>Синтез органического соединения</p> <p>Проводить синтез органического соединения</p>

					производного серебра.
		Тема 4.	Химия жизни. Синтез и исследование свойств соединений.	10 часов	
25	1		Химия и питание.		Химия и питание. Семинар. Знать качественный состав пищи и принципы здорового питания
26	2		Витамины в продуктах питания.		Практическая работа. Определение витаминов: А в подсолнечном масле и D в рыбьем жире и курином желтке. Состав витаминов, классификация на организм. Определять витамины в продуктах
27	3		Органические кислоты. Свойства, строение, получение.		Практическая работа. Получение и исследование свойств уксусной кислоты. Основные свойства органических кислот, состав, строение, классификация. Уметь получать уксусную кислоту химическим путем, знать свойства
28	4		Органические кислоты в пище.		Органические кислоты в пище. Свойства щавелевой, молочнокислой. Изучение их свойств. Знать основные классы органических кислот, их нахождение в продуктах питания. Синтез и выделение органических кислот
29	5		Углеводы. Состав, строение, свойства. Глюкоза, сахароза.		Практическая работа. Обнаружение углеводов в пище. Получение сахара из свеклы. Свойства сахарозы. Знать строение, состав, классификацию углеводов. Обнаружить наличие глюкозы

					продуктах. Стадии производства сахарной свеклы. Знать свойства
30	6		Углеводы в пище. Молочный сахар. Крахмал. Целлюлоза.		Опыты с молочным сахаром. Многообразие сахаров в природе. Знать различия свойств молочного сахара с глюкозой. Качественные реакции
31	7		Одноатомные и многоатомные спирты.		Одноатомные и многоатомные спирты. Характеристика классов. Физические свойства. Качественные реакции. Практическая работа. Обнаружение этилового спирта и высших спиртов в растворах. Качественные реакции. Знать характеристику классов спиртов. Методику определения, определение веса спирта, качественные реакции
32	8		Белки. Характеристика класса. Качественные реакции.		Практическая работа. Определение белков в продуктах питания. Цветные реакции. Свойства белков. Характеристика класса. Качественные реакции. Значение белков для биологических процессов. Определять белки в продуктах
33	9		Неорганические соединения на кухне. Соль, сода.		<i>Практическое занятие</i> Качественные реакции на ионы натрия, хлорид-ионы, карбонат-ионы. Гидролиз солей слабой кислоты. Свойства карбоната натрия и гидрокарбоната. Знать неорганические соединения, используемые на кухне, определять вещества. Проводить определение, знать качественные реакции на ионы

34	10		Коллоидные растворы и пища. Анализ пищевых продуктов		Изучение молока как эмульсии. Понятие о коллоидных растворах, рассказывать о коллоидных растворах в повседневной жизни. Объяснять, почему молоко относится к эмульсиям. <i>Практическое и творческое задание</i> по теме. Анализ качества прохладительных напитков. Проводить анализ прохладительных напитков.
----	----	--	---	--	---

Учебно - методический комплекс:

1. Автор составитель Г.А. Шипарева - Программы элективных курсов. Химия профильное обучение 10-11 класс – М, Дрофа 2016 г.
2. Е.В. Тяглова – Исследовательская деятельность учащихся по химии – М., Глобус, 2017 г.
3. И.М. Титова – Химия и искусство – М., Вентана-Граф, 2017 г
4. Артеменко А.И., Тикунова И.В. Ануфриев Е.К. – Практикум по органической химии – М., Высшая школа, 2011 г
5. О. Ольгин – Опыты без взрывов – М, Химия , 1986 г
6. Э. Гросс, Х. Вайсмантель –Химия для любознательных – Л., Химия Ленинградское отделение, 2007 г.
7. П.А.Оржековский, В.Н. Давыдов, Н.А. Титов - Творчество учащихся на практических занятиях по химии.- М., Аркти, 2009г

Цифровые и электронные образовательные ресурсы:

1. Библиотека электронных наглядных и учебных пособий www.edu.ru

2. Электронные пособия библиотеки «Кирилл и Мефодий».
3. <http://www.alhimik.ru>
4. <http://www./schoolchemistry.by.ru>
5. www.1september.ru
6. <http://www./school-collection.edu.ru>
7. edu.tatar.ru