

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Смоленской области

Управление образования и молодежной политики

Администрации города Смоленска

МБОУ "СШ № 33"

РАССМОТРЕНО

Руководитель кафедры



Куземина Л.А.

Протокол № 1 от «29»
августа 2025 г.

ПРИНЯТО

Решением

педагогического совета

МБОУ «СШ № 33»

Протокол № 1 от «29»
августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «СШ № 33»



Жойкин С.А.

Приказ № 82/од от «29» августа
2025 г.



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора



Куляпкина И.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по курсу внеурочной деятельности «Химия вокруг нас»

для обучающихся 8 класса

Составитель:

Куземина Л.А., учитель химии

Смоленск, 2025 -2026 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа внеурочной деятельности «Химия вокруг нас» для обучающихся 8–9 классов составлена на основе следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 31 мая 2021 № 287.

Данный курс направлен на удовлетворение познавательных интересов учащихся, а также позволит им расширить свои знания в области химии. Ученики приобретут практические умения и навыки, необходимые в жизни не только химику, но и каждому человеку.

Предлагаемый курс включает материал об использовании химических веществ в быту и в повседневной жизни человека.

Содержание курса знакомит учащихся с миром бытовой химии, с характеристикой веществ, окружающих нас в быту; правилами безопасного обращения с веществами бытовой химии. Кроме того данный курс внеурочной деятельности предусматривает экологическую направленность химического образования, предусматривает ознакомление учащихся с химическими аспектами современной экологии и экологических проблем.

Химические знания необходимы каждому человеку, они определяют рациональное поведение человека в окружающей среде, повседневной жизни, где с каждым годом возрастает роль бережного отношения человека к своему здоровью, здоровью окружающих, природе. Данный курс развивает интерес к химии, аналитические способности учащихся, расширяет их кругозор, формирует научное мировоззрение.

Практическая направленность тем делает данный курс очень актуальным, позволяет расширить и углубить практическое применение полученных учащимися теоретических знаний по химии. Курс ориентирован на развитие любознательности и интереса к химии, на совершенствование умений учащихся обращаться с веществами, встречающимися в быту.

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Химия вокруг нас» предназначена для учащихся 8–9 классов основной школы и рассчитана на 67 часов (по 1 часу в неделю в 8 и 9 классе). Продолжительность занятия – 40 минут.

Цель изучения курса: создание условий для свободного развития познавательных и социальных потребностей, расширение у учащихся представлений об окружающем мире, пробуждение интереса к изучению химии, обеспечение развития и

реализации личностного творческого потенциала учащихся.

Задачи:

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира;
- умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности - природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;
- обогащение познавательного и эмоционально-смыслового личного опыта восприятия химии путем расширения знаний, выходящих за рамки обязательной учебной программы;
- расширение знаний учащихся о применении веществ в быту и мерах безопасного обращения с ними; приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания;
- развитие ключевых навыков (ключевых компетентностей), имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: решения проблем, принятия решения, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества в повседневной жизни;
- овладение умениями наблюдать химические явления в повседневной жизни;
- развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе проведения химического эксперимента, самостоятельного приобретения знаний в соответствии с возникающими жизненными потребностями;
- воспитание отношения к химии как к одному из фундаментальных компонентов естествознания и элементу общечеловеческой культуры;
- применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

Формы обучения:

- коллективные (лекция, беседа, дискуссия, объяснение);
- групповые (обсуждение проблемы в группах, решение заданий в парах);
- индивидуальные (индивидуальная консультация, тестирование);
- практикумы (проведение практических работ).

Основные средства обучения:

- электронные учебные пособия;
- теоретические материалы в электронном и печатном формате;
- видеофильмы, анимации, фотографии, таблицы, схемы в электронном формате.

Формы контроля:

- текущий контроль (оценка активности при обсуждении проблемных вопросов, результатов выполнения домашних заданий);
- тематический контроль (оценка результатов тематического тестирования);
- итоговый контроль (оценка результатов выполнения различных вариантов КИМ)

Содержание курса внеурочной деятельности

«Химия вокруг нас» 8 класс

(34ч; 1 час в неделю)

Глава № 1. Введение

Химия полезна или вредна. Химия – наука о веществах. Вещества вокруг нас. Польза химии для развития науки, промышленности, экономики страны

Глава № 2. Химия пищи

Общая характеристика продуктов питания. Химические элементы, входящие в состав питательных веществ и их роль. Основные компоненты пищи: жиры, белки, углеводы, витамины, соли. Распознавание белков. Основные источники пищевых питательных веществ. Белки, значение и применение. Белки растительного и животного происхождения. Углеводы, значение и применение. Простые и сложные углеводы. Основные источники углеводов. Жиры, значение и применение. Животные жиры. Использование жиров. Основные источники жиров. Калорийность (энергетическая ценность) пищевых продуктов. Высоко- и низкокалорийные продукты питания. Энергетическая ценность дневного рациона человека. Состав дневного рациона. Суточная доза, физиологическая роль, реакция организма на недостаток и переизбыток веществ. Наименование продуктов с высоким содержанием витаминов. Натрий, калий, кальций фосфор мягкий, железо, йод, фтор, селен, цинк. Реакция организма на недостаток и переизбыток веществ История появления напитка чая. Состав чая: дубильные вещества, кофеин, эфирные масла, витамины. Свойства чая. Применение чая.

Эксперимент № 1. «Изучение структуры заварки».

Эксперимент № 2. «Изучение органолептических свойств чая разных сортов»

Чипсы и сухарики. Их состав. Продукты сетей быстрого питания (фаст- фудов). Сахар. Конфеты. Сахарный диабет. Генно-модифицированные продукты и ГМО. Опасность частого употребление продуктов фаст-фуда. Чипсы и сухарики. Их состав. Продукты сетей быстрого питания (фаст-фудов). Сахар. Конфеты. Сахарный диабет. Генно-модифицированные продукты и ГМО. Опасность частого употребление продуктов фаст-фуда. Газированные напитки. Их состав и влияние на организм человека. Состав газированных напитков. Красители и консерванты в напитках.

Практические работы:

«Обнаружение белков в продуктах питания»,

«Обнаружение крахмала в продуктах питания»;

«Обнаружение жиров в продуктах питания»;

- «Сколько в яблоке витамина С»;
- «Приготовление порошка из куриной скорлупы и действие на него соляной кислотой»;
- «Изучение структуры и свойств чая»;
- «Изучение состава продуктов питания (по этикеткам) расшифровка кода пищевых добавок, их значение»;

Глава №3. Химия на кухне

Химические вещества, встречающиеся на кухне. Поваренная соль, ее значение для организма человека. Уксусная кислота – органическая кислота. Пищевой уксус, уксусная эссенция. Физические и химические свойства уксусной кислоты, ее применение. Меры предосторожности при работе с уксусной кислотой, первая помощь при ожогах. Состав и физические свойства питьевой соды. История производства питьевой соды. Химические свойства гидрокарбоната натрия. Правила хранения. Применение питьевой соды в кондитерском деле, медицине, в качестве чистящего средства, для снижения жесткости воды

Практические работы:

- «Определение загрязненности поваренной соли»;
- «Изучение свойств уксусной кислоты»;
- «Изучение свойств пищевой соды».

Глава №4. Химия в домашней аптечке

Химия в медицине. Классификация лекарственных препаратов. Домашняя аптечка. История открытия. Пергидроль. Физические, химические свойства. Перманганат калия. История открытия и свойства перманганата калия. Применение перманганата калия в быту, медицине. Правила хранения. Меры первой помощи при отравлении концентрированным раствором перманганата калия. Пероксид водорода. Йод.

Практические работы:

- «Разложение пероксида водорода»;
- «Растворение йода в воде и спирте. Распознавание иодидов».

Глава №5. Химия и косметические средства

Искусственные и натуральные косметические средства. Косметические средства в нашем доме. Косметология – наука об искусстве делать здоровыми красивым человеческое тело и лицо. Гигиена – наука, изучающая влияние внешней среды на человека. История развития косметологии и гигиены. Использование гигиенических и косметических средств. Состав косметических средств. Классификация косметических средств: мыло, шампунь, духи, гели, лосьоны и др. рН. Декоративная косметика. Препараты декоративной косметики и их химический состав. Пудра – многокомпонентная смесь,

состоящая из талька, каолина, оксида цинка, оксида титана, карбоната магния, крахмала, цинковых и магниевых солей стеариновой кислоты, органических и неорганических пигментов. Тушь для ресниц: воск, мыла, жиры, цветная краска, воскообразные вещества. Состав черной туши: сажа, вазелиновое масло, воск, спермацет. Губная помада: природные воски или их синтетические аналоги, растительное масло, спермацет, красящее вещество. Румяна: сухая и жидкая. Краска для бровей – сурьмяной блеск. Тени для век. Макияж. Ароматные средства. Носители аромата: эфирные масла, терпены, спирты, сложные эфиры. Эфирные масла – смеси душистых веществ, относящихся к различным классам органических соединений. Способы извлечения ароматических веществ из растений: выжимание, экстрагирование пахучих веществ с помощью растворителей, дистилляция (извлечение эфирных масел водяным паром). Ароматерапия. Действие запахов на организм человека. Духи. Правила пользования духами. Одеколоны. Туалетная вода. Дезодоранты – средства устраняющие запах пота. Антиперспиранты. Химический состав антиперспирантов: соли алюминия, сурьмы, хрома, железа, висмута, циркония, а также формальдегид и этиловый спирт. Репелленты. Виды репеллентов. Способы их применения. Время эффективного действия репеллентов.

Практические работы:

«Измерение pH моющих средств»;

«Обнаружение глицерина в парфюмерных препаратах. Выжимание масла из кожуры апельсина».

Глава № 6. Химия в быту

Вещества бытовой химии для дома. Безопасное обращение со средствами бытовой химии. Синтетические моющие средства. Бытовые химикаты, их классификация на основе применения. Правила обращения с препаратами бытовой химии. Отравление бытовыми химикатами (раствор аммиака, уксусная кислота, перманганат калия, бытовой газ, угарный газ, инсектициды, растворители, лакокрасочные материалы и т.п.) Алфавит химчистки. Из истории использования моющих средств. Синтетические моющие средства (СМС). О чём говорит ярлычок на одежде. Моющее действие СМС. Химический состав и назначение СМС. Отбеливатели. Средства для чистки кухонной посуды. Средства для борьбы с насекомыми. Правила безопасного хранения средств бытовой химии. Правила безопасного использования средств бытовой химии.

Практическая работа.

«Химчистка на дому»;

«Составление инструкций по безопасной работе со средствами бытовой химии. Инсектицидные препараты, их основные группы. Репелленты. Правила правильного и безопасного применения».

Содержание курса внеурочной деятельности

«Химия вокруг нас» 9 класс

(34ч; 1 час в неделю)

Глава № 1. Химия – экспериментальная наука

История развития химии, как науки. Цели и задачи современной химии. Разделы и отрасли химии. Методы химии. Роль химии в жизни человека и развитии человечества. Перспективы развития химии.

Глава №2. Важнейшие классы соединений, используемых человеком

Обзор важнейших классов соединений, используемых человеком. Химические вещества в повседневной жизни, их классификация. Оксиды. Основания (в том числе щелочи). Кислоты (органические и неорганические). Соли.

Глава № 3. Вода удивительная и удивляющая

Вода в природе. Природная вода и ее разновидности. Содержание воды в природе. Характеристика вод по составу и свойствам. Минеральные воды: их месторождения, состав, целебные свойства, применение. Физические свойства воды. Аномалии физических свойств. Химические свойства воды. Растворяющая способность воды. Растворенные в воде газы. Гидрохимический состав. Химия аквариума. Жесткость воды, способы ее устранения. Запасы пресной воды. Проблемы питьевой воды. Охрана водоемов.

Практическая работа.

«Растворяющее действие воды», «Очистка воды».

Глава №4. Химия пищи

Пищевая ценность продуктов питания. Пищевые добавки. Синтетическая пища и ее влияние на организм. Содержание нитратов в растениях и пути уменьшения их содержания при приготовлении пищи. Качество пищи и сроки хранения пищевых продуктов. Физиология пищеварения; некоторые химические реакции, протекающие в процессе пищеварения. Продукты быстрого приготовления. Пищевые добавки, их классификация. Биологически активные добавки. Минералы, необходимые человеку. Химия прохладительных, тонизирующих напитков, соков. Посуда: металлическая, стеклянная, фаянсовая, фарфоровая, для микроволновых печей. Правильное использование посуды из различных материалов. Особенности приготовления пищи в микроволновой печи.

Практическая работа.

«Анализ состава продукта по указанным данным на этикетке», «Анализ состава

прохлаждающих напитков»

Глава № 5. Дом, в котором мы живем

Химические вещества – строительные материалы, их свойства и условия хранения. Токсичность органических растворителей, правила хранения их в быту. Признаки отравления, оказание первой помощи при отравлении. Материалы, из которых построены дома, сделана мебель, покрытия и их влияние на здоровье людей. Загрязнения и их влияние на жизнедеятельность людей. Вопросы экологии в современных квартирах. Приемы разумного ведения домашнего хозяйства.

Практика. Решение задач с экологическим содержанием.

Планируемые результаты освоения курса внеурочной деятельности «Химия вокруг нас»

Личностные результаты освоения курса внеурочной деятельности:

- осознавать единство и целостность окружающего мира, возможности его познаваемости и объяснимости на основе достижений науки;
- постепенно выстраивать собственное целостное мировоззрение: осознавать потребность и готовность к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне школы;
- оценивать жизненные ситуации с точки зрения безопасного образа жизни и сохранения здоровья;
- оценивать экологический риск взаимоотношений человека и природы;
- формировать экологическое мышление: умение оценивать свою деятельность и поступки других людей с точки зрения сохранения окружающей среды - гаранта жизни и благополучия людей на Земле;
- формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов;
- формированию целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- формированию готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- основам экологической культуры на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде.

Метапредметные результаты изучения курса являются:

- самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель

учебной деятельности;

- выдвигать версии решения проблемы, осознавать конечный результат, выбирать из предложенных и искать самостоятельно средства достижения цели;
- составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы;
- работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
- в диалоге с учителем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки;
- обнаруживать и формулировать учебную проблему под руководством учителя;
- ставить цель деятельности на основе поставленной проблемы и предлагать несколько способов ее достижения;
- самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;
- планировать ресурсы для достижения цели;
- называть трудности, с которыми столкнулся при решении задачи, и предлагать пути их преодоления/избегания в дальнейшей деятельности;
- анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- выявлять причины и следствия простых явлений;
- осуществлять сравнение, классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта;
- составлять тезисы, различные виды планов и конспектов (простых, сложных и т.п.);
- преобразовывать информацию из одного вида в другой (таблицу в текст и пр.);
- уметь определять возможные источники необходимых сведений, производить поиск информации, анализировать и оценивать её достоверность;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- переводить сложную по составу информацию из графического или символического представления в текст и наоборот;
- проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя;
- давать определения понятиям;

- устанавливать причинно-следственные связи;
- обобщать понятия — осуществляет логическую операцию перехода от видовых признаков к родовому понятию, от понятия с меньшим объёмом к понятию с большим объёмом;
- осуществлять сравнение и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций;
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.);
- соблюдать нормы публичной речи и регламент в монологе и дискуссии;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументируя их;
- координировать свою позицию с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию.

Предметные результаты:

- давать определения изученных понятий;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные химические эксперименты;
- описывать и различать изученные вещества, применяемые в повседневной жизни;
- классифицировать изученные объекты и явления;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений;
- структурировать изученный материал и химическую информацию, полученную из других источников;
- безопасно обращаться веществами, применяемыми в повседневной жизни;
- анализировать и оценивать последствия для окружающей среды бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ.
- проводить химический эксперимент.
- оказывать первую помощь при отравлениях, ожогах и других травмах, связанных с веществами и лабораторным оборудованием.

**Тематическое планирование внеурочной деятельности
8 класс.**

№	Разделы программы	Кол-во часов
1.	Введение.	1
2.	Химия пищи.	9
3.	Химия на кухне.	6
4.	Химия в домашней аптечке.	4
5.	Химия и косметические средства	6
6.	Химия в быту	6
	Итого:	32

Тематическое планирование внеурочной деятельности.
9 класс

№	Разделы программы	Кол-во часов
1.	Введение. Химия – экспериментальная наука.	2
2.	Важнейшие классы соединений, используемых человеком.	2
3.	Вода удивительная и удивляющая.	13
4.	Химия пищи.	12
5.	Дом, в котором мы живем.	3
	Итоговое занятие.	1
	Итого:	33

**Календарно – тематическое планирование.
8 класс**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата проведения	
			План	Факт
Глава № 1. Введение.		1 час		
1	Химия и её значение.	1		
Глава № 2. Химия пищи.		9 час		
2	Основные питательные вещества.	1		
3	Белки. Практическая работа №1 «Обнаружение белков в продуктах питания».	1		
4	Углеводы. Практическая работа №2 «Обнаружение крахмала в продуктах питания».	1		
5	Жиры. Практическая работа №3 «Обнаружение жиров в продуктах питания».	1		
6	Все о витаминах. Практическая работа №4 «Сколько в яблоке витамина С ».	1		
7	Минеральные вещества. Практическая работа №5 «Приготовление порошка из куриной скорлупы и действие на него соляной кислотой».	1		
8	Чай. Практическая работа №6 «Изучение структуры и свойств чая».	1		
9	Продукты быстрого питания. Практическая работа №7 «Изучение состава продуктов питания (по этикеткам); расшифровка кода пищевых добавок, их значение».	1		
10	Газированные напитки. Практическая работа №8 «Использование газированных напитков в бытовых целях».	1		
	Глава №3. Химия на кухне.	6 час		
11-12	Поваренная соль, ее значение для организма человека. Практическая работа №9 «Определение загрязненности поваренной соли».	2		
13-14	Уксусная кислота – органическая кислота. Практическая работа №10 «Изучение свойств уксусной кислоты».	2		
15-16	Сода и различные возможности ее применения в быту. Практическая работа № 11 «Изучение свойств	2		

	пищевой соды».			
	Глава № 4. Химия в домашней аптечке.	4 час		
17	Химия в медицине.	1		
18	Пероксид водорода. Практическая работа №12 «Разложение пероксида водорода»	1		
19-20	Йод. Практическая работа №13 «Растворение йода в воде и спирте». Соединения йода. Практическая работа №14 «Распознавание иодидов».	2		
	Глава № 5. Химия и косметические средства.	6 час		
21-22	Косметические средства в нашем доме.	2		
23-24	Состав косметических средств. Практическая работа №15 «Измерение pH моющих средств».	2		
25-26	Ароматные средства. Практическая работа №16 «Обнаружение глицерина в парфюмерных препаратах. Выжимание масла из кожуры апельсина».	2		
	Глава № 6. Химия в быту.	6 час		
27-28	Вещества бытовой химии для дома. Безопасное обращение со средствами бытовой химии.	2		
29	Синтетические моющие средства.	1		
30	Азбука химчистки. Практическая работа №17 «Химчистка на дому».	1		
31	Инсектициды и репелленты.	1		
32	Практическая работа №18 «Составление инструкций по безопасной работе со средствами бытовой химии».	1		
	Итого; резерв	32; 2		

**Календарно – тематическое планирование.
9 класс**

№ п/п	Наименование разделов и тем	кол-во часов	Дата проведения	
			План	Факт
Глава №1. Введение. Химия – экспериментальная наука.		2		
1	Знакомство с курсом.	1		
2	Проектно-исследовательская деятельность по химии. Обсуждение возможных тем проектов.	1		
Глава №2. Важнейшие классы соединений, используемых человеком.		2		
3	Обзор представителей различных классов соединений, используемых человеком и области их использования.	1		
4	Химические вещества в повседневной жизни, их классификация.	1		
Раздел №3. Вода удивительная и удивляющая.		13		
5	Содержание воды в природе.	1		
6	Минеральные воды.	1		
7	Запасы пресной воды.	1		
8	Физические свойства воды.	1		
9	Химические свойства воды.	1		
10	Жесткость воды.	1		
11	Растворяющая способность воды.	1		
12	Практическая работа № 1. «Растворяющее	1		

	действие воды».			
13	Химия аквариума	1		
14	Практическая работа № 2. «Очистка воды».	1		
15	Охрана водоемов.	1		
16	Работа над проектами.	1		
17	Работа над проектами.	1		
Раздел №4. Химия пищи.		12		
18	Химия продуктов растительного и животного происхождения.	1		
19	Практическая работа №3. «Анализ состава продукта по указанным данным на этикетке».	1		
20	Продукты быстрого приготовления.	1		
21	Пищевые добавки, их классификация.	1		
22	Биологически активные добавки.	1		
23	Минералы, необходимые человеку.	1		
24	Химия прохладительных, тонизирующих напитков, соков.	1		
25	Практическая работа №4. «Анализ прохладительных напитков».	1		
26	Правильное использование посуды из различных материалов.	1		
27	Особенности приготовления пищи в микроволновой печи.	1		
28	Работа над проектами.	1		
29	Работа над проектами.	1		
Раздел №5. Дом, в котором мы живем.		3		
30	Строительные материалы – какие они:	1		

	состав, свойства, особенности применения.			
31	Токсичные вещества в доме (органические растворители и др.), правила хранения их в быту.	1		
32	Признаки отравления, оказание первой помощи при отравлении.	1		
33	Итоговое занятие.	1		
	Итого:	33		