Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Усть-Ишимский лицей «Альфа»

Усть-Ишимского муниципального района

Индивидуальный образовательный маршрут обучающегося – призера МЭ ВсОШ 2020-2021уч. года

 Учитель технологии: Козлов А.А.

Усть-Ишим 2020

Индивидуальный образовательный маршрут Ананьевой Светланы обучающейся 9б класса – призера МЭ ВсОШ 2020-2021уч. года

 **Цель:**  организация   работы   с   учащимися,   имеющими   повышенный   уровень   мотивации,включение учащихся в исследовательскую   деятельность и развитие их технологических и творческих способностей.

**Задачи:**

  • Выявление и развитие у учащихся  технологических и творческих способностей

 • Овладение   конкретными   технологическими   знаниями,   необходимыми   для применения  в практической деятельности;

 • Интеллектуальное   развитие   учащихся,   формирование   качеств   мышления, характерных для технологической, творческой деятельности;

 • Формирование представлений о технологии как части общечеловеческой культуры, понимание значимости технологии для общественного прогресса;

 • Формирование навыков решения различных технологических задач.

**Карта образовательных ресурсов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Электронные учебники и методические пособия по технологии** | [**https://digital.prosv.ru/**](https://digital.prosv.ru/)[**https://media.prosv.ru/content/?subject=153**](https://media.prosv.ru/content/?subject=153) |
| **Сеть творческих учителей** | **http://www.it-n.ru/** |
| **Коллекция цифровых образовательных ресурсов по Технологии** | <http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?discipline_oo=22&class=&learning_character=&accessibility_restriction>= |
| [**"Мастерица"**](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fmasterica.narod.ru%2Findex.htm)**. Учебно-информационный ресурс по рукоделию.** | http://masterica.narod.ru/index.htm |
| **Юность, наука, культура: Всероссийский открытый конкурс исследовательских и творческих работ учащихся** | http://unk.future4you.ru |
| **Сайт практически полностью посвящен кулинарии и содержит такие разделы как каталог рецептов, праздничные рецепты, меню, обрядовая кулинария, национальные рецепты, диеты, детское питание и многое другое.** | [http://www.cooking.ru/](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.cooking.ru%2F)  |

**Планируемые результаты освоения ИОМ**

1. развитие умений решать технологические задачи и тесты с применением специальных методов поиска верного результата;
2. развитие умений решать задачи повышенной трудности (технологические, проектные, логические, исследовательские.)
3. развитие умения рассуждать при решении логических задач, задач на смекалку, задач на эрудицию и интуицию;
4. развитие умения систематизировать данные решая задачи, при составлении технологических карт, создания творческих проектов, разработки технологических задач.
5. умение самостоятельно выбирать эффективные способы решения олимпиадных задач;
6. умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения олимпиадных задач;
7. умение устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение.
8. формирование способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию

**Формы работы**

* беседа,
* практика,
* занятия-исследования,
* викторина,
* соревнование,
* олимпиада
* эксперимент и др.

**Виды учебной деятельности**

* самостоятельная работа с ЭОР, поиск информации,
* решение экспериментальных задач и др.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов** |
|  | Виды технологических задач и тестов. | 1 |
|  | Способы решения технологических задач и тестов. | 1 |
|  |  Решение технологических задач основанных на знание базового уровня программы. | 3 |
|  | Решение технологических задач основанных на знание повышенного уровня программы. | 3 |
|  | Решение технологических тестов основанных на знание базового уровня программы. | 2 |
|  | Решение технологических тестов основанных на знание повышенного уровня программы. | 3 |
|  | Решение логических задач | 1 |
|  | Чтение и составление технологических карт | 2 |
|  | Этапы творческого проекта. | 1 |
|  | Постановка целей и задач проекта. | 1 |
|  | Представление результатов творческого проекта. | 1 |
|  | Работа с электронными образовательными ресурсами. Поиск, обработка и систематизация необходимой информации. | 2 |
|  | Решение творческих задач основанных на знании истории обработки и украшении различных декоративных изделий. | 1 |
|  | Работа с различными технологическими системами представления изделий. | 1 |
|  | Технологический эксперимент. | 1 |
|  | Кулинария как основа формирования технологической культуры обработки продуктов питания. | 2 |