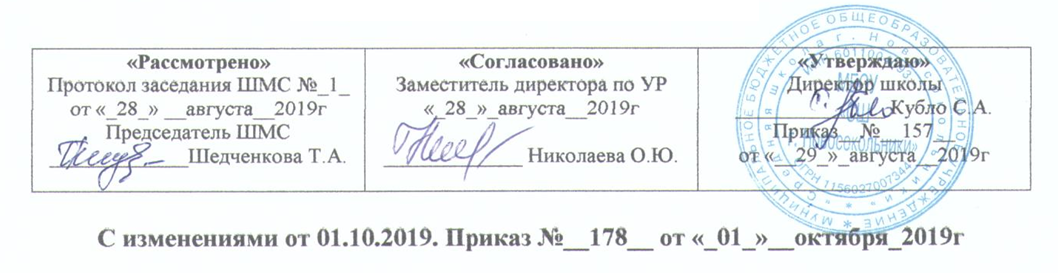
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя школа г. Новосокольники»

Филиал «Краснополянская школа»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**внеурочной деятельности**

**«Химия для девятиклассников»**

**Срок освоения 1 год**

**Составитель программы:**

Никитина Г.Н. учитель химии,

первая квалификационная категория

Бор

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА.**

* + **Выпускник научится:**
  + правилам безопасной работы в лаборатории и обращения с веществами;
  + правилам сборки и работы лабораторных приборов;

правилам экономного расхода горючего и реактивов

* + рациональному употреблению витаминов, белков, жиров и углеводов для здорового образа жизни человека;
  + использовать полученные знания о влиянии энергетиков и пищевых добавок на здоровье человека;
  + проводить качественные реакции на белки, углеводы;

использовать приобретенные знания для экологически грамотного поведения в окружающей среде; способам решения нестандартных задач

**Выпускник получит возможность научиться**:

* определять цель, выделять объект исследования, овладеть способами регистрации полученной информации, ее обработки и оформления;
* пользоваться информационными источниками: справочниками, Интернет, учебной литературой.
* осуществлять лабораторный эксперимент, соблюдая технику безопасност
* определять качественный состав, а так же экспериментально доказывать физические и химические свойства исследуемых веществ;

работать с растворами различных веществ;

* находить проблему и варианты ее решения;
* работать в сотрудничестве с членами группы, находить и исправлять ошибки в работе других участников группы;
* уверенно держать себя во время выступления, использовать различные средства наглядности при выступлении.
* вести дискуссию, отстаивать свою точку зрения, найти компромисс;
* проводить соцопрос населения: составлять вопросы, уметь общаться.

**II. Содержание учебного курса**

**Тема 1. Пищевые продукты**

.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.

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

Состав пищевых продуктов. Химические компоненты продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы.

Генно-модифицированные продукты и ГМО. Опасность частого употребления 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. *Практикум исследование «Газированные напитки»*  Практикум- исследование «Чипсы

***.*** *Практикум - исследование «Жевательная резинка»*

**Тема 3. Домашняя аптечка.**

Лекарства. Сроки годности лекарств. Классификация лекарств. Обезболивающие средства. Антибиотики. Противоаллергические средства. Витамины. Инструкции по применению лекарств. Назначение лекарств. Противопоказания. Правила употребления лекарств. Почему нельзя употреблять лекарства без назначения врача .Первая медицинская помощь при отравлениях лекарственными препаратами. Практическая работа. Домашняя аптечка.

**Тема 4. Косметические средства и личная гигиена**.

Искусственные и натуральные косметические средства. Косметические и декоративные пудры. Лак для ногтей. Носители запаха. Дезодоранты. Красители для волос.

Моющие косметические средства. Мыла. Основные компоненты мыла. Шампуни.

Уход за кожей. Уход за волосами. Уход за зубами.

**Тема 5. Средства бытовой химии.**

Из истории использования моющих средств. Синтетические моющие средства (СМС). О чём говорит ярлычок на одежде. Моющее действие СМС. Химический состав и назначение СМС. Отбеливатели. Средства для чистки кухонной посуды. Средства для борьбы с насекомыми. Удобрения и ядохимикаты. Правила безопасного хранения средств бытовой химии. Правила безопасного использования средств бытовой химии.

Практическая работа. Составление инструкций по безопасной работе со средствами бытовой химии. *Практическая работа* Выведение пятен ржавчины, чернил, жира.

*Практикум исследование «Моющие средства для посуды»*

**3.Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Часы | Характеристика видов деятельности |
| 1 | **Пищевые продукты** | 7 | Исследование свойств чипсов и жевательной резинки, группы готовят 5 вопросов для социологического опроса учеников школы |
| 2 | **Тема 3. Домашняя аптечка.** | 3 | Изучение инструкций по применению лекарств .Готовят презентации и выступают перед товарищами |
| 3 | . **Косметические средства и личная гигиена** | 3 | Готовят сообщения, работают с дополнительной литературой и сетью Интернет . |
| 4 | **. Средства бытовой химии** | 4 | Работа с этикетками, составление памятки по безопасной работе со средствами бытовой химии |

**Всего 17**

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № раздела | Тема | **Количество часов** |
| **1** | **Пищевые продукты** | **7** |
| 1 | .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. | 1 |
| 2 | Пищевая аллергия. Основные принципы рационального питания. Первая медицинская помощь при пищевых отравлениях. | 1 |
| 3 | Состав пищевых продуктов. Химические компоненты продуктов питания: консерванты, красители, загустители, ароматизаторы. | 1 |
| 4 | Генно-модифицированные продукты и ГМО. Опасность частого употребления продуктов фаст-фуда. | 1 |
|  | 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 | 1 |
| 5 | Практикум- исследование «Чипсы» | 1 |
| 6 | ***.*** *Практикум - исследование «Жевательная резинка* | 1 |
| 7 | *Практикум исследование «Газированные напитки» (1 ч)* |  |
| **2** | **Домашняя аптечка.** | **3** |
| 8 | Лекарства. Сроки годности лекарств. Классификация лекарств. Обезболивающие средства. Антибиотики. | 1 |
| 9 | Противоаллергические средства. Витамины. Инструкции по применению лекарств. Назначение лекарств. Противопоказания | 1 |
| 10 | Первая медицинская помощь при отравлениях лекарственными препаратами. Практическая работа. Домашняя аптечка. | 1 |
| **3** | . **Косметические средства и личная гигиена** | 3 |
| 11 | Искусственные и натуральные косметические средства. Косметические и декоративные пудры. Лак для ногтей. Носители запаха. Дезодоранты. Красители для волос. | 1 |
| 12 | Моющие косметические средства. Мыла. Основные компоненты мыла. Шампуни. | 1 |
| 13 | Уход за кожей. Уход за волосами. Уход за зубами | 1 |
| **4** | **Средства бытовой химии** | **4** |
| 14 | Из истории использования моющих средств. Синтетические моющие средства (СМС). О чём говорит ярлычок на одежде. Моющее действие СМС. Отбеливатели. Химический состав и назначение СМС | 1 |
| 15 | Средства для чистки кухонной посуды | 1 |
| 16 | *Практикум исследование «Моющие средства для посуды»* | 1 |
| 17 | Средства для борьбы с насекомыми. Удобрения и ядохимикаты. Правила безопасного хранения средств бытовой химии. Правила безопасного использования средств бытовой химии | 1 |
|  | **Итого 17 часов** |  |
|  |  |  |