

## Аннотация к элективному курсу по учебному предмету «Химия пищи»

Элективный курс обучения «Химия пищи» предназначен для учащихся 10-11 классов, которые изучают химию на базовом или профильном уровне. Курс рассчитан на 69 часов, из которых 35 ч. - 10 класс, 34 ч. - 11 класс, в том числе, 9 ч. - практические работы.

**Цель курса:** научить правильно выбирать продукты питания, опираясь на знания о полезных и вредных компонентах в химическом составе пищи.

### **Планируемые образовательные результаты:**

#### **Ученик должен знать:**

- химический состав пищи;
- основные методики химического анализа;
- обозначения на этикетках продуктов;
- экологические и медицинские проблемы, возникающие при приёме некачественной пищи;

#### **Ученик должен уметь:**

- контролировать качество и состав веществ, применяя основные методики химического анализа;
- проводить химический эксперимент, соблюдая правила безопасной работы, как в кабинете химии, так и в повседневной жизни;
- применять теоретические знания на практике; определять состав продуктов по обозначениям на этикетках с использованием готовых таблиц;
- правильно выбирать продукты питания, анализируя информацию на этикетках.

Курс ориентирован на углубление и расширение знаний по предмету химия, интегрирован с биологией и медициной. Данный курс научит учащихся правильно выбирать продукты питания, позволит расширить опыт исследовательской деятельности (наблюдение, выдвижение гипотезы, проведение эксперимента, обработка полученных данных), что обеспечит наглядное восприятие некоторых химико-биологических проблем и будет способствовать формированию здорового образа жизни. Даст возможность ученикам сориентироваться в профессиях: технолога пищевых продуктов, химика – аналитика, врача – диетолога, лаборанта и других, окажет помощь в выборе профиля дальнейшего образования.

Программа курса имеет политехническую и практическую направленность. 45% учебного времени занимают демонстрации и ученический эксперимент. Большое внимание уделяется практическим работам, которые позволяют привить не только важные практические умения, но и развить самостоятельность учащихся, их познавательную деятельность. Часть работ носит исследовательский характер: качественный анализ веществ, исследование свойств определённых веществ.

Для поддержания интереса к занятиям курса и обеспечения доступности изучаемого материала основным методом обучения выбран эксперимент.

Использование разнообразных форм учебно-воспитательного процесса позволяет связать изучаемый курс с жизнью. Саморазвитию, самообразованию, самоопределению учащихся будут способствовать различные формы и методы обучения.

Элективный курс	10 кл.	11 кл.
Химия пищи	1	1
	35	34
Итого	69 часов	