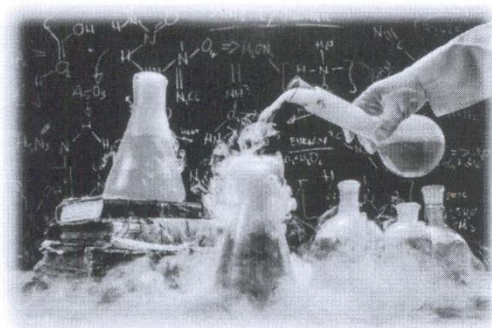


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №13»
с. Апанасенковское

ТОЧКА РОСТА

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ СОШ № 13
с. Апанасенковское
приказ № 128
«06» августа 2024 г.
Жуковская Т.А.
подпись



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
естественно-научного направления
на базе центра «Точка роста»**

«Химия от А до Я»

Возраст обучающихся: 16 - 17 лет

Срок реализации: 1 год

**Составитель: Книга Ирина Владимировна,
учитель химии
МКОУ СОШ № 13 с. Апанасенковское**

2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа разработана в соответствии нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность образовательных организаций и детских творческих объединений:

1. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. №996- р)
2. Федеральный закон от 26 мая 2021 г. № 144-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. N 629 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. Методические рекомендации по созданию и функционированию в общеобразовательных организациях, расположенных в сельской местности и малых городах, центров образования естественно-научной и технологической направленностей (ТВ-2610/02 от 25.11.2022).
6. Приказ Министерства образования Ставропольского края от 12 июля 2024 года № 1191-пр «О внесении изменений в приказ министерства образования Ставропольского края от 15 ноября 2021 года № 1965-пр «О некоторых вопросах реализации регионального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование».
7. Приказ Министерства образования Ставропольского края от 20 августа 2024 года «Об утверждении комплексного плана мероприятий по организационно-методической поддержке инфраструктуры национального проекта «Образование», создаваемой и функционирующей на территории Ставропольского края, на 2024/25 учебный год
8. Комплексный план по организационно-методической поддержке инфраструктуры национального проекта «Образование», созданной и функционирующей на территории Ставропольского края, на 2024/25 учебный год
9. Устав МКОУ СОШ № 13 с. Апанасенковское
10. Комплексный план учебно-воспитательных, внеурочных и социокультурных мероприятий центра образования естественно-научной и технологической направленностей «Точка роста» МКОУ СОШ № 13 с. Апанасенковского на 2024/2025 учебный год
11. Учебный план дополнительного образования детей на 2024/2025 учебный год Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 13» с. Апанасенковское Апанасенковского района Ставропольского края на базе Центра образования естественно-научной и технологической направленностей «Точка роста».
12. План учебно-воспитательных, внеурочных и социокультурных мероприятий на базе Центра образования естественно-научной и технической направленностей «Точка роста» МКОУ СОШ № 13 с. Апанасенковского на 2024/2025 учебный год
13. Приказ № 128 от 06.08.2024 г. об утверждении рабочих программ МКОУ СОШ № 13 с. Апанасенковское

Актуальность и педагогическая целесообразность программы

Оснащение общеобразовательных школ современным аналоговым и цифровым оборудованием является материальной базой реализации Федерального государственного образовательного стандарта. Это открывает новые возможности в урочной и внеурочной, внеклассной деятельности и является

неотъемлемым условием формирования высокотехнологичной среды школы, без которой сложно представить не только профильное обучение, но и современный образовательный процесс в целом. Разрастается поле взаимодействия ученика и учителя, которое распространяется за стены школы в реальный и виртуальный социум. В рамках национального проекта «Образование» стало возможным оснащение школ современным оборудованием центра «Точка роста». Внедрение этого оборудования позволяет качественно изменить процесс обучения окружающего мира. Появляется возможность количественных наблюдений и опытов для получения достоверной информации о биологических процессах и объектах. На основе полученных экспериментальных данных обучаемые смогут самостоятельно делать выводы, обобщать результаты, выявлять закономерности, что на наш взгляд, способствует повышению мотивации обучения школьников.

Программа курса дополнительного образования «Химия от А до Я» составлена согласно требованиям Федерального государственного

Адресат программы.

Учащиеся 10 и 11 классов общеобразовательных школ, которые оборудованы «Точкой Роста».

Объем и срок освоения программы. Программа рассчитана на 1 год. В неделю 4 занятия.

Количество часов по учебному плану: 153. Всего 153 часа. В неделю 4,5 часа (количество учебных недель 34).

Цель программы

Ознакомить учащихся с биохимией как наукой экспериментальной, сочетающей в себе органическую химию и биологию. Также данный курс поможет сформировать с навыки работы с цифровыми датчиками.

Состав группы - занятия проводятся с постоянным составом.

Режим занятий. Занятия включают в себя организационную, теоретическую и практическую части. Занятия проводятся в кабинете центра образования технического и естественно-научного направлений «Точка роста». Все занятия проводятся в кабинете химии, оборудованном согласно санитарным правилам.

Форма обучения очная.

Формы подведения итогов реализации программы.

- Портфолио и презентации исследовательской деятельности;
- Участие в конкурсах исследовательских работ;

Учебно – методический комплекс

Литература для учителя:

- 1.Доронькин В.Н.,Бережная А.Г.,Февралева,В.А. Химия Сборник расчетных задач. Ростов – на-Дону.: Легион.-2019.- 220с.
- 2.ДоронькинВ.Н.,Бережная.А.Г ,Сажнева Т.В.,Февралева, Химия Сборник олимпиадных задач. Ростов – на-Дону.: Легион.-2019.- 220с.
- 3.Егоров А.С.Химия Современный курс подготовки к ЕГЭ.Ростов – на-Дону.:Феникс,2015.- 699с.
- 4.Шипуля А.Н.,Неколькоченко Л.Н. БезгинаЮ.А.Химия учебное пособие.-Ставрополь: «Параграф».2017.- 164с.
- 5.Кочкарев Ж.А. Химия в уравнениях реакций. Ростов – на-Дону: Феникс,2019.- 332 с.

<http://www.alhimik.ru>

<http://www.XuMuK.ru>

<http://www.chemistry.narod.ru/>

<http://it-n.ru/>

<http://school.edu.ru/>

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;
- 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 ультрамикрорезультатов 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

Тема1.Расчеты по химическим формулам.

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.

Тема2.Вычисления по уравнениям химических реакций

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.

Тема3.Химическийэксперимент и цифровые лаборатории

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

Тема4.Введение в биохимию

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

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.

Темаб.Белки.Распад и биосинтез белков

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 (например 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, каталазаидр.). Номенклатура и классификация белков. Функциональная классификация белков и характеристика отдельных групп: структурных, сократительных, защитных, токсических, рецепторных и регуляторных. Белки (металлотионеины, гемоглобинидр.).

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-тРНК). 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.

Лабораторные работы

1. Определение среды растворов аминокислот.
2. Определение изоэлектрической точки желатин.
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

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 мониторинга

Окружающей среды. Механизм действия ферментов. Фермент-субстратные комплексы. Константа диссоциации фермент-субстратного комплекса (KS) и константа Михаэлиса (KM). 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.

Лабораторные работы

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

Тема 8. Витамины и некоторые другие биологически активные соединения

История открытия витаминов. Роль витаминов в питании человека и животных. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипертитаминозы. 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: авитамины, 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

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

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 фосфоролиза 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 окислительного 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

Общая характеристика и классификация липидов. Структура и функции липидов. Роль

липидов в построении биологических мембран. Структура и функции липопротеинов. Обмен жиров. Распад жиров и β -окисление высших жирных кислот. Глиоксильный 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 источник вторичных посредников гормонов.

Лабораторные работы

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

Тема 12. Биологическое окисление и синтез АТФ

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

Тема 13. Взаимосвязь и регуляция обмена веществ. Проблемы биохимической экологии

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 14. Химический элемент

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 15. Химические реакции

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, рН растворов.

Календарно-тематическое планирование

№	Название разделов и тем	Количество часов		
		Теория	Практика	
Тема1	Расчеты по химическим формулам (22,5ч)	1-3. Основные понятия и законы химии.	4,5	
		4-5 Массовая доля. Вычисление массовой доли химического элемента в соединении.	1	2
		6-7. Вывод химической формулы вещества по массовым долям элементов.	1	2
		8 - 9. Относительная плотность газов. Установление простейшей формулы вещества По массовым долям элементов.	1	2
		10 - 11. Вывод формулы вещества (объему или количеству) продуктов сгорания.	1	2
		12 - 15. Решение заданий ЕГЭ	1,5	4,5

Тема2	Вычисления по уравнениям химических реакций(3бч)	16-17. Вычисление массы (количества, объема) вещества по известной массе (количеству, объему) одного из вступивших в реакцию или получившихся веществ.	1	2
		18-19. Тепловой эффект реакции. Расчеты по Термохимическим уравнениям.	1	2
		20-21. Вычисление массы (количества, объема) продукта реакции, если одно исходных веществ дано в избытке.	1	2
		22-23. Химические свойства углеводов и способы их получения.	3	
		24-25. Схемы превращений, отражающие Генетическую связь между углеводородами.		2
		26-27. Вычисление массы(объема)продукта реакции по известной массе (объему)исходного вещества, содержащего определенную массовую долю примесей.	1	2
		28-29. Вычисление массовой или объемной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.	1	2
		30-31. Вычисление процентного состава смеси веществ, вступивших в реакцию.	1	2
		32-33. Схемы превращений, отражающие генетическую связь между классами Органических соединений.	2	
		34-35. Составление схем превращений, отражающих генетическую связь между Классами органических соединений.	1	2
		36-37. Решение экспериментальных задач.	1	2
38-39. Решение комбинированных задач.	1	2		
Тема3	Химический эксперимент и цифровые лаборатории (6ч)	40-41. Цифровые датчики. Общие характеристики.	3	
		42. ЛР№1 Приемы работы в химической лаборатории.	0,5	1
		43. ЛР№2 Цифровая лаборатория по химии.	0,5	1
Тема4	Введение в биохимию(3ч)	44-45. Биохимия. История развития биохимии. Методы биохимических исследований.	2	1
Тема5	Химический состав организмов и общее понятие об обмене веществ и	46-47. Биогенные элементы. Биогеохимический круговорот веществ в природе.	3	
		48-49. Биологически активные соединения, их Роль в жизни человека, животных и растений.	3	
		50. Понятие о пестицидах и их видах.	1,5	
		51. ЛР№3 Качественный анализ		1,5

	энергии в живой природе(9ч)	органических соединений		
Тема 6	Белки. Распад и биосинтез белков(12ч)	52.Строение и структура белков.	1,5	
		53.Свойства белков. Функциональная Классификация белков.	1,5	
		54-55. Распад белков.	3	
		56-57. Биосинтез белков.	3	
		58.ЛР№4 Влияние температуры на Свойства белков.		1,5
		59.ЛР№5 Влияние изменения рН на свойства белков. Цветные реакции на белки.		1,5
Тема7	Ферменты(9ч)	60-61. Строение и свойства ферментов. Механизм действия ферментов.	3	
		62-63. Промышленное и практическое использование ферментов.	3	
		64.ЛР № 6 Термолабильность ферментов.		1,5
		65.ЛР№7 Влияние активаторов и ингибиторов на работу ферментов		1,5
Тема8	Витамины и некоторые другие (4,5ч)	66. Витамины. История открытия. Классификация.	1,5	
		69.ЛР№8 Качественная реакция на Витамин А.		1,5
		70.ЛР№9 Количественное определение витамина Р в чае.		1,5
Тема9	Нуклеиновые кислоты и их обмен (4,5ч)	71 Состав,строение,функции нуклеиновых кислот. Биосинтез ДНКиРНК.	1,5	
		72.Генетическая инженерия. Молекулярная биотехнология.	1,5	
		73.ЛР№10 Выделение нуклеопротеинов из дрожжей.		1,5
Тема10	Углеводы и их обмен (7,5ч)	74.Классификация углеводов. Функции углеводов.	1,5	
		75.Обмен углеводов. Пути распада полисахаридов.	1,5	
		76.Биосинтез углеводов.	1,5	
		77.ЛР№ 11 Цветные реакции на крахмал.		1,5
		78.ЛР№ 12 Качественные реакцию на моно-и дисахариды.		1,5
Тема11	Липиды и их обмен (7,5ч)	79.Характеристика и классификация липидов. Структура и функции липидов. Распад жиров.	1,5	
		80.Механизм биосинтеза высших жирных кислот. Биосинтез триглицеридов. Нарушения в обмене жиров.	1,5	
		81.Воски.Стероиды. Фосфолипиды.	1,5	
		82.ЛР№ 13 Определение температуры плавления и затвердевания жиров.		1,5

		83.ЛРН № 14 Эмульгирование жиров.		1,5
Тема12	Гормоны и их роль в обмене веществ(9ч)	84. Стероидные гормоны. Механизм Действия стероидных гормонов	1,5	
		85. Пептидные гормоны. Механизм действия пептидных гормонов. Сахарный диабет и его виды.	1,5	
		86. Прочие гормоны, их структура и механизм действия. Применение гормонов в медицине и сельском хозяйстве.	1,5	
Тема13	Взаимосвязь и регуляция обмена веществ. Проблемы биохимической экологии (3ч)	87.Общие представления о взаимосвязи обмена веществ в клетке.	1,5	
		88. Проблемы химического загрязнения биосферы. Экологически безопасные способы воздействия на живые организмы.	1,5	
Тема14	Химический элемент (4,5ч)	89. Строение и состав атома. Валентность и степень окисления химических элементов. Периодический закон.	0,5	1
		90- 91. Составление электронных и электронно-графических формул атомов химических элементов.	1	2
Тема15	Химические Реакции (10,5ч)	92.Генетическая связь между классами неорганических и органических веществ.	1,5	
		93.Термохимические уравнения реакций. Тепловой эффект реакции.	1,5	
		94.ЛРН № 16 Определение теплового эффекта растворения веществ в воде		1,5
		95.Скорость химической реакции. Химическое равновесие.	1,5	

		96.ЛР№ 17 Экспериментальное Определение скорости химической реакции.		1,5
		97.Реакции в растворах электролитов.	1,5	
		98.ЛР№18 Определение электропроводности сильных и слабых электролитов.		1,5
		99.Гидролиз солей, рН растворов.	1,5	
		100.ЛР№19 Определение рН растворов солей		1,5
		101.ЛР№20 Влияние температуры на степень гидролиза ацетата натрия		1,5
		102.Обобщающее занятие	1,5	

4. Материально-техническое обеспечение

4.1 Приборы и оборудование для практической работы.

Оборудование: цифровая лаборатория для школьников «Смарт куб»; пробирки стеклянные; колбы конические; стаканы стеклянные на 50 мл; палочки стеклянные; трубки соединительные: стеклянные, резиновые; пробки резиновые; спиртовки; держалки для пробирок; штатив лабораторный; штатив для пробирок; воронка стеклянная; фильтр; спички; асбестовая сетка; лучинки.

4.2. Реактивы: кислоты: соляная, серная, азотная; щелочи: гидроксид натрия, гидроксид кальция; основания: гидроксид меди (II), гидроксид железа (III); соли: карбонат кальция, хлорид натрия, хлорид меди (II), нитрат серебра, хлорид бария, карбонат натрия, хлорид алюминия, перманганат калия, нитрат калия, медный купорос, сульфат железа (III), сульфат цинка, суперфосфат, аммиачная селитра, мочеви́на (карбамид), хлорид калия, сульфат натрия, силикат натрия, сульфат алюминия; простые вещества: уголь, цинк, железо, алюминий, магний, медь, свинец; сложные вещества: мрамор, сахар; индикаторы; оксиды: меди (II), оксид марганца

4.3. Органические вещества: соли: ацетат натрия, фенолят натрия; кислоты: уксусная кислота, муравьиная кислота, олеиновая; спирты: этанол, изопентиловый, глицерин, пропанол; бензол, фенол; углеводы: крахмал, глюкоза, сахароза.

4.4. ТСО: Ноутбук (3 шт). Проектор