

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУРСА НЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«Интеллектуальный клуб. Химия», 10 класс

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

10 класс (34 часа)

Тема 1. Техника безопасности работы в химической лаборатории. (1 час)

Инструктаж по технике безопасности.

Практическое занятие: 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.

Практическое занятие 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.

Практическое занятие 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.

Практическое занятие 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.

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

Практическое занятие Измерение рН в растворах. Качественный элементный анализ соединений.

Практическое занятие Обнаружение углерода, водорода, в соединениях. Качественный элементный анализ соединений.

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

Практическое занятие Обнаружение функциональных групп. Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.

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

Практическое занятие 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. (17 часов).

Химия и питание. Семинар.

Витамины в продуктах питания.

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

Природные стимуляторы.

Практическое занятие Выделение из чая кофеина. Качественная реакция на кофеин.

Органические кислоты. Свойства, строение, получение.

Практическое занятие Получение и изучение свойств уксусной кислоты.

Органические кислоты. Кислоты консерванты.

Практическое занятие Изучение свойств муравьиной кислоты.

Органические кислоты в пище.

щавелевой, молочной и кислоты. Изучение их свойств.

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

Практическое занятие Обнаружение глюкозы в пище. Получение сахара из свеклы. Свойства сахарозы.

Углеводы в пище. Молочный сахар. *Практическое занятие* Опыты с молочным сахаром.

Углеводы. Строение, свойства, получение. Крахмал.

Практическое занятие Получение патоки и глюкозы из крахмала. Качественная реакция на крахмал. Свойства крахмала.

Углеводы в пище. Крахмал

Практическое занятие Определение крахмала в листьях живых растений и маргарине.

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

Практическое занятие 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.

Практическое занятие Определение белков в продуктах питания. Цветные реакции белков. Свойства белков.

Неорганические соединения на кухне. Соль, сода.

Практическое занятие 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.

Практическое занятие Определение жесткости воды и ее устранение.

Контроль качества воды. Оценка загрязненности воды.

Практическое занятие Определение концентрации кислорода, растворенного в воде. Определение рН воды.

Коллоидные растворы и пища.

Практическое занятие Изучение молока как эмульсии.

Практическое итоговое занятие по теме. Анализ качества прохладительных напитков.

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

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

Правила безопасности со средствами бытовой химии.

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

Мыла. Состав, строение, получение.

Практическое занятие Омыление жиров; получение мыла. Сравнение свойств мыла со свойствами стиральных порошков.

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

Практическое занятие Извлечение эфирных масел из растительного материала.

Перечная мята, еловое масло

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1.	Техника безопасности работы в химической лаборатории.	1
2.	Приемы обращения с лабораторным оборудованием.	2
3.	Качественный анализ органических соединений. Обнаружение функциональных групп органических соединений и неорганических .	10
4.	Химия жизни. Синтез и исследование свойств соединений.	17
5.	Химия в быту. Синтез и исследование свойств соединений.	4
	Итого	34

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностными результатами изучения курса «Химия» являются:

- 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.

Метапредметными результатами изучения курса «Химия» являются:

- 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;

Предметными результатами изучения курса «Химия» являются:

- 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;

Тематическое планирование

№	Тема.	Характеристика основных видов деятельности	план	факт
Тема 1. Техника безопасности работы в химической лаборатории. (1 час)				
1/1	Организационное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	<i>Практическое занятие:</i> 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)				
2/1	Приемы обращения с лабораторным оборудованием.	<i>Практическое занятие</i> Знакомство с лабораторным оборудованием и посудой. Работа со спиртовкой, весами, ареометрами. Мерная посуда.		
3/2	Классификация реактивов по действию на организм, хранение реактивов, обозначение на этикетках. Оформление выполнения химического эксперимента и его результатов.	<i>Практическое занятие</i> 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)				
4/1	Качественный анализ: идентификация и обнаружение. Особенности качественного анализа органических и неорганических соединений. Общая схема процесса идентификации веществ. <i>Практическое занятие</i> Качественный анализ органических и неорганических веществ.	Понятие: качественный анализ. Схема процесса идентификации. Проведение качественного анализа веществ.		

5/2	Аналитические задачи при исследовании веществ. Предварительные исследования: установление агрегатного состояния, цвета, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярной массы.	Физические константы, способы их определения. <i>Практическое занятие</i> Измерение физических констант: агрегатного состояния, цвета, запаха, проба на горючесть, измерение физических констант, молекулярной массы.		
6/3	Определение растворимости в воде, разбавленных растворах в органических растворителях, хлороводорода, гидроксида натрия.	Понятие растворимости. Определение растворимости различных веществ <i>Практическое занятие</i> Измерение рН в растворах.		
7/4	Качественный элементный анализ соединений.	Понятие: элементный анализ. <i>Практическое занятие</i> Обнаружение углерода, водорода, в соединениях.		
8/5	Качественный элементный анализ соединений.	Понятие: элементный анализ. <i>Практическое занятие</i> Обнаружение серы, галогенов, азота в соединениях.		
9/6	Обнаружение функциональных групп: спиртов, альдегидов, фенолов, кислот, аминов, кислот оснований.	Понятие: функциональная группа. <i>Практическое занятие</i> Обнаружение функциональных групп.		
10/7	Реакции восстанавливающих сахаров	Понятие: восстанавливающие сахара, строение, состав. <i>Практическое занятие</i> Изучение реакций восстанавливающих сахаров.		
11/8	Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.	Синтез органического соединения Проведение синтеза органического производного серебра. <i>Практическое занятие</i> Изучение взаимодействия органических соединений различных классов с соединениями серебра.		
12/9	Получение производных предполагаемого органического соединения и проведение дополнительных реакций.	Синтез органического соединения <i>Практическое занятие</i> Изучение взаимодействия органических соединений различных классов с соединениями железа (III).		
13/10	Итоговое занятие по теме: Распознавание неизвестного органического вещества.	Составление схемы распознавания органического соединения, проведение анализа, оформление работы.		
Тема 4. Химия жизни. Синтез и исследование свойств соединений. (17 часов).				

14/1	Химия и питание. Семинар.	Понятие – здоровое питание. Получение информации с применением информационных технологий		
15/2	Витамины в продуктах питания.	Состав витаминов, классификация, действие на организм. <i>Практическое занятие</i> Определение витаминов: А в подсолнечном масле, С в яблочном соке и D в рыбьем жире или курином желтке.		
16/3	Природные стимуляторы.	Состав, классификация, действие на организм. <i>Практическое занятие</i> Выделение из чая кофеина. Качественная реакция на кофеин.		
17/4	Органические кислоты. Свойства, строение, получение.	Основные свойства органических кислот, состав, строение, классификацию. <i>Практическое занятие</i> Получение и изучение свойств уксусной кислоты.		
18/5	Органические кислоты. Кислоты консерванты.	Понятие о консервантах. Классификация. <i>Практическое занятие</i> Изучение свойств муравьиной кислоты.		
19/6	Органические кислоты в пище.	Синтез и выделение органических кислот: щавелевой, молочной и уксусной кислоты. Изучение их свойств.		
20/7	Углеводы. Состав, строение, свойства. Глюкоза, сахароза.	<i>Практическое занятие</i> Обнаружение глюкозы в пище. Получение сахара из свеклы. Свойства сахарозы.		
21/8	Углеводы в пище. Молочный сахар.	Многообразие сахаров в природе. <i>Практическое занятие</i> Опыты с молочным сахаром.		
22/9	Углеводы. Строение, свойства, получение. Крахмал.	Строение полисахаридов, свойства и получение. <i>Практическое занятие</i> Получение патоки и глюкозы из крахмала. Качественная реакция на крахмал. Свойства крахмала.		
23/10	Углеводы в пище. Крахмал	Роль крахмала как пищевого продукта. <i>Практическое занятие</i> Определение крахмала в листьях живых растений и маргарине.		

24/11	Одноатомные спирты. Характеристика класса. Физические свойства. Качественные реакции.	<i>Практическое занятие</i> Определение удельного веса спирта и изменение объема при смешивании с водой. Обнаружение спирта и высших спиртов в растворах. Качественная реакция на одноатомные спирты.		
25/12	Белки. Характеристика класса. Качественные реакции.	Характеристика класса. Качественные реакции. Значение белков для жизненных процессов. <i>Практическое занятие</i> Определение белков в продуктах питания. Цветные реакции белков. Свойства белков.		
26/13	Неорганические соединения на кухне. Соль, сода.	Знать неорганические соединения используемые на кухне, определять класс веществ. <i>Практическое занятие</i> Качественные реакции на ионы натрия, хлорид-ионы, карбонат-ионы. Гидролиз солей угольной кислоты. Свойства карбоната и гидрокарбоната.		
27/14	Неорганические соединения на кухне. Вода. Физические и химические свойства. Жесткость и причины ее возникновения. Способы устранения.	Характеристика воды как неорганического соединения, жесткость воды. Объяснение происхождения жесткости воды. <i>Практическое занятие</i> Определение жесткости воды и ее устранение.		
28/15	Контроль качества воды. Оценка загрязненности воды.	Качество воды, параметры, ПДК. <i>Практическое занятие</i> Определение концентрации кислорода, растворенного в воде. Определение рН воды.		
29/16	Коллоидные растворы и пища.	Понятие о коллоидных растворах. <i>Практическое занятие</i> Изучение молока как эмульсии.		
30/17	<i>Практическое итоговое занятие</i> по теме. Анализ качества прохладительных напитков.	Проведение анализа прохладительных напитков.		
Тема 5. Химия в быту. Синтез и исследование свойств соединений. (5 часов)				
31/1	Моющие средства и чистящие средства.	Знакомство с разнообразием, свойствами, классификацией моющих и чистящих средств. Семинар.		

32/2	Правила безопасности со средствами бытовой химии.	<i>Практическое занятие</i> Знакомство с образцами химических средств санитарии и гигиены. Изучение инструкций по применению токсичных веществ бытовой химии в быту.		
33/3	Мыла. Состав, строение, получение.	<i>Практическое занятие</i> Омыление жиров; получение мыла. Сравнение свойств мыла со свойствами стиральных порошков.		
34/4	Душистые вещества в парфюмерии, косметики, моющих средствах. Эфирные масла. Состав.	<i>Практическое занятие</i> Извлечение эфирных масел из растительного материала. Перечная мята, еловое масло.		
35/5	Итоговое занятие по курсу	Защита проектов		