

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ


Министерство образования Белгородской области

МКУ "Управление образования Шебекинского городского округа"

МБОУ «СОШ №4 г. Шебекино»


РАССМОТРЕНО

на заседании ШУМО учителей
естественно-научного цикла

 руководитель Арнаутова Н.З.
Протокол № 1 от «9» августа 2024
г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора

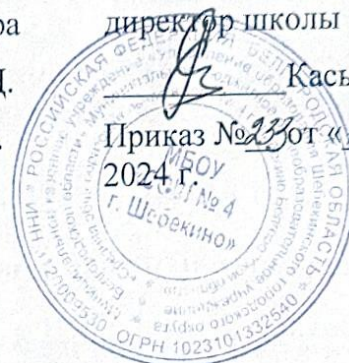
 Коновалова В.Д.
«12» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор школы

 Касьянова Е.И.

Приказ № 23 от «15» августа
2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дополнительного образования

«Занимательная химия»

«Точка роста»

для обучающихся 9-11 классов

Автор-составитель: Арнаутова Н.З,
учитель химии МБОУ «СОШ № 4 г. Шебекино»

г. Шебекино 2024 г.

Программа дополнительного образования по химии в 9-11 класса с использованием оборудования «Точка Роста»»

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Аннотация программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа курсу «Точка роста» разработана для детей 9 и 11 классов. Рассчитана на 1 год обучения 136 часов. Программа направлена на формирование навыков проектной и исследовательской деятельности с применением оборудования Центра образования «Точка роста»).

Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 1 сентября 2020 г. Федеральный закон от 31 июля 2020 г. N 304-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся") (далее – ФЗ);

✓ Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (Распоряжение 678-р от 31.03.2022 г.);

✓ Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок);

✓ Целевая модель развития региональной системы дополнительного образования детей (приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467)

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (далее- Целевая модель);

✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;

✓ Приказ министерства образования и науки Российской Федерации и министерства просвещения Российской Федерации от 5.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по сетевой форме реализации образовательных программ».

✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 "Об утверждении профессионального стандарта "Педагог дополнительного образования детей и взрослых";

✓ Национальный проект «Образование» (утвержден Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 г. № 16);

✓ Паспорт федерального проекта "Успех каждого ребенка" (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту "Образование" 07 декабря 2018 г., протокол № 3);

✓ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N

28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

✓ Устав и Положения МБОУ «СОШ №4» г. Шебекино Белгородской области.

Основной целью дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа является обучение основам проектно-исследовательской деятельности и формирование цифровых компетенций в работе с высокотехнологичным оборудованием. Ознакомить учащихся с биохимией как наукой экспериментальной, сочетающей в себе органическую химию и биологию. Также данный курс поможет сформировать навыки самостоятельной работы с цифровыми датчиками, проведения измерений и обработки полученных измерений. Развить познавательный интерес и метапредметные компетенции обучающихся через практическую деятельность; расширить, углубить и обобщить знания о строении, свойствах и функциях биомолекул; сформировать устойчивый интерес к профессиональной деятельности в области естественных наук.

1.2. Актуальность общеразвивающей программы

Актуальность программы обусловлена Концепцией развития образования детей РФ на 2015-2020 гг., Майскими Указами Президента РФ Путина В.В., Стратегией – 2030 и др. нормативными актами и приоритетными проектами дополнительного образования РФ.

В рамках Стратегии-2030, все более востребованными становятся профессии технического профиля и естественно-научной направленности. Данная практико-ориентированная образовательная программа призвана формировать в учащихся предпрофессиональные качества необходимые для медицинского профиля МБОУ СОШ №4 г. Шебекино Белгородской области.

1.3. Новизна программы дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы предполагает направление максимально междисциплинарное, и тесно связанное с остальными направлениями «Точки роста». Какой - бы учебный курс обучающиеся не осваивали, работы практической направленности проходят именно в локации формирования цифровых компетенций, поэтому особенно важно выявлять ребят, которые проявляют интерес к оборудованию и показывают хорошие результаты в его освоении, они смогут в некоторых случаях давать консультации ребятам из других направлений или даже выполнять некие подрядные работы междисциплинарного проекта.

1.4. Уровень освоения программы: базовый.

1.5. Адресат программы: обучающиеся 9-11 классов.

1.6. Направленность программы: естественно-научная, направлена на формирование научного мировоззрения, освоение методов научного познания мира, развитие исследовательских, прикладных, конструкторских способностей обучающихся, с наклонностями в области естественных наук.

1.7. Объем программы: 144 ч..

1.8. Срок освоения программы: 1 год.

1.9. Целью программы: обучение основам проектно-исследовательской деятельности и формирование цифровых компетенций в работе с высокотехнологичным оборудованием центра «Точка роста» и их применение в практической деятельности.

Ознакомить учащихся с биохимией как наукой экспериментальной, сочетающей в себе органическую химию и биологию. Также данный курс поможет сформировать навыки самостоятельной работы с цифровыми датчиками, проведения измерений и обработки полученных измерений. Развить познавательный интерес и метапредметные компетенции обучающихся через практическую деятельность; расширить, углубить и обобщить знания о строении, свойствах и функциях биомолекул; сформировать устойчивый интерес к профессиональной деятельности в области естественных наук.

1.10. Формы организации образовательной деятельности - занятия по программе проводятся по группам, индивидуально или всем составом группы обучающихся.

1.11. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Примерный режим работы: занятия проводятся два раза в неделю по 2 часа

академических часа. В соответствии с СанПиНом 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" длительность одного академического часа для детей 15-16 лет (9 - 11 класс) 45 минут, перерыв 10 мин.

1.12. Тип занятий (в зависимости от целей занятия и его темы). Вводное занятие – педагог знакомит обучающихся с техникой безопасности, особенностями организации деятельности и предлагаемым планом работы на текущий год.

Ознакомительное занятие – педагог знакомит обучающихся с новыми методами работы в зависимости от темы занятия.

Занятие на конструирование и программирование по образцу – занятие, предоставляющее возможность изучать азы конструирования и программирования по образцу, схеме.

Тематическое занятие – на котором детям предлагается работать над моделированием по определенной теме. Занятие содействует развитию творческого воображения обучающихся.

Занятие-проект – на таком занятии обучающиеся получают полную свободу в выборе направления работы, не ограниченного определенной тематикой. Обучающиеся, участвующие в работе по выполнению предложенного задания, рассказывают о выполненной работе, о ходе выполнения задания, о назначении выполненного проекта.

Конкурсное игровое занятие – строится в виде соревнования для повышения активности обучающихся и их коммуникации между собой.

Комбинированное занятие – проводится для решения нескольких учебных задач.

Итоговое занятие – служит подведению итогов работы за учебный год. Может проходить в виде мини-выставок, просмотров творческих работ и презентаций.

1.13. Педагогические технологии.

- *технология разноуровневого обучения* используется в настоящей программе для обеспечения усвоения учебного материала на разных уровнях сложности:

- *технология сотрудничества* (обучение во взаимодействии) основана на использовании различных методических стратегий и приемов моделирования ситуаций реального общения и организации взаимодействия обучающихся в группе (в парах, в малых группах) с целью совместного решения образовательных задач.

В качестве традиционных приёмов данной технологии используется диалогическая, парная, групповая работа, нетрадиционных форм организации учебного процесса: игровые формы, творческая мастерская, «конструкторское бюро»;

- *технология проектного обучения* позволяет педагогу ориентировать обучающихся на самостоятельную поисковую, исследовательскую, рефлексивную, практическую, презентативную работу, результат которой имеет практический характер, важное прикладное значение, интересен и значим для обучающихся;

- *здоровьесберегающие технологии*, используемые в программе, направлены на создание максимально возможных условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся и на развитие осознанного отношения обучающихся к здоровью и жизни человека, на развитие умений оберегать, поддерживать и сохранять здоровье, на формирование валеологической компетентности, позволяющей обучающемуся самостоятельно и эффективно решать задачи здорового образа жизни и безопасного поведения;

- *технология развивающего обучения* предполагает создание под руководством педагога проблемных противоречивых ситуаций и активную самостоятельную деятельность обучающихся по их разрешению;

- *лично ориентированное развивающее обучение* направлены на организацию поисковой деятельности, личностное развитие и индивидуальную поддержку обучающихся и характеризуются такими чертами, как сотрудничество, диалогичность, творческий характер, предоставление ребенку свободы для принятия самостоятельных решений, творчества, выбора содержания и способов учения, сотворчество педагога и обучающихся.

1.14. Планируемые результаты освоения учебного предмета химии с описанием универсальных учебных действий, достигаемых обучающимися

Личностные результаты:

Обучающийся получит возможность для формирования следующих личностных УУД:

- определение мотивации изучения учебного материала;
- оценивание усваиваемого учебного материала, исходя из социальных и личностных ценностей;
- повышение своего образовательного уровня и уровня готовности к изучению основных исторических событий, связанных с историей развития химии и общества;
- знание правил поведения в чрезвычайных ситуациях;
- оценивание социальной значимости профессий, связанных с химией;
- владение правилами безопасного обращения с химическими веществами и оборудованием, проявление экологической культуры.

Метапредметные результаты:

Регулятивные

Обучающийся получит возможность для формирования следующих регулятивных УУД

- целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную, самостоятельный анализ условий достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планирование пути достижения целей;
- устанавливание целевых приоритетов, выделение альтернативных способов достижения цели и выбор наиболее эффективного способа;
- умение самостоятельно контролировать своё время и управлять им;

- умение принимать решения в проблемной ситуации;
- постановка учебной задачи, составление плана и последовательности действий;
- организация рабочего места при выполнении химического эксперимента;
- прогнозирование результата усвоения, оценивание усвоенного материала, оценка качества и уровня усвоения, коррекция в план и способ действия при необходимости.

Познавательные

Обучающийся получит возможность для формирования следующих познавательных УУД:

- поиск и выделение информации;
- анализ условий и требований задачи, выбор, сопоставление и обоснование способа решения задачи;
- выбор наиболее эффективных способов решения задачи в зависимости от конкретных условий;
- выдвижение и обоснование гипотезы, выбор способа её проверки;
- самостоятельное создание алгоритма деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- умения характеризовать вещества по составу, строению и свойствам;
- описывание свойств твёрдых, жидких, газообразных веществ, выделение их существенных признаков;
- изображение состава простейших веществ с помощью химических формул и сущности химических реакций с помощью химических уравнений;
- проведение наблюдений и описание признаков и условий течения химических реакций, выполнение химического эксперимента, выводы на основе анализа наблюдений за экспериментом, решение задач, получение химической информации из различных источников;
- умение организовывать исследование с целью проверки гипотез;
- умение делать умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы;
- умение объективно оценивать информацию о веществах и химических процессах, критически относиться к псевдонаучной информации.

Коммуникативные

Обучающийся получит возможность для формирования следующих коммуникативных УУД:

- полное и точное выражение своих мыслей в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
- адекватное использование речевых средств для дискуссии и аргументации своей позиции, умение представлять конкретное содержание с сообщением его в письменной и устной форме, определение способов взаимодействия, сотрудничество в поиске и сборе информации;
- определение способов взаимодействия, сотрудничество в поиске и сборе информации, участие в диалоге, планирование общих способов работы, проявление уважительного отношения к другим обучаемым;
- описание содержания выполняемых действий с целью ориентировки предметно-практической деятельности;
- умения учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- планировать общие способы работы; осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать;
- использовать адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей, мотивов и потребностей; отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий как в форме громкой социализированной речи, так и в форме внутренней речи;
- развивать коммуникативную компетентность, используя средства устной и письменной коммуникации при работе с текстами учебника и дополнительной литературой, справочными таблицами, проявлять готовность к уважению иной точки зрения при обсуждении результатов выполненной работы.

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- применять основные методы познания: наблюдение, измерение, эксперимент;
- характеризовать термины и понятия, объяснять взаимосвязь между ними;
- обосновывать систему взглядов на живую природу, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимать границы их применимости;
- классифицировать основные биологические макромолекулы;
- описывать функции белков, нуклеиновых кислот, углеводов и липидов;
- устанавливать связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма;
- объяснять значение микро-, макро- и ультрамикрорэлементов в клетке;
- понимать сущность биосинтеза белков, механизма действия ферментов, биосинтеза ДНК и РНК, распада белков, биосинтеза и обмена углеводов, биосинтеза и обмена липидов, биологического окисления и синтеза АТФ, механизма действия стероидных гормонов;
- решать задачи на определение последовательности нуклеотидов ДНК и иРНК (мРНК), антикодонов тРНК, последовательности аминокислот в молекуле белка, применяя знания о реакциях матричного синтеза, генетическом коде, принципе комплементарности;
- делать выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК;
- обосновывать взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивать процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов;
- характеризовать методы биохимических исследований;
- проводить учебно-исследовательскую деятельность: выдвигать гипотезы, планировать

работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов;

Обучающийся получит возможность научиться:

- выдвигать и проверять экспериментально гипотезы о химических свойствах веществ на основе их состава и строения, их способности вступать в химические реакции, о характере и продуктах различных химических реакций;
 - характеризовать вещества по составу, строению и свойствам, устанавливать причинно-следственные связи между данными характеристиками вещества;
 - выдвигать и проверять экспериментально гипотезы о результатах воздействия различных факторов на изменение скорости химической реакции;
 - использовать приобретённые ключевые компетенции при выполнении проектов и учебно-исследовательских задач по изучению свойств, способов получения и распознавания веществ;
 - объективно оценивать информацию о веществах и химических процессах;
- осознавать значение теоретических знаний по химии для практической деятельности человека;
- создавать модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; понимать необходимость соблюдения предписаний, предлагаемых в инструкциях по использованию лекарств и др.

Содержание программы

Тема 1. Расчеты по химическим формулам. (16 часов)

Основные понятия и законы химии. Вещество, химический элемент, атом, молекула. Закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава, закон Авогадро. Количество вещества, моль, молярная масса, молярный объем газов. Массовая доля. Вычисление массовой доли химического элемента в соединении. Вывод химической формулы вещества по массовым долям элементов. Относительная плотность газов. Установление простейшей формулы вещества по массовым долям элементов с использованием абсолютной и относительной плотности вещества. Вывод формулы вещества по относительной плотности газов и массе (объему или количеству) продуктов сгорания.

Тема 2. Вычисления по уравнениям химических реакций (27 часов)

Химические реакции. Уравнения химических реакций. Вычисление массы (количества, объема) вещества по известной массе(количеству, объему)одного из вступивших в реакцию или получившихся веществ. Тепловой эффект реакции. Термохимические уравнения реакций. Расчеты теплового эффекта реакции по данным о количестве (массе, объему) одного из участвующих в реакции веществ и количеству выделяющейся или поглощающейся теплоты. Вычисление массы (количества, объема) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в избытке. Химические свойства углеводородов и способы их получения. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между углеводородами: открытые, закрытые смешанные. Вычисление массы (объема) продукта реакции по известной массе (объему) исходного вещества, содержащего определенную массовую долю примесей. Вычисление массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного. Вычисление процентного состава смеси веществ, вступивших в реакцию. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между классами органических соединений (составить уравнения соответствующих реакций) Практикум: составление схем превращений, отражающих генетическую связь между классами органических соединений. Решение комбинированных задач.

Тема 3. Химический эксперимент и цифровые лаборатории (5 часов)

Цифровые датчики. Общие характеристики. Физические эффекты, используемые в работе

датчиков.

Тема 4. Введение в биохимию (2 часа)

Биохимия — наука о качественном составе, количественном содержании и преобразованиях в процессе жизнедеятельности соединений, образующих живую материю. История развития биохимии. Роль отечественных учёных в развитии биохимии. Взаимосвязь биохимии с молекулярной биологией, биофизикой и биоорганической химией. Значение биохимии для развития биологии, медицины, биотехнологии, сельского хозяйства, генетики и экологии. Методы биохимических исследований и их характеристика. Использование современных скоростных и автоматизированных физико-химических методов анализа для биохимических целей. Биохимические методы мониторинга окружающей среды.

Тема 5. Химический состав организмов и общее понятие об обмене веществ и энергии в живой природе (8 часов)

Понятие о главных биогенных элементах. Макро- и микроэлементы. Закономерности распространения элементов в живой природе. Потребность организмов в химических элементах. Биогеохимический круговорот веществ в природе — основа сохранения равновесия биосферы. Масштабы обмена веществ в живой природе. Пластические и энергетические вещества. Биологически активные соединения, их роль в жизни человека, животных и растений. Понятие о пестицидах и их видах.

Тема 6. Белки. Распад и биосинтез белков (10 часов)

Роль белков в построении и функционировании живых систем. Понятие о протеоме и протеомике. Аминокислотный состав белков. Понятие о протеиногенных аминокислотах. Способ связи аминокислот в белковой молекуле. Пептиды. Природные пептиды (глутатион, вазопрессин, энкефалины, эндорфины и др.), их физиологическое значение и использование в качестве медицинских препаратов. Химический синтез пептидов заданного строения и возможности их применения. Структура белковых молекул. Первичная структура белков. Принципы и методы определения первичной структуры белка. Вторичная и надвторичная структуры белков. Понятие об α - и β -конформациях полипептидной цепи (работы Л. Полинга). Параметры α -спирали полипептидной цепи. Связь первичной и вторичной структур белковой молекулы. Классификация белков по элементам вторичной структуры. Доменный принцип структурной организации белков. Понятие о структурных и функциональных доменах (на примере иммуноглобулинов и каталитически активных белков). Третичная структура белков. Типы связей, обеспечивающих поддержание третичной структуры. Динамичность третичной структуры белков. Самоорганизация третичной структуры белковой молекулы и роль специфических белков-шаперонов в этом процессе. Предсказание пространственного строения белков исходя из их первичной структуры. Четвертичная структура белков. Конкретные примеры четвертичной структуры белков (гемоглобин, лактат-дегидрогеназа, каталаза и др.). Номенклатура и классификация белков. Функциональная классификация белков и характеристика отдельных групп: структурных, сократительных, защитных, токсических, рецепторных и регуляторных. Белки (металлотионеины, гемоглобин и др.).

Распад белков. Ферменты, осуществляющие распад белков. Протеасомы — комплексы протеолитических ферментов. Мажорные белки крови как источники биологически активных пептидов. Метаболизм аминокислот. Конечные продукты распада белков и пути связывания аммиака в организме. Пути новообразования аминокислот. Первичные и вторичные аминокислоты. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Биосинтез белков. Матричная схема биосинтеза белков. Активирование аминокислот (синтез аминоацил-tP-НК). Строение рибосом. Состав прокариотических и эукариотических рибосом. Полирибосомы. Этапы трансляции (инициация, элонгация, терминация) и их регуляция. Код белкового синтеза. Особенности генетического кода митохондрий и хлоропластов.

Лабораторный работы

1. Определение среды растворов аминокислот.
2. Определение изоэлектрической точки желатины.
3. Определение температуры плавления аминокислот.
4. Влияние температуры на свойства белков.
5. Влияние изменения рН на свойства белков.
6. Цветные реакции на белки.

Тема 7. Ферменты (6 часов)

Разнообразие каталитически активных молекул. Каталитически активные белки (энзимы), каталитически активные РНК (рибозимы), каталитически активные антитела (абзимы). Каталитическая функция белков. Различия в свойствах ферментов и катализаторов иной природы. Специфичность действия ферментов. Роль отечественных учёных (И.П. Павлов, А.Е. Браунштейн, В.А. Энгельгардт и др.) в развитии энзимологии. Понятие о субстратном и аллостерическом центрах в молекуле ферментов. Ферменты мономеры (трипсин, лизоцим) и мультимеры (глутатион-редуктаза). Понятие о коферментах. Коферменты — переносчики водорода и электронов (НАД, НАДФ, ФАД), и атомных групп (АТФ, кофермент-А, НДФ-сахара). Множественные формы ферментов и их функциональное значение. Изоферменты лактатдегидрогеназы. Значение исследования множественных форм ферментов для медицины, генетики, селекции и мониторинга окружающей среды. Механизм действия ферментов. Фермент-субстратные комплексы. Константа диссоциации фермент-субстратного комплекса (K_S) и константа Михаэлиса (K_M). Активаторы и ингибиторы ферментов. Влияние ксенобиотиков на активность ферментов. Номенклатура и классификация ферментов. Принципы классификации ферментов. Промышленное получение и практическое использование ферментов. Перспективы практического использования рибозимов и абзимов для борьбы с заболеваниями человека.

Лабораторный работы

1. Термолабильность ферментов.
2. Влияние активаторов и ингибиторов на работу ферментов.

Тема 8. Витамины и некоторые другие биологически активные соединения (6 часов)

История открытия витаминов. Роль витаминов в питании человека и животных. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипervитаминозы. Соотношение витаминов и коферментов. Витамерия. Жирорастворимые витамины. Витамин А и его участие в зрительном акте. Витамины D, К и Е и их роль в обмене веществ. Водорастворимые витамины. Витамины В₁, В₂, В₅, В₆, В₁₂, их значение в обмене веществ. Витамин С (аскорбиновая кислота). Разнообразие биологически активных соединений: антивитамины, антибиотики, фитонциды, гербициды, дефолианты, ростовые вещества (важнейшие представители и механизмы действия).

Лабораторные работы

1. Качественная реакция на витамин А.
2. Количественное определение витамина Р в чае.

Тема 9. Нуклеиновые кислоты и их обмен (4 часа)

История открытия и изучения нуклеиновых кислот, их химический состав. Характеристика пуриновых и пиримидиновых оснований, входящих в состав нуклеиновых кислот. Два типа нуклеиновых кислот: дезоксирибонуклеиновая кислота (ДНК) и рибонуклеиновая кислота (РНК). Различия между ДНК и РНК по составу главных азотистых оснований, пентозам, молекулярной массе, локализации в клетке и функциям. Структура и функции ДНК. Содержание ДНК в организме и локализация её в клетке (ядро, митохондрии,

хлоропласта, эписомы). Размер и формы молекул ДНК. Кольцевая форма ДНК некоторых фагов, митохондрий и хлоропластов. Первичная структура ДНК. Успехи и перспективы в расшифровке структуры геномов микроорганизмов, растений и животных. Проект «Геном человека». Вторичная структура ДНК (модель Дж. Уотсона и Ф. Крика). Комплементарность азотистых оснований и её значение для воспроизведения структуры геномов. Третичная структура ДНК. Сверхспирализация ДНК. Избыточность и компактность молекул ДНК. Строение хроматина. Мутации в ДНК и факторы, их вызывающие. Репарация структуры ДНК и её значение для сохранения видов. Наследственные заболевания. РНК, их классификация (тРНК, рРНК, мРНК, мяРНК, тмРНК, вирусные РНК). Сравнительная характеристика видов РНК по их структуре и функциям. Механизм биосинтеза (репликации) ДНК. Ферменты (РНК-полимераза, ДНК-полимераза, ДНК-лигаза) и белковые факторы, участвующие в репликации ДНК. Репликационная вилка и этапы биосинтеза ДНК. Особенности репликации у про- и эукариот. Биосинтез РНК (транскрипция) и её регуляция у про- и эукариот. Понятие о транскриптонах и оперонах. Созревание (процессинг) РНК. Сплайсинг и его виды. Аутосплайсинг. «Редактирование» РНК. Обратная транскрипция и её значение для существования вирусов (на примере вируса иммунодефицита человека и вирусов гриппа) и внутригеномных перестроек. Понятие о подвижных генетических элементах и их значении для эволюции геномов. Понятие о генетической инженерии. Принципы и стратегии молекулярного клонирования. Достижения и перспективы молекулярной биотехнологии.

Лабораторные работы

1. Выделение нуклеопротеинов из дрожжей.

Тема 10. Углеводы и их обмен (5 часов)

Классификация углеводов. Простые углеводы (моносахариды) и их представители (рибоза, глюкоза, фруктоза, галактоза). Сложные углеводы. Дисахариды (сахароза, лактоза, мальтоза). Полисахариды, их структура и представители (гликоген, крахмал, клетчатка, хитин). Функции углеводов (энергетическая, метаболическая, рецепторная и др.). Гликопротеины как детерминанты групп крови. Обмен углеводов. Пути распада полисахаридов.

Регуляция фосфолиза при участии гормонов, G-белков, цАМФ и протеинкиназ. Обмен глюкозо-6-фосфата (дихотомический и апотомический пути). Обмен пировиноградной кислоты. Гликолиз. Спиртовое брожение. Действие этанола на организм человека. Полиферментный комплекс окислительно-декарбоксилирования пировиноградной кислоты. Цикл трикарбоновых и дикарбоновых кислот, его значение в обмене веществ и обеспечении организма энергией. Биосинтез углеводов. Понятие о первичном биосинтезе углеводов. Глюконеогенез. Биосинтез олиго- и полисахаридов.

Лабораторные работы

1. Цветные реакции на крахмал.
2. Качественные реакцию на моно- и дисахариды.

Тема 11. Липиды и их обмен (5 часов)

Общая характеристика и классификация липидов. Структура и функции липидов. Роль липидов в построении биологических мембран. Структура и функции липопротеинов. Обмен жиров. Распад жиров и в-окисление высших жирных кислот. Глиоксилевый цикл и его роль во взаимосвязи обмена липидов и углеводов. Механизм биосинтеза высших жирных кислот. Биосинтез триглицеридов. Нарушения в обмене жиров. Ожирение и его причины. Воски, их строение, функции и представители (спермацет, пчелиный воск). Стериды. Стероиды (холестерол, эргостерол и др.). Структура и функции стероидов (холевая кислота, стероидные гормоны). Фосфолипиды. Биологическая роль фосфолипидов. Фосфоинозитиды как

источники вторичных посредников гормонов.

Лабораторные работы

1. Определение температуры плавления и затвердевания жиров. 2. Эмульгирование жиров.

Тема 12. Биологическое окисление и синтез АТФ (1 час)

История изучения процессов биологического окисления: работы А.Н.Баха, В.И.Палладина, О.Варбурга, В.А.Энгельгардта.Разнообразие ферментов биологического окисления.Системы микросомального окисления в клетке.Цитохром Р-450 и его роль в детоксикацииксенобиотиков.Супероксиддисмутаза, каталаза и их роль в защите организма от активных форм кислорода.Сопряжение окисления с фосфорилированием.Субстратноефосфорилирование и фосфорилирование на уровне электронно-транспортной цепи.Понятие о сопрягающей мембране митохондрий.Строение протоннойАТФазы и вероятные механизмы синтеза АТФ.

Тема 13. Гормоны и их роль в обмене веществ (5 часов)

Классификация гормонов.Стероидные гормоны: кортикостерон, тестостерон, эстрадиол, эхдизон.Механизм действия стероидных гормонов.Пептидные гормоны.Характеристика инсулина, гормона роста, тиреотропина, гастрин, вазопрессина.Механизм действия пептидных гормонов (на примере глюкагена и инсулина).Сахарный диабет и его виды.Прочие гормоны (адреналин, ауксин, гиббереллины, цитокинины, простагландины), их структура и механизм действия.Рилизинг-факторы гормонов.Нейрогормоны (эндорфины и энкефалины).Применение гормонов в медицине и сельском хозяйстве.

Лабораторные работы

1. Качественные реакции на инсулин.
2. Реакция адреналина с хлорным железом.
3. Реакция адреналина с йодом.

Тема 14. Взаимосвязь и регуляция обмена веществ. Проблемы биохимической экологии (2 часа)

Общие представления о взаимосвязи обмена веществ в клетке.Понятие о ключевых метаболитах (пировиноградная кислота, кофермент-А и др.).Взаимосвязь белкового и нуклеинового обмена, значение регуляторных белков.Взаимосвязь углеводного и белкового обмена.Роль пировиноградной кислоты и цикла Кребса в этой взаимосвязи.Взаимосвязь обмена углеводов и липидов; роль ацетилкоэнзима-А в этом процессе.Уровни регуляции обмена веществ: клеточный, организменный и популяционный.Транскрипционный (оперонный) уровень регуляции.Основные механизмы регуляции обмена веществ в клетке.Организменный уровень регуляции.Гормональная регуляция обмена веществ.Каскадный механизм регуляции с участием гормонов и вторичных посредников.Популяционный уровень регуляции.Антибиотики микробов, фитонциды растений, телергоны животных и их влияние на процессы жизнедеятельности.Эколого-биохимические взаимодействия с участием различных групп организмов: микроорганизмов, грибов, высших растений, животных.Токсины растений.Пищевые детергенты и антифиданты.Пищевые аттрактанты и стимуляторы.Хеморегуляторы, воздействующие на позвоночных животных.Накопление и использование животными вторичных метаболитов растений.Антропогенные биоактивные вещества и проблемы химического загрязнения биосферы.Экологически безопасные способы воздействия на различные виды животных, растений и микроорганизмов.

Тема 15. Химический элемент (2 часа)

Строение и состав атома. Составление электронных и электронно-графических формул

атомов химических элементов. Валентность и степень окисления химических элементов. Периодический закон. Сравнительная характеристика химических элементов по их положению в порядковой системе химических элементов и строению атома.

Тема 16. Вещество (6 часов)

Постоянная Авогадро. Вычисление структурных единиц в определённом количестве, массе или объёме вещества. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Способы выражения концентрации растворов (массовая, молярная) Правило смешения растворов, («правило креста»). Кристаллогидраты.

Тема 17. Химические реакции (10 часов)

Генетическая связь между классами неорганических и органических веществ. Термохимические уравнения реакций. Тепловой эффект реакции. Закон Гесса. Энтальпия реакций. Скорость химической реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия. Реакции в растворах электролитов. Гидролиз солей, pH растворов.

Тема 18. Познание и применение веществ (5 часов)

Вычисление массы или объёма продукта реакции по известной массе или объёму исходящего вещества, содержащего примеси.

Вычисление массы (объёма) компонентов смеси веществ полностью или частично взаимодействующие с реагентом. Электролиз расплавов и растворов солей. Стереометрические схемы реакций и расчёты по ним.

Тема 19. Проектная работа(12 часов)

Предлагается для проектной работы следующие темы (примерные):

1. Качественные реакции на аминокислоты и белки.
2. Приготовление раствора белка (яичного альбумина).Разделение белков куриного яйца по их растворимости.Денатурация белков (обратимая и необратимая).
3. Сравнительный анализ продуктов кислотного и ферментативного гидролиза ди- и полисахаридов (на примере сахарозы и крахмала).
4. Специфичность действия ферментов (амилаза).
5. Влияние на активность ферментов температуры, pH, активаторов и ингибиторов.
6. Выделение рибонуклеопротеинов из дрожжей.
7. Качественное определение продуктов гидролиза рибонуклеопротеинов.
8. Выделение гликогена из печени животных.Сопоставление структуры гликогена и крахмала.
9. Разделение углеводов методом тонкослойной хроматографии.
10. Гидролиз жиров под действием липазы.
11. Влияние желчи на активность липазы.
12. Качественные реакции на гормоны.
13. Биогенная классификация химических элементов. Биологически активные вещества. Витамины. Биологически активные добавки: профанация или польза? Биологическая роль витаминов.
14. Витамин С и его значение.
15. Искусственные жиры — угроза здоровью.
16. Использование дрожжей в пищевой промышленности.
17. Исследование физико-химических свойств молока разных производителей, имеющих экологический сертификат.
18. Иод в продуктах питания и влияние его на организм человека.

**Тематическое планирование дополнительного образования по химии 9-11 класс
(2024-2025 уч. год)**

№	Название разделов и тем		Количество часов	Использование оборудования центра естественно научной и технологической направленностей «Точка роста»
9-11 класс.				
Тема 1	Расчеты по химическим формулам (16 ч)	1 Основные понятия и законы химии.	1	Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
		2-4. Массовая доля. Вычисление массовой доли химического элемента в соединении.	3	Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
		4-7. Вывод химической формулы вещества по массовым долям элементов.	3	Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
		8-10. Относительная плотность газов. Установление простейшей формулы вещества по массовым долям элементов.	3	Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
		11-13. Вывод формулы вещества по относительной плотности газов и массе (объему или количеству) продуктов сгорания.	3	Цифровая лаборатория по химии Демонстрац

				ионное оборудовани е
		14-16. Решение заданий ЕГЭ	3	
Тема 2	Вычисления по уравнениям химических реакций (27 ч)	17-18. Вычисление массы (количества, объема) вещества по известной массе(количеству, объему)одного из вступивших в реакцию или получившихся	2	Цифровая лаборатория по химии
		19-20. Тепловой эффект реакции. Расчеты по термохимическим уравнениям.	2	Цифровая лаборатория по химии
		21-22. Вычисление массы (количества, объема) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в избытке.	2	Цифровая лаборатория по химии
		23-24. Химические свойства углеводов и способы их получения.	2	Цифровая лаборатория по химии
		25-26. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между углеводородами.	2	Цифровая лаборатория по химии
		27-28. Вычисление массы (объема) продукта реакции по известной массе (объему) исходного вещества, содержащего определенную массовую долю примесей.	2	Цифровая лаборатория по химии
		29-30. Вычисление массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		31-32. Вычисление процентного состава смеси веществ, вступивших в реакцию.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		33-34. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между классами органических соединений.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		35-36. Составление схем превращений, отражающих генетическую связь между классами органических соединений.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»

		37-38. Решение экспериментальных задач.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		39-43. Решение комбинированных задач.	5	
Тема 3	Химический эксперимент и цифровые лаборатории (5ч)	44-45..Цифровые датчики. Общие характеристики.	2	Датчик электропроводности. Датчик Температуры
		46-47. ЛР №1.Приемы работы в химической лаборатории.	2	Датчик электропроводности. Датчик Температуры
		48.ЛР №2. Цифровая лаборатория по химии.	1	Датчик электропроводности. Датчик Температуры Датчик электропроводности. Датчик Температуры
Тема 4	Введение в биохимию (2ч)	49-50. Биохимия. История развития биохимии. Методы биохимических исследований.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 5	Химический состав организмов и общее понятие об обмене веществ и энергии в живой природе (8 ч)	51-52. Биогенные элементы. Биогеохимический круговорот веществ в природе.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		53-54. Биологически активные соединения, их роль в жизни человека, животных и растений.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		55-56. Понятие о пестицидах и их видах.	2	
		57-58.ЛР №3. Качественный анализ органических соединений	2	Датчик электропроводности. Датчик Температуры

Тема 6	Белки. Распад и биосинтез белков (10 ч)	59-60. Строение и структура белков.	2	
		60-61. Свойства белков. Функциональная классификация белков.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		63-64. Распад белков.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		65-66. Биосинтез белков.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		67. ЛР №4. Влияние температуры на свойства белков.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		68. ЛР №5. Влияние изменения рН на свойства белков. Цветные реакции на белки.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 7	Ферменты (6ч)	69-70. Строение и свойства ферментов. Механизм действия ферментов.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		71-72. Промышленное получение и практическое использование ферментов.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		73. ЛР №6. Термолабильность ферментов.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		74. ЛР №7. Влияние активаторов и ингибиторов на работу ферментов	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 8	Витамины и некоторые другие биологически активные соединения	75-76. Витамины. История открытия. Классификация.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		77-78. Разнообразие биологически активных	2	

	(6ч)	соединений.		
		79. ЛР №8. Качественная реакция на витамин А.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		80. ЛР №9. Количественное определение витамина Р в чае.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 9	Нуклеиновые кислоты и их обмен (4ч)	81-82. Состав, строение, функции нуклеиновых кислот. Биосинтез ДНК и РНК.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		83. Генетическая инженерия. Молекулярная биотехнология.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		84. ЛР №10. Выделение нуклеопротеинов из дрожжей.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 10	Углеводы и их обмен (5 ч)	85. Классификация углеводов. Функции углеводов.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		86. Обмен углеводов. Пути распада полисахаридов.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		87. Биосинтез углеводов.	1	
		88. ЛР №1. Цветные реакции на крахмал.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		89. ЛР №2. Качественные реакцию на моно- и дисахариды.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 11	Липиды и их обмен (5ч)	90. Характеристика и классификация липидов. Структура и функции липидов. Распад жиров.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка

				роста»
		91. Механизм биосинтеза высших жирных кислот. Биосинтез триглицеридов. Нарушения в обмене жиров.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		92. Воски. Стероиды. Фосфолипиды.	1	
		93. ЛР №3. Определение температуры плавления и затвердевания жиров.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		94. ЛР №4. Эмульгирование жиров.	1	
Тема 12	Биологическое окисление и синтез АТФ (1 ч)	95-96. Строение протонной АТФазы и вероятные механизмы синтеза АТФ.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 13	Гормоны и их роль в обмене веществ (5 ч)	97-98. Стероидные гормоны. Механизм действия стероидных гормонов	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		99-100. Пептидные гормоны. Механизм действия пептидных гормонов. Сахарный диабет и его виды.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		101-102. Прочие гормоны, их структура и механизм действия. Применение гормонов в медицине и сельском хозяйстве.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		103. ЛР №5. Качественные реакции на инсулин.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		104. ЛР №6. Реакция адреналина с хлорным железом и йодом.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 14	Взаимосвязь и регуляция обмена веществ. Проблемы биохимической	105-106. Общие представления о взаимосвязи обмена веществ в клетке.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»

	экологии (2 ч)	107-108. Проблемы химического загрязнения биосферы. Экологически безопасные способы воздействия на живые организмы.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 15	Химический элемент (2 ч)	109-110. Строение и состав атома. Валентность и степень окисления химических элементов. Периодический закон.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		111. Составление электронных и электронно-графических формул атомов химических элементов.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 16	Вещество (6 ч)	112. Постоянная Авогадро. Вычисление структурных единиц в определённом количестве, массе или объёме вещества.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		113. Уравнение Менделеева-Клайперона. Кристаллогидраты.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		114. Способы выражения концентрации растворов (массовая, молярная)	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		115. Правило смешения растворов, («правило креста»).	1	
		116. ЛР №7. Пересыщенные растворы	1	
		117. ЛР №8. Определение концентрации соляной кислоты кондуктометрическим титрованием	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 17	Химические реакции (10ч)	118. Генетическая связь между классами неорганических и органических веществ.	2	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		119. Термохимические уравнения реакций. Тепловой эффект реакции.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		120. ЛР №9. Определение теплового эффекта растворения веществ в воде	1	Цифровая лаборатория по химии

				«Точка роста»
		121. Скорость химической реакции. Химическое равновесие.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		122. ЛР №10. Экспериментальное определение скорости химической реакции.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		123. Реакции в растворах электролитов.	1	
		124. ЛР №11. Определение электропроводности сильных и слабых электролитов.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		125. Гидролиз солей, рН растворов.	1	
		126. ЛР №12. Определение рН растворов солей	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		127. ЛР №13. Влияние температуры на степень гидролиза ацетата натрия	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
Тема 18	Познание и применение веществ (5ч)	128. Вычисление массы или объёма продукта реакции по известной массе или объёму исходящего вещества, содержащего примеси.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		129. Вычисление массы (объёма) компонентов смеси веществ полностью или частично взаимодействующие с реагентом.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		130. Электролиз расплавов и растворов солей.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		131. Стереометрические схемы реакций и расчёты по ним.	1	Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
		132. Решение заданий ЕГЭ	1	
Тема 19	Проектная работа (12ч)	133-138. Этапы исследования. Подготовка проектных работ.	6	

		139-144. Защита проектных работ	6	

Календарно-тематическое планирование

Тематическое планирование дополнительного образования по химии 9-11 класс (2024-2025 уч. год)

Тематика занятий и №	часов	Планируемая дата	Фактическая дата	Оборудование
1 Основные понятия и законы химии.	1			Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
2-4. Массовая доля. Вычисление массовой доли химического элемента в соединении.	3			Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
4-7. Вывод химической формулы вещества по массовым долям элементов.	3			Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
8-10. Относительная плотность газов. Установление простейшей формулы вещества по массовым долям элементов.	3			Цифровая лаборатория по химии Демонстрационное оборудование
11-13. Вывод формулы вещества по относительной плотности газов и массе (объему или количеству) продуктов сгорания.	3			Цифровая лаборатория по химии Демонстрац

				ионное оборудовани е
14-16. Решение заданий ЕГЭ	3			
17-18. Вычисление массы (количества, объема) вещества по известной массе(количеству, объему)одного из	2			Цифровая лаборатория по химии
19-20. Тепловой эффект реакции. Расчеты по термохимическим уравнениям.	2			Цифровая лаборатория по химии
21-22. Вычисление массы (количества, объема) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в избытке.	2			Цифровая лаборатория по химии
23-24. Химические свойства углеводов и способы их получения.	2			Цифровая лаборатория по химии
25-26. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между углеводородами.	2			Цифровая лаборатория по химии
27-28. Вычисление массы (объема) продукта реакции по известной массе (объему) исходного вещества, содержащего определенную массовую долю примесей.	2			Цифровая лаборатория по химии
29-30. Вычисление массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
31-32. Вычисление процентного состава смеси веществ, вступивших в реакцию.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
33-34. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между классами органических соединений.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
35-36. Составление схем превращений, отражающих генетическую связь между классами органических соединений.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»

37-38. Решение экспериментальных задач.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
39-43. Решение комбинированных задач.	5			
44-45..Цифровые датчики. Общие характеристики.	2			Датчик электропроводности. Датчик Температуры
46-47. ЛР №1.Приемы работы в химической лаборатории.	2			Датчик электропроводности. Датчик Температуры
48.ЛР №2. Цифровая лаборатория по химии.	1			Датчик электропроводности. Датчик Температуры Датчик электропроводности. Датчик Температуры
49-50. Биохимия. История развития биохимии. Методы биохимических исследований.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
51-52. Биогенные элементы. Биогеохимический круговорот веществ в природе.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
53-54. Биологически активные соединения, их роль в жизни человека, животных и растений.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
55-56. Понятие о пестицидах и их видах.	2			
57-58.ЛР №3. Качественный анализ органических соединений	2			Датчик электропроводности. Датчик Температуры

59-60. Строение и структура белков.	2			
60-61. Свойства белков. Функциональная классификация белков.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
63-64. Распад белков.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
65-66. Биосинтез белков.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
67. ЛР №4. Влияние температуры на свойства белков.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
68. ЛР №5. Влияние изменения рН на свойства белков. Цветные реакции на белки.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
69-70. Строение и свойства ферментов. Механизм действия ферментов.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
71-72. Промышленное получение и практическое использование ферментов.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
73. ЛР №6. Термолабильность ферментов.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
74. ЛР №7. Влияние активаторов и ингибиторов на работу ферментов	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
75-76. Витамины. История открытия. Классификация.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
77-78. Разнообразие биологически активных	2			

				роста»
91. Механизм биосинтеза высших жирных кислот. Биосинтез триглицеридов. Нарушения в обмене жиров.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
соединений.				
79. ЛР №8. Качественная реакция на витамин А.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
80. ЛР №9. Количественное определение витамина Р в чае.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
81-82. Состав, строение, функции нуклеиновых кислот. Биосинтез ДНК и РНК.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
83. Генетическая инженерия. Молекулярная биотехнология.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
84. ЛР №10. Выделение нуклеопротеинов из дрожжей.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
85. Классификация углеводов. Функции углеводов.				Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
86. Обмен углеводов. Пути распада полисахаридов.				Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
87. Биосинтез углеводов.				
88. ЛР №1. Цветные реакции на крахмал.				Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
89. ЛР №2. Качественные реакцию на моно- и дисахариды.				Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
90. Характеристика и классификация липидов. Структура и функции липидов. Распад жиров.				Цифровая лаборатория по химии «Точка

92. Воски. Стероиды. Фосфолипиды.	1			
93. ЛР №3. Определение температуры плавления и затвердевания жиров.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
94. ЛР №4. Эмульгирование жиров.	1			
95-96. Строение протонной АТФазы и вероятные механизмы синтеза АТФ.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
97-98. Стероидные гормоны. Механизм действия стероидных гормонов	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
99-100. Пептидные гормоны. Механизм действия пептидных гормонов. Сахарный диабет и его виды.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
101-102. Прочие гормоны, их структура и механизм действия. Применение гормонов в медицине и сельском хозяйстве.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
103. ЛР №5. Качественные реакции на инсулин.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
104. ЛР №6. Реакция адреналина с хлорным железом и йодом.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
105-106. Общие представления о взаимосвязи обмена веществ в клетке.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»

107-108. Проблемы химического загрязнения биосферы. Экологически безопасные способы воздействия на живые организмы.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
109-110. Строение и состав атома. Валентность и степень окисления химических элементов. Периодический закон.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
111. Составление электронных и электронно-графических формул атомов химических элементов.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
112. Постоянная Авогадро. Вычисление структурных единиц в определённом количестве, массе или объёме вещества.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
113. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Кристаллогидраты.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
114. Способы выражения концентрации растворов (массовая, молярная)	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
115. Правило смешения растворов, («правило креста»).	1			
116. ЛР №7. Пересыщенные растворы	1			
117. ЛР №8. Определение концентрации соляной кислоты кондуктометрическим титрованием	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
118. Генетическая связь между классами неорганических и органических веществ.	2			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
119. Термохимические уравнения реакций. Тепловой эффект реакции.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
120. ЛР №9. Определение теплового эффекта растворения веществ в воде	1			Цифровая лаборатория по химии

				«Точка роста»
121. Скорость химической реакции. Химическое равновесие.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
122. ЛР №10. Экспериментальное определение скорости химической реакции.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
123. Реакции в растворах электролитов.	1			
124. ЛР №11. Определение электропроводности сильных и слабых электролитов.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
125. Гидролиз солей, рН растворов.	1			
126. ЛР №12. Определение рН растворов солей	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
127. ЛР №13. Влияние температуры на степень гидролиза ацетата натрия	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
128. Вычисление массы или объёма продукта реакции по известной массе или объёму исходящего вещества, содержащего примеси.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
129. Вычисление массы (объёма) компонентов смеси веществ полностью или частично взаимодействующие с реагентом.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
130. Электролиз расплавов и растворов солей.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
131. Стереометрические схемы реакций и расчёты по ним.	1			Цифровая лаборатория по химии «Точка роста»
132. Решение заданий ЕГЭ	1			
133-138. Этапы исследования. Подготовка проектных работ.	6			

139-144. Защита проектных работ	6			
---------------------------------	---	--	--	--

