

Рассмотрено на заседании МО

Естественно-математического цикла  
СОШ

МОКУ «Верхнешульская СОШ имени

А.Д.Емченова»

 /Бамбаева С.М./

Протокол №1

От «29»августа 2022г.

Согласовано:

зам.директора по УВР

МОКУ «Верхнешульская СОШ

имени А.Д.Емченова»

 /Арсенова Э.А./

« 30» августа 2022г.

«Утверждаю»

врио директора МОКУ «Верхнешульская

имени А.Д.Емченова»

/Бичкинова Г.Р./

Приказ № 78-9 от 30.08.2022

ДОКУМЕНТОВ



Рабочая программа  
Внеурочной деятельности  
«Химия в быту»  
Среднего общего образования(базовый уровень)  
2022-2023 учебный год  
«Точка роста»

Класс :8

Учитель : Бичкинова Г.Р.

- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам, внимания к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности.

## **Предметные результаты**

### ***1. В познавательной сфере:***

- давать определения изученных понятий;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные химические эксперименты;
- описывать и различать изученные вещества, применяемые в повседневной жизни;
- классифицировать изученные объекты и явления;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений;
- структурировать изученный материал и химическую информацию, полученную из других источников;
- безопасно обращаться веществами, применяемыми в повседневной жизни.

### ***2. В ценностно - ориентационной сфере:***

- анализировать и оценивать последствия для окружающей среды бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.

### ***3. В трудовой сфере:***

- проводить химический эксперимент.

### ***4. В сфере безопасности жизнедеятельности:***

- оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах и других травмах, связанных с веществами и лабораторным оборудованием.
- применять полученные знания о строительных материалах в будущей жизни и уметь ориентироваться в выборе необходимых материалов.

## **Содержание обучения:**

### **Тема 1. Введение (2 часа).**

Химия вокруг нас

Т/б при обращении с бытовыми химическими веществами.

### **Тема 2. Моющие средства (8 часов)**

Природа воды и её разновидности. Характеристика вод по составу и свойствам.

Минеральные воды: их месторождения, состав, целебные свойства, применение. Охрана водоёмов.

СМС. Мыло. Отбеливатели. Жесткость воды и её устранение. Образование и удаление накипи. Ядовитые и едкие вещества, простейшие противоядия, способы оказания первой

медицинской помощи. Вода и ее уникальные свойства. Чистка одежды( некоторые способы чистки одежды).

Л.Р №1 Определение жесткости воды.

Л.Р №2. Способы умягчения воды

Л.Р..№3. Удаление накипи

Л.Р. №4 Удаление пятен с одежды

### **Тема 3 . Химия в квартире (7 часов).**

Строительные материалы (ремонт своими средствами)

Вопросы экологии современного жилья.

Мытье и чистка посуды. Чистка изделий из металлов. Стекла и их чистота. Чистка керамики. Пластиковая посуда. Значение бытовой химии в жизни человека.

Пр.р. №1 Мытье и чистка посуды

### **Тема 4. Химия на нашем столе (7 часов).**

Проблема питания в современном мире Интересное о продуктах питания: хлеб, молоко и молочные продукты, мясо и рыба

Поваренная соль: её свойства, значение для жизни. Соль как химическое сырьё и консервант.

Разновидности жиров и масла. История применения различных масел в культовых обрядах, медицине, парфюмерии, промышленности, технике.

Технические масла. Маргарин. «Химические» масла.

Сахар, мёд, кондитерские изделия. Фрукты и ягоды

Полезные и вредные продукты. Белки. Жиры. Углеводы. Денатурация белков. Обнаружение белков и углеводов в пище. Витамины. Биологически активные добавки. Искусственная пища.

Консерванты. Пищевые красители. Е- добавки к пище. Соевое мясо. Пальмовое масло. Чипсы. Кока-кола. Шоколад. Мороженное.

Химические процессы в технологии приготовления пищи.

Практическая работа №2 «Определение наличия жира».

### **Тема 5. Чем и на чем пишем (2 часа).**

Разновидности бумаги и изделий из неё. Свойства бумаги.

Чернила: история изготовления. Карандаши: старая и новая технология изготовления.

### **Тема 6. Красота и здоровье (8).**

### **Тема 7. Красота и здоровье (8 часов).**



Народная медицина. Лечебные травы. Настои. Отвары.

Что мы покупаем в аптеке? Таблетки, микстуры, мази, сиропы, гели, витамины, БАДы. Домашняя аптечка. Польза и вред медикаментозных препаратов.

Средства личной гигиены. Как правильно пользоваться.

Декоративная косметика (макияж). Использование химических веществ для макияжа, и обратить внимание на вред раннего использования средств макияжа. Шампуни, гели и другое. Духи. Помада. Кремы. Лаки. Дезодоранты. Средства ухода за зубами.

Л. Р №5 «Наложение макияжа. Уход за зубами»

Изучение тем предполагает защиту проектных работ.

**Таблица тематического распределения часов с применением оборудования «Точка роста»**

| № п/п | Разделы, темы         | Кол-во часов |
|-------|-----------------------|--------------|
| 1.    | Введение.             | 2            |
| 2.    | Моющие средства.      | 8            |
| 3.    | Химия в квартире.     | 7            |
| 4.    | Химия на нашем столе. | 7            |
| 5.    | Чем и на чем пишем.   | 2            |
| 6.    | Красота и здоровье    | 8            |
|       | <b>Итого</b>          | <b>34</b>    |

### **Календарно-тематическое планирование**

**курса «Химия в быту» Класс: 8**

| № п/п           | Тема             | Кол-во часов | Сроки проведения |      | Примечание |
|-----------------|------------------|--------------|------------------|------|------------|
|                 |                  |              | План             | Факт |            |
| <b>Введение</b> |                  |              |                  |      |            |
| 1               | Химия вокруг нас | 1            |                  |      |            |

|   |   |   |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|
| 2 | Т/Б при обращении с бытовыми химическими веществами | 1 |  |  |  |
|---|---|---|--|--|--|

### Моющие средства

|    |   |   |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|
| 3  | Природа воды и её разновидности. Характеристика вод по составу и свойствам.   | 1 |  |  |  |
| 4  | Минеральные воды: их месторождения, состав, целебные свойства, применение. Охрана водоёмов.                               | 1 |  |  |  |
| 5  | СМС. Мыло. Отбеливатели.  | 1 |  |  |  |
| 6  | Жесткость воды и её устранение.<br><i>Л.Р №1 Определение жесткости воды.</i>  | 1 |  |  |  |
| 7  | <i>Л.Р №2. Способы умягчения воды</i>   | 1 |  |  |  |
| 8  | Образование и удаление накипи.<br><i>Л.Р №3. Удаление накипи</i>  | 1 |  |  |  |
| 9  | Ядовитые и едкие вещества, простейшие противоядия, способы оказания первой медицинской помощи.                            | 1 |  |  |  |
| 10 | Вода и ее уникальные свойства. Чистка одежды( некоторые способы чистки одежды).<br><i>Л.Р. №4 Удаление пятен с одежды</i> | 1 |  |  |  |

### Химия в квартире.

|    |  |   |  |  |  |
|----|--|---|--|--|--|
| 11 | Строительные материалы.  | 1 |  |  |  |
| 12 | Вопросы экологии современного жилья.                               | 1 |  |  |  |
| 13 | Мытье и чистка посуды.<br><i>Пр. р. № 1 Мытье и чистка посуды.</i> | 1 |  |  |  |
| 14 | Чистка изделий из металлов.  | 1 |  |  |  |
| 15 | Стекла и их чистота. Чистка керамики,                              | 1 |  |  |  |
| 16 | Пластиковая посуда.  | 1 |  |  |  |
| 17 | Значение бытовой химии в жизни человека.                           | 1 |  |  |  |

### Химия на нашем столе



|                           |   |   |  |  |  |
|---------------------------|---|---|--|--|--|
| 18                        | Проблема питания в современном мире<br>Интересное о продуктах питания: хлеб, молоко и молочные продукты, мясо и рыба  | 1 |  |  |  |
| 19                        | Поваренная соль: её свойства, значение для жизни.   | 1 |  |  |  |
| 20                        | Разновидности жиров и масла.<br>Технические масла. Маргарин.<br>«Химические» масла.   | 1 |  |  |  |
| 21                        | Сахар, мёд, кондитерские изделия.<br>Фрукты и ягоды.  | 1 |  |  |  |
| 22                        | Полезные и вредные продукты. Белки.<br>Жиры. Углеводы. Биологически активные добавки. Искусственная пища.<br><i>Практическая работа № 2 «Определение наличия жира».</i> | 1 |  |  |  |
| 23                        | Консерванты. Пищевые красители. Е-добавки к пище. Соевое мясо. Пальмовое масло.   | 1 |  |  |  |
| 24                        | Химические процессы в технологии приготовления пищи.  | 1 |  |  |  |
| <b>Чем и на чем пишем</b> |   |   |  |  |  |
| 25                        | Разновидности бумаги и изделий из неё.<br>Свойства бумаги.  | 1 |  |  |  |
| 26                        | Чернила: история изготовления.<br>Карандаши: старая и новая технология изготовления.  | 1 |  |  |  |
| <b>Красота и здоровье</b> |   |   |  |  |  |
| 27                        | Народная медицина. Лечебные травы.<br>Настои. Отвары.   | 1 |  |  |  |
| 28                        | Что мы покупаем в аптеке?<br><br>Таблетки, микстуры, мази, сиропы, гели, витамины, БАДы.  | 1 |  |  |  |
| 29                        | Домашняя аптечка.   | 1 |  |  |  |
| 30                        | Польза и вред медикаментозных препаратов.   | 1 |  |  |  |
| 31                        | Средства личной гигиены. Как правильно пользоваться.  | 1 |  |  |  |

|    |   |   |  |  |  |
|----|---|---|--|--|--|
| 32 | Декоративная косметика (макияж).<br>Средства ухода за зубами.<br><br>Л. Р. № 5 «Наложение макияжа. Уход за зубами». | 1 |  |  |  |
| 33 | Защита проектных работ.   | 1 |  |  |  |
| 34 | Подведение итогов.  | 1 |  |  |  |

#### Учебники, учебная литература:

1. Войтович В.А., Афанасьев А.Х. Химия в быту.- Волго – Вятское книжное издательство, 1974.
2. Войтович В.А. Химия в быту.- М.: Знание, 1980.
3. Юдин А.М. Химия для вас. – М.: Химия, 1984.
4. Юдин А.М., Сучков В.Н. Химия в быту. М.: Химия, 1982.

#### Приложение

##### Темы рефератов (проектов)

- Техника выведения различных пятен. Современные пятновыводящие средства.
- Химия и косметика.
- Искусственная пища: за и против.
- Общие тенденции современного макияжа.
- Какая краска для волос лучше?
- Средства ухода за обувью, мебелью, одеждой.
- Ароматические средства.
- Экологически безопасное поведение при использовании средств бытовой химии.
- Химические материалы, использующиеся в искусственных органах.
- Соединения серы и селена в косметике.
- Как придать одежде обновленный вид (крахмаление, аппретирование, антистатическая обработка).
- Отравление препаратами бытовой химии. Токсикомания.

По желанию учащихся может быть выбрана любая тема.