## муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Начальная общеобразовательная школа № 1»

СОГЛАСОВАНО

**УТВЕРЖДАЮ** 

Зам. дуректора по УВР

Директор МАОУ «НОШ 1»

**Овемя** Н.А. Розанова 01.10.2022 г.

Миу Г.И. Милованова

01.10.2022 г.

# Программа инновационной образовательной практики

краткосрочный курс

## «Чудеса на маминой кухне»

3 «Г» класс на 2022-2023 учебный год

Разработала: учитель начальных классов Суворова Наталья Владимировна Знакомство детей с веществами, химическими явлениями начинается еще в раннем детстве. Каждый ребенок знаком с названиями применяемых в быту веществ. Химия – это наука, но с ней связана вся наша жизнь.

Дети по своей природе исследователи, которые с интересом познают окружающий мир.

С целью формирования основ химического мировоззрения предназначена программа инновационной образовательной практики «Чудеса на маминой кухне». При изучении данного курса мы откроем множество тайн, получим новые знания, научимся объяснять некоторые химические законы.

**Цель курса:** формирование у детей первоначальных знаний в области химии, а также создание условий для развития познавательно-исследовательских способностей детей в процессе реализации курса. Изучение курса способствует решению **следующих задач:** 

- 1. Формировать первоначальные знания о веществах, которые окружают в быту на кухне (соль, сода, сахар, кислота)
- 2. Развивать познавательный интерес к исследованию через вовлечение в практическую работу и работу с информацией.
- 3. Вырабатывать навыки безопасного обращения с химической посудой и веществами.
- 4. Воспитывать наблюдательность и любознательность.

#### Направление работы, в рамках которого реализуется программа курса:

Инновационная образовательная программа «Развитие модели естественнонаучного образования младших школьников (Малая Академия естественных наук) посредством общего и дополнительного образования»

**Категория учащихся, для которой предназначена данная программа:** 3 класс, 8-9 лет

#### Условия:

Учащиеся 3 «Г» класса, осуществляют деятельность самостоятельно, в группах и парах, практическую и проектную работу.

Время проведения: Внеурочная деятельность, 45 минут

Количество часов: 7

#### Ожидаемые результаты реализации программы

После изучения данного курса обучающиеся приобретают знания:

- 1) Свойства веществ, используемых в быту
- 2) Соблюдение правил техники безопасности при обращении с данными веществами
- 3) Умение составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования)
- 4) Объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности
- 5) Для отслеживания результатов предусматриваются следующая форма контроля: (проект «Выращивание кристаллов», викторина «Интересные факты о химии»)

### Тематическое планирование Чудеса на маминой кухне

| № | Тема                            | Содержание                       |
|---|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 | Введение.                       | Просмотр мультипликационного     |
|   | Химия – наука о веществах.      | фильма, который знакомит         |
|   | ТБ при работе с химическими     | учащихся с понятием химия и      |
|   | веществами.                     | что в него включают.             |
| 2 | Поваренная соль, история        | Чтение сказки про соль,          |
|   | появления, её свойства          | пословицы и поговорки.           |
|   |                                 | Применение хлорида натрия в      |
|   |                                 | хозяйственной деятельности       |
|   |                                 | человека. Когда соль – яд.       |
| 3 | Практическая работа             | Очистка загрязнённой соли.       |
|   |                                 | Опыты с солью. Выращивание       |
|   |                                 | кристаллов. Рисование солью      |
| 4 | Кислоты и пищевая сода на кухне | Знакомство с лимонной и          |
|   |                                 | уксусной кислотой. Испытание     |
|   |                                 | индикатором кислой среды.        |
|   |                                 | Применение. ТБ в обращении с     |
|   |                                 | уксусом. Пищевая сода. Чем       |
|   |                                 | полезна пищевая сода и может     |
|   |                                 | ли она быть опасной. Как сделать |
|   |                                 | макет извержения вулкана.        |
| 5 | Сахар – сладкое удовольствие    | Почему сахар сладкий? Горит ли   |
|   | - <del>-</del>                  | сахар? Леденцы. Где можно        |
|   |                                 | найти ещё сахар?                 |
| 6 | Жиры                            | Как обнаружить жир? Значение     |
|   | -                               | жира. Как сделать масляную       |
|   |                                 | лампу.                           |
| 7 | Итоговое занятие по теме        | - Защита исследовательских       |
|   | «Химия на маминой кухне»        | работ                            |
|   |                                 | - викторина «Интересные факты    |
|   |                                 | о химии»)                        |

#### Необходимое ресурсное обеспечение реализации программы

- 1. Занимательные опыты по химии. В.Н.Алексинский. «ПРОСВЕЩЕНИЕ», М., 1995.
- 2. Чудеса на выбор или химические опыты для новичков. О. Ольгин. М.:Дет. лит., 1987.
- 3. Энциклопедия для детей. Том 17. Химия. «АВАНТА», М., 2003.
- 4. Мультимедийное оборудование (ПК, интерактивная доска).
- 5. Интернет-ресурсы http://www.alhimik.ru/