Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Базковская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрена и рекомендована МС школы к утверждению Протокол №1 от «30» августа 2022 г. Руководитель МС _____ Н. Д. Выпряжкина	Согласована зам. директора по УВР _____ Т. В. Чукарина «30» августа 2022 г.	Утверждена Директор школы _____ С. И. Романова Приказ № 219 «30» августа 2022 г.

Рабочая программа
по внеурочной деятельности
внеурочное занятие: «Занимательная химия»
направление: социальное
класс 7-б
учитель Литовченко Л.Б.
учебный год 2022-2023

Количество часов по учебному плану		**34**
Всего за учебный год		**34**
В т.ч.	**на I полугодие**	**15**
	на II полугодие	**19**

2022-2023 учебный год

1.Планируемые результаты освоения учебного курса
«Занимательная химия», 7-б класс

Работа на основе программы внеурочной деятельности по естествознанию в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с учетом образовательного процесса школы реализуется в рамках раздела учебного плана «Внеурочная деятельность» по направлению «Социальное» призвана обеспечить достижение личностных, метапредметных, предметных и коммуникативных результатов.

Ожидается, что учащиеся по завершению обучения смогут демонстрировать следующие результаты в освоении химии:

№ п/п	Разделы учебного курса	Вид деятель-ности	Компетенции
1.	**Введение . Химия — наука о веществах.**	социальное	**Личностные**: • в ценностно-ориентационной сфере — чувство гордости за российскую химическую науку, гуманизм, отношение к труду, целеустремленность; • формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; • в трудовой сфере — готовность к осознанному выбору дальнейшей образовательной траектории; • в познавательной (когнитивной, интеллектуальной) сфере — умение управлять своей познавательной деятельностью; **Предметные**: • описать демонстрационные и самостоятельно проведенные химические эксперименты; • описывать и различать изученные классы неорганических соединений, простые и сложные вещества, химические реакции; • классифицировать изученные объекты и явления; • делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных химических
2.	**Безопасная химия**		
3.	**Химия на кухне**		
4	**Химия планеты Земля**		

5	**Минеральные, органические вещества и витамины для человека.**		закономерностей, прогнозировать свойства неизученных веществ по аналогии со свойствами изученных; • структурировать изученный материал и химическую информацию, полученную из других источников; **Метапредметные:** • умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; • формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий; • формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. **Коммуникативные:** • умение выступать перед аудиторией, высказывать своё мнение, отстаивать свою точку зрения.

2. Содержание учебного курса

Раздел, темы учебного курса	Количество часов на раздел
Введение. « Химия - наука о веществах». Ее величество – Химия: кто она и где с ней можно встретиться? Химия – творение природы и рук человека. Химик – преданный и послушный ученик химии. Вещества вокруг нас. Краткие сведения из истории развития химической науки от отдельных знаний до целенаправленного изучения веществ и процессов. Алхимический период в истории химии. Жизнь и научная деятельность Д.И. Менделеева и М.В. Ломоносова. Химическая революция. Основные направления развития современной химии.	5
Тема №2 «Безопасная химия» Ознакомление с лабораторным оборудованием, химической посудой. Приёмы	3

обращения с лабораторным оборудованием. Правила поведения в лаборатории. Правила обращения с кислотами, щелочами. Оказание первой медицинской помощи при химических ожогах и отравлениях. **Практическая работа 1.** Химическая посуда. Спиртовка, штатив; строение, правила пользования **Практическая работа 2.** Простейшие операции с веществом. Выполнение операций наливания, насыпания, взвешивания, очистки воды: фильтрование, выпаривание, отстаивание. **Практическая работа 3.** Правила безопасности при работе с кислотами, щелочами ядовитыми веществами. Меры первой помощи при химических ожогах и отравлениях.	
Тема 3. Химия на кухне . Поваренная соль и ее свойства. Сахар и его свойства. Что такое сода? Из чего сделан мел? **Практическая работа №4:** Очистка соли. **Практическая работа №5.** Конфетная фабрика. **Практическая работа №6**. Превращение воды в кока-колу. **Практическая работа №7.** Фабрика лимонада.	7
Тема № 4 Химия планеты Земля. Состав воздуха. Кислород, его свойства и применение. Получаем кислород. Кислород – источник жизни на Земле. Кислород-невидимка. Как обнаружить кислород? Углекислый газ в воздухе, воде, продуктах питания. Углекислый газ и его значение для живой природы и человека. Свойства воды. Агрегатное состояние воды при обычных условиях. Вода в природе. Круговорот воды. Разновидности воды: пресная, соленая, минеральная, питьевая, морская, речная. Чистые вещества и смеси. Способы разделения смесей. Растворы насыщенные и ненасыщенные. Кристаллы. Растворы. Растворенное вещество. Растворитель. Факторы, влияющие на растворение веществ. Способы приготовления растворов. **Практическая работа №8**. Получение, собирание и распознавание кислорода. **Практическая работа №9**. Получение, собирание и распознавание углекислого газа. **Практическая работа № 10**.Приготовление насыщенного раствора соли. Выращивание кристаллов, **Практическая работа № 11.** Способы разделения смесей.	8
Тема 5. Витамины и минеральные вещества. Витамины, история открытия. Минеральные вещества.Основные компоненты пищи: жиры, белки, углеводы, витамины, соли. Химические элементы, которые образуют пищу. Белки, значение и применение. Белки растительного и	11

животного происхождения. Распознавание белков. Состав продуктов питания. Пищевые добавки. Какие продукты питания содержат жиры? Значение и применение жиров (не только в пище). Польза жиров в питании человека. Углеводы = углерод + вода – не все так просто. Сахар – еще не значит «сладкий». Вкус хлеба, вермишели, картошки, леденцов. Как распознать сахар и крахмал? Исследования сухариков, чипсов, газированной воды на наличие пищевых добавок (исследование этикеток). **Практическая работа №12:** Изучение содержания витаминов в продуктах питания (изучение упаковок). **Практическая работа №13.** Обнаружение кальция в яичной скорлупе. **Практическая работа №14**. Удаление минеральных веществ из косточки. Приготовление зубной пасты в домашних условиях. **Практическая работа №15**.Обнаружение крахмала в хлебе, крупах. Обнаружение жира в чипсах, орехах, семенах подсолнечника.	

3.Тематическое планирование

№	Раздел, тема	час	Дата	Формы организации
Введение. « Химия - наука о веществах» (5 часов)				
1.	Химия – это наука о чем? История открытия науки химии (видео- фильм)	1	02.09	Вводное занятие. Лекция
2.	.Правила техники безопасности в кабинете химии.	1	09.09	Творческие занятия
3.	История развития химия. Жизнь и научная деятельность М.В.Ломоносова, Д.И.Менделеева.	1	16.09	Творческие занятия
4.	Вещества вокруг нас	1	23.09	Творческие занятия
5.	Тела и вещества. Наблюдения за каплями воды. Наблюдения за каплями валерианы. Распространение запаха духов, одеколона или дезодоранта как процесс диффузии. Диффузия перманганата калия в желатине.	1	30.09	Творческие занятия
«Безопасная химия» (3 часа)				

6.	Практическая работа №1. «Химическая посуда»	1	07.10	Лабораторно – практические занятия
7.	Практическая работа №2. «Спиртовка. Штатив правила пользования. ТБ при обращении с приборами»	1	14.10	Лабораторно – практические занятия
8.	Практическая работа№3 «Правила техники безопасности при работе с кислотами, щелочами, ядовитыми веществами. Меры первой помощи при химических ожогах и отравлениях»	1	21.10	Лабораторно – практические занятия
Химия на кухне (7 часов)				
9.	Поваренная соль и ее свойства	1	11.11	Творческие занятия
10.	Практическая работа №4 «Очистка соли»	1	18.11	Лабораторно – практические занятия
11.	Сахар и его свойства		25.11	
12.	Практическая работа №5 «Конфетная фабрика»	1	02.12	лабораторно – практические занятия
13.	Практическая работа №6 «Превращение воды в кока-колу»	1	09.12	лабораторно – практические занятия
14.	Что такое сода?	1	16.12	Творческие занятия
15.	Практическая работа №7 «Фабрика лимонада»	1	23.12	лабораторно – практические занятия
Химия планеты Земля. (8 часов)				
16.	Состав атмосферы. Кислород как важнейший компонент атмосферы	1	13.01	Творческие занятия
17.	Практическая работа №8 «Получение кислорода из перманганата калия. Собирание и распознавание кислорода»	1	20.01	лабораторно – практические занятия
18.	Углекислый газ и его значение для живой природы	1	27.01	Творческие занятия
19.	Практическая работа №9 Почему муха упала в обморок. «Получение. Собирание и распознавание углекислого газа»	1	03.02	лабораторно – практические занятия
20.	Вода. Свойства воды.	1	10.02	Творческие занятия
21.	Растворы насыщенные и ненасыщенные Практическая работа №10 «Приготовление насыщенного раствора соли и выращивание	1	17.02	лабораторно – практические занятия

	кристаллов»			
22.	Чистые вещества и смеси.	1	24.02	Творческие занятия
23.	Практическая работа №11 «Способы разделения смесей»	1	03.03	лабораторно – практические занятия
Витамины и минеральные вещества. (11 часов)				
24.	Витамины. История открытия.	1	10.03	Творческие занятия
25.	Практическая работа №12 «Изучение содержания витаминов в продуктах питания»	1	17.03	лабораторно – практические занятия
26.	Белки, жиры, углеводы: значение для организма	1	24.03	Творческие занятия
27.	Белки, жиры, углеводы: значение для организма		07.04	Творческие занятия
28.	Практическая работа №13 Обнаружение крахмала в хлебе, крупах	1	14.04	лабораторно – практические занятия
29.	Практическая работа №14 «Обнаружение жира в чипсах, орехах, семенах подсолнечника»	1	21.04	лабораторно – практические занятия
30.	Какую опасность представляют из себя пищевые добавки	1	28.04	Творческие занятия
31.	Какую опасность представляют из себя пищевые добавки		05.05	Творческие занятия
32.	Практическая работа №15 «Исследование сухариков, чипсов, газированной воды на наличие пищевых добавок»	1	12.05	лабораторно – практические занятия
33.	Минеральные вещества	1	19.05	Творческие занятия
34.	Итоговое занятие		26.05	Творческие занятия

Лист коррекции календарно-тематического планирования

№	Предмет	Учитель	Класс	Способ коррекции рабочей программы	Дата, тема урока	Количество часов по плану за год:	Количество часов фактически за год с учётом коррекции: