



Министерство образования Кузбасса  
Государственное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы  
обслуживания»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

*по внеурочной деятельности*

*«Кулинарная химия»*

Таштагол  
2023

Одобрено  
ЦМК математических,  
естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1  
от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК  
Л.В. Гребенникова

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ГПОУ ТТГТиСО

31 августа 2023 г.

И.В. Ломина

Программа курса внеурочной деятельности составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 и предназначена для обучающихся 1 курса, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

**Организация-разработчик:** ГПОУ ТТГТиСО

**Разработчик:**

Кропотова С. П. – преподаватель высшей квалификационной категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ И ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	7
4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	9

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Внеурочная деятельность - это совокупность всех видов деятельности обучающихся, в которых решение задач воспитания достигается наиболее успешно. Внеурочная работа по предмету ориентирована на создание условий для неформального общения обучающихся и имеет выраженную воспитательную и социально-педагогическую направленность, в частности способствует всестороннему развитию мышления обучающихся 1 курсов.

Рабочая программа курса «Кулинарная химия» разработана на основании нормативных документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. N 413 (с изменениями и дополнениями 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2017 г. № 09-1672 «О направлении методических рекомендаций «О внеурочной деятельности и реализации дополнительных общеобразовательных программ».

**Цель программы:** развить интерес к удивительной науке «Химия», формировать научное мировоззрение, расширить кругозор обучающихся. Кроме того, курс направлен на удовлетворение познавательных интересов обучающихся в области химических проблем экологии, валеологии, поэтому он будет полезен многим учащимся

### **Задачи программы:**

- Познакомить с простыми правилами техники безопасности при работе с веществами; обучение тому, как использовать на практике химическую посуду и оборудование (пробирки, штатив, фарфоровые чашки, пипетки, шпатели, химические стаканы, воронки и др.).

- Формировать представления о качественной стороне химической реакции. Описывать простейшие физические свойства знакомых веществ (агрегатное состояние, прозрачность, цвет, запах), признаки химической реакции (изменение окраски, выпадение осадка, выделение газа).

- Научить выполнять простейшие химические опыты по словесной и текстовой инструкции.

- Дать возможность овладеть элементарными навыками исследовательской деятельности.

- Развивать наблюдательность, умение рассуждать, анализировать, доказывать, решать учебную задачу.

- Сформировать логические связи с другими предметами, входящими в курс основного образования.

- Акцентировать практическую направленность преподавания.

Содержание программы состоит из отдельных тем, каждая из которых носит практико-ориентированный характер и направлена на развитие компетенций обучающихся в области формирования личного безопасного цифрового пространства.

Программа «Кулинарная химия» призвана развивать интерес к удивительной науке, формировать научное мировоззрение, расширять кругозор обучающихся. Кроме того, курс направлен на удовлетворение познавательных интересов обучающихся в области химических проблем экологии, валеологии, поэтому он будет полезен многим учащимся.

Привлечение дополнительной информации межпредметного характера о значении химии в различных областях, а также в решении проблемы сохранения и укрепления здоровья позволяет заинтересовать школьников практической химией, повысить их познавательную активность, расширить знания о глобальных проблемах, развить аналитические способности. Содержание внеурочной программы направлено на развитие экологической культуры обучающихся, ответственного отношения к природе, обоснования необходимости вести нормальный образ жизни, чтобы сохранить здоровье каждого человека и всего общества.

Программа курса внеурочной деятельности рассчитана на 34 часа, периодичность занятий 1 час в неделю.

Механизм зачета результатов освоения курса внеурочной деятельности:

- выполнение творческих работ;
- участие в олимпиадах, конкурсах различного уровня;
- презентация личного цифрового пространства.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ХИМИЯ НА КУХНЕ»

Реализация программы способствует достижению следующих результатов:

### Личностные

*Будут сформированы:*

- знание и понимание основных исторических событий, связанных с развитием химии
- осознание единства и целостности окружающего мира. Возможность его познаваемости и объяснимости на основе достижений науки;
- основы здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий
- правил поведения в чрезвычайных ситуациях, связанных с воздействием различных веществ

*Получат возможность для формирования:*

- постепенно выстраивание собственное целостное мировоззрение: осознавать потребность и готовность к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне школы;
- оценивать жизненные ситуации с точки зрения безопасного образа жизни и сохранения здоровья;
- оценивать экологический риск взаимоотношений человека и природы;
- формировать экологическое мышление: умение оценивать свою деятельность и поступки других людей с точки зрения сохранения окружающей среды- гаранта жизни и благополучия людей на Земле.

### Метапредметные

*Обучающийся научится*

- анализировать, сравнивать, классифицировать и о факты обобщать факты и явления, а также выявлять причины и следствия простых явлений;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно- следственных связей;
- создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта;
- составлять тезисы, различные виды планов;
- преобразовывать информацию из одного вида в другую;

### 3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ И ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ п/п	Тема занятия	Часы	Формы достижения результатов	Виды деятельности
1	Что представляет собой пища с химической точки зрения?	2	Беседа, презентация	проблемно ценностное общение
2	Способы и методы переработки пищи.	2	Видео	Познавательная деятельность
3	История очага и кастрюли.	2	Презентация	Познавательная деятельность.
4	Полезные и вредные продукты	2	Видео	Познавательная деятельность
5-6	Белки. Жиры. Углеводы. Витамины БАДы.	8	Презентация Практическая работа	Работа в группах
7	Консерванты	2	Викторина	Познавательная деятельность
8	Е-добавки к пище. Соевое мясо. Чипсы. Кока-кола. Мороженое . Шоколад.	6	Презентация Практическая работа.	Работа в группах
9 10	Коллаген. Белок. Углеводы. Крахмал. Клетчатка.	10	Презентация Практическая работа.	Проект.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<b>№ п/п</b>	<b>Название разделов, тем</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Что представляет собой пища с химической точки зрения?	2
2.	Способы и методы переработки пищи.	2
3.	История очага и кастрюли.	2
4.	Полезные и вредные продукты.	2
5.	Белковая пища..	2
6.	Жиры польза и вред.	2
7.	Углеводы в рационе пищи.	2
8.	Витамины.	1
9.	Вред и польза БАДов..	1
10.	Консерванты, классификация и их роль в пище.	2
11.	Е-добавки к пище.	1
12	Соевое мясо.	1
13	Чипсы.	1
14	. Кокакола.	1
15	Мороженое	1
16	Шоколад.	1
17	Разработка проектов.	<b>4</b>
18	Защита проектов.	<b>6</b>
	Итого	<b>34</b>



## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 5.1 Материально-технические условия реализации программы

#### *Технические средства обучения.*

Специализированный программно-аппаратный комплекс педагога (СПАК):

- персональный компьютер;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- колонки;
- DVD-комплекс.

#### *Наглядные пособия по курсу.*

- Видеоуроки по темам курса;
- ЭОРы по темам курса;
- инструкционные карты для выполнения всех практических заданий курса;
- раздаточный материал для освоения разделов курса;
- диски с занимательными опытами и обучающие мультфильмы по химии;
- химическое оборудование для проведения опытов;
- химические реактивы.

Занятия проводятся в кабинете химии, снабженном вытяжным шкафом, мойкой с горячей и холодной водой, аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

### 5.2 Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. *Груздева, Н. В.* Юный химик, или Занимательные опыты с веществами вокруг нас [Текст] : иллюстрированное пособие для школьников, изучающих естествознание, химию, экологию / Н. В. Груздева, В. Н. Лаврова, А. Г. Муравьев. – СПб. : Крисмас+, 2016. – 105 с.

2. *Ольгин, О. М.* Опыт без взрывов [Текст] / О. М. Ольгин. – 2-е изд. – М. : Химия, 1986. – 147 с.

3. *Ольгин, О. М.* Давайте похимичим! Занимательные опыты по химии [Текст] / О. М. Ольгин. – М. : Детская литература, 2001. – 175 с.

4. *Смирнова, Ю. И.* Мир химии. Занимательные рассказы о химии [Текст] / Ю. И. Смирнова. – СПб. : МиМ-экспресс, 2015. – 201 с.

5. *Чернобельская, Г. М.* Введение в химию. Мир глазами химика [Текст] : учебное пособие для учащихся общеобразовательных учебных заведений. 7 класс / Г. М. Чернобельская, А. И. Дементьев. – М. : Владос, 2013. – 256 с.

6. <http://www.sev-chem.narod.ru/opyt.htm>

7. <http://kvaziplazmoid.narod.ru/praktika>

8. <http://www.edu.yar.ru/russian/courses/chem/op/op1.html>

9. <http://znamus.ru/page/etertainingchemistry>

10. <http://www.alhimikov.net/op/Page-1.html>

### **Дополнительные источники:**

1. *Ола, Ф.* Занимательные опыты и эксперименты [Текст] / Ф. Ола [и др.]. – М. : Айрис-Пресс, 2017. – 125 с. – (Серия «Внимание: дети!»).
2. *Рюмин, В.* Азбука науки для юных гениев. Занимательная химия [Текст] / В. Рюмин. – 8-е изд. – М. : Центрполиграф, 2021. – 221 с.
3. *Чернобельская, Г. М.* Введение в химию. Мир глазами химика [Текст]: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учебных заведений. 7 класс / Г. М. Чернобельская, А. И. Дементьев. – М. : Владос, 2017. – 256 с.