

ГПОУ «КРАСНОКАМЕНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

Семинар по теме «Использование рейтинговой системы, как механизм  
формирования субъектной позиции в процессе освоения профессионально  
значимых компетенций»

**Система рейтинговой оценки знаний студентов  
по ПМ. 02. «Формовка колбасных изделий»**

Разработала:  
преподаватель спец. дисциплин  
Эпова М.Н.

г. Краснокаменск 2017

На современном этапе общественного развития к выпускнику среднего профессионального образования выдвигают новые требования. На первый план выходят такие профессиональные и личностные качества, которые позволяют выпускнику успешно адаптироваться, жить и работать в постоянно меняющихся условиях. Среди таких качеств выделяются системное мышление, образованность, информационная культура, способность к осознанному анализу своей деятельности, творческая активность и ответственность за выполняемую работу, конструктивность, мобильность, способность к сотрудничеству.

К сожалению, учеба для многих студентов не является делом первостепенной важности, у них нет положительной мотивации, даже при обучении профессии или специальности. Первым этапом в овладении профессиональными навыками является получение полного среднего образования.

Какие же создать условия, чтобы студентам в любом образовательном учреждении и в первую очередь в профессиональном, было выгодно учиться регулярно и эффективно. Можно ли найти технологии, которые в условиях личностно-ориентированного обучения были бы связаны с мотивацией студента к учению и его познавательной активностью?

Изучив рейтинговую систему оценки знаний, приходим к выводу, что использование такой системы оценки способствует решению задачи систематического образования.

Рейтинговая оценка – это интегральная оценка (в баллах) всех видов деятельности обучающихся не только на уроке, но и в течение всего курса обучения по дисциплине, профессиональному модулю. Студенты зарабатывает баллы, зная критерии оценки его деятельности.

Рейтинговая технология обучения:

- нацелена на развитие у студентов навыков систематической работы;
- представляет собой целостную систему оценок;

- призвана обеспечивать мотивацию у студентов на всех этапах обучения;
- повышает ответственность студентов за результаты своего труда;
- учит студентов выбору собственных форм обучения;
- дает возможность дифференцированно подходить к обучению студентам.

В целях повышения мотивации обучения, углубления самостоятельной работы студентов была разработана рейтинговая система контроля и оценки знаний студентов группы 23 «Оператор процессов колбасного производства» по ПМ. 02. «Формовка колбасных изделий».

Предмет рассчитан на 224 часа, в котором 5 разделов. В первом разделе 4 темы, во втором 2 темы, в третьем, четвертом и пятом разделах 1 тема, всего 9 тем. Предмет разбивается на модули (блоки) – «контрольные точки» (Рп), охватывающие несколько тем (Приложение 1). Рейтинг по ПМ складывается из рейтингов по каждому разделу, каждой теме:

$$R_{п} = R_{б1} + R_{б2} + \dots + R_{б5}$$

$R_{п}$  – рейтинг по предмету

$R_{б1}, R_{б2}$  – рейтинг по блоку 1,2 и т.д.

Блоки I, II, III включают в себя 1 – 4 темы и вариативную часть, т.е. на изучение этих тем приходится большее количество часов, в результате изучения которых студенты должны получить не менее 5 оценок за работу на уроках ( $R_{тек}$  – среднеарифметическое полученных оценок).

Блоки IV и V включают в себя 1 тему в результате изучения, которых студенты должны получить не менее 3-х оценок за работу на занятиях.

В каждом разделе, студент должен получить от одной до пяти оценок за контрольную, проверочную работу, контрольный срез, тест, практическую работу выполняемые в соответствии с комплектом контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02. Формовка колбасных изделий по подготовки квалифицированных рабочих, служащих по

профессии 260203.03 «Оператор процессов колбасного производства» по всем пяти блокам (Приложение 2-4).

По каждому блоку студенты так же должны получить от одной до четырех оценок (в зависимости от раздела) за самостоятельную работу. Контрольные, проверочные работы, контрольные срезы, тесты, практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Для достижения более высоких результатов учебы недостаточно знаний, полученных только на уроках. Необходимо изученные вопросы творчески расширить и практически применить. Для этой цели используются такие задания, как написание рефератов, создание презентаций по изучаемым вопросам, составление тестов, кроссвордов, ребусов, карточек-заданий, участие в предметных олимпиадах, научно-практических конференциях и т.д. Учащимся заблаговременно предлагаются темы для выполнения творческих заданий. Творческие индивидуальные задания разной сложности – дополнение к суммарному рейтингу. Творческий рейтинг не превышает 20% от рейтинга предмета (Приложение 5).

Также при составлении рейтинговой таблицы оценивается наличие конспектов занятий - 0,5балла за конспект занятия, а также учитывается посещаемость - 0,5балла за посещение занятия (1 пара).

Успешность усвоения каждого блока (раздела) оценивается в баллах. Все заработанные студентом баллы складываются и составляют индивидуальный рейтинг студента. Рейтинг по предмету (ПМ) формируется по результатам всех составляющих рейтинга.

Суммарный рейтинг предмета составляет от 77 до 120 баллов, в зависимости от объема раздела (блока).

В случае несвоевременной сдачи «контрольной точки» рейтинг снижается на один балл. Годовая оценка по предмету выставляется по суммарному рейтингу:

$P_c \geq 85\%$  - «отлично»

$70\% < P_c < 85\%$  - «хорошо»

$50\% < P_c < 70\%$  - «удовлетворительно»

$P_c < 50\%$  - «неудовлетворительно».

Проценты переводим в баллы:

- 102-120 баллов – «5»
- 84-101 балл – «4»
- 60-83 балла – «3»
- 59 и < баллов - «2».

Если студент не согласен с результатами рейтинга или хочет повысить оценку, то он приходит на консультацию, здесь же могут «отработать» темы те, кто по каким – либо причинам пропустил занятия. Студенты могут заранее планировать свою работу по предмету, т.к. программа курса расположена на стенде в кабинете.

Одно из обязательных свойств рейтинговой системы является ее открытость – студенты должны знать правила рейтинговой системы: знать «стоимость» любой деятельности, знать, как можно получить баллы и за что может их потерять и т.д. Для этого таблица рейтинга должна быть доступна студентам.

## Тематическое планирование по ПМ. 02. «Формовка колбасных изделий»

№ блока	№ тем	Наименование тем	Количество часов
I	1	Устройство и принцип действия технологического оборудования	10
	2	Ассортимент и рецептура колбасных изделий	10
	3	Виды колбасных оболочек, требования к их подготовке	10
	4	Государственные стандарты и технические условия на колбасные изделия	4
		Вариативная часть	20
II	5	Требования к качеству формовки	31
	6	Нормы расхода оболочек и фарша	11
		Вариативная часть	30
III	7	Технология проведения вязки колбасных изделий	34
		Вариативная часть	30
IV	8	Требования к качеству формовки	19
V	9	Технология укладки колбасных изделий на рамы и правила транспортировки	15
		Итого	224

**Творческие индивидуальные задания**

Форма работы	Тема	Мин. кол-во баллов	Макс. кол-во баллов
Защита проекта		5	15
Выполнение индивидуальных заданий преподавателя		3	до 5
Участие в научно-практических конференциях		10	До 15
Участие в предметных олимпиадах		5	до 10
Активное участие во внеурочной деятельности по предмету		5	до 10
Разработка и изготовление наглядных пособий.		2	до 5
Разработка дидактических материалов		2	до 5





