

# Система рейтинговой оценки знаний студентов

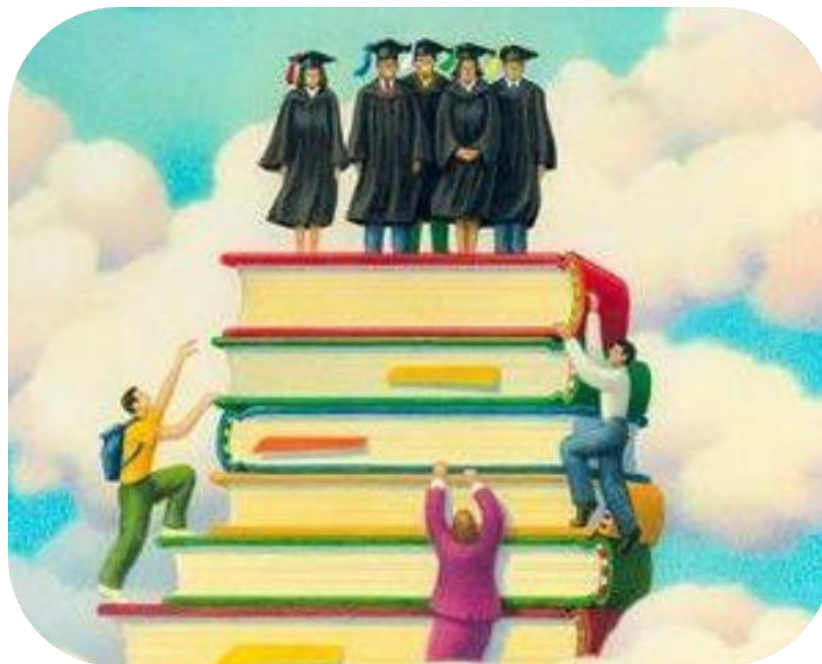
## по ПМ. 02. «Формовка колбасных изделий»



Разработала:  
преподаватель спец. дисциплин  
Эпова М.Н.  
ГПОУ «Краснокаменский  
промышленно -  
технологический техникум»  
г. Краснокаменск

# Рейтинг

– интегральная  
накопительная оценка  
качества учебной работы  
студента по учебной  
дисциплине, совокупности  
учебных дисциплин,  
изучаемых за семестр, за год  
и за весь период обучения,  
выраженная в баллах.

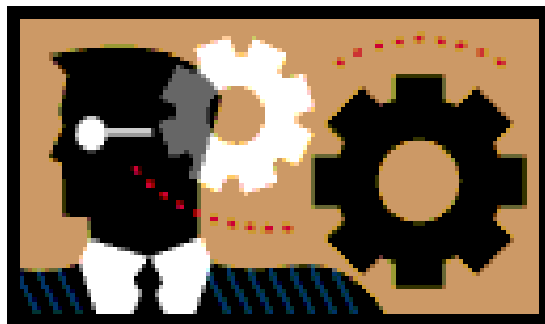


Рейтинговая технология оценивания результатов обучения основана на учете накапливаемых отметок за выполнение текущих учебных достижений.



Для обеспечения непрерывного контроля учебной деятельности преподаватель сам может выбрать модель рейтингового оценивания. Эта модель остается неизменной в течение года.

Существует несколько моделей вычисления рейтинговой оценки.



## 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
		<b>Итого</b>	<b>224</b>



# Творческие индивидуальные задания

<b>Форма работы</b>	<b>Тема</b>	<b>Мин. кол-во баллов</b>	<b>Макс. кол-во баллов</b>
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

# Суммарный рейтинг ( $P_c$ )

- $P_c \geq 85\%$  - «отлично»
- $70\% < P_c < 85\%$  - «хорошо»
- $50\% < P_c < 70\%$  - «удовлетворительно»
- $P_c < 50\%$  - «неудовлетворительно»
- 102-120 баллов – «5»



# Перевод в баллы

## Раздел 1. Формовка колбасных изделий методом шприцевания

- 112-132 балла – «5»
- 92-111 баллов – «4»
- 66-91 балл – «3»
- 65 и < баллов - «2»





**Спасибо за внимание !!!**

