*Автор:* Чугунова Татьяна Васильевна – преподаватель профессиональных модулей

*Место работы:* ОГБПОУ «Сенгилеевский технологический техникум»

*Электронный адрес:* [chugunova.tanja@mail.ru](https://e.mail.ru/compose?To=chugunova.tanja@mail.ru)

*Название статьи:* «Тестовые технологии как средство повышения качества образования в процессе реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»»

*Аннотация.*

Статья раскрывает сущность тестовоых технологий как средство повышения качества образования в процессе усвоения образовательных программ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания.

Автор отмечает необходимость системы тестовых заданий, позволяющих выявить уровень предметной подготовки, оперативно скорректировать содержание образования, усовершенствовать методы обучения, а также проследить динамику учебного прогресса. Приведение качества контроля в соответствие с современными требованиями выдвигает на передний план проблему создания научно и методически обоснованной, экспериментально апробированной тестовой системы многоэтапного контроля.

В статье представлены материалы о видах тестов, личном опыте применения тестовых заданий. По мнению автора, несмотря на актуальность тестов, есть как достоинства так ряд недостатков в их применении.

*Ключевые слова:* современные образовательные технологии, тестовые задания, тесты открытого типа, тесты закрытого типа, тесты комбинированного типа, стартовый контроль , текущий контроль, тематический контроль, рубежный контроль , итоговый контроль.

Урок нуждается в технологиях, позволяющих обучающих самим влиять на то, что и как они изучают. Одной из технологий, выявляющей позитивные и проблемные зоны усвоения учебного материала каждым студентом, является тестовая технология.

*Тест* (в переводе с англ. – «проба» или «испытание»)– это краткое, стандартизированное испытание, поддающееся стандартизации и математической обработке данных. С помощью тестов стремятся выявить определенные способности, навыки, умения (или их отсутствие), наиболее точно охарактеризовать некоторые качества личности. Во многих случаях в психологических исследованиях используется не один, а несколько методов, каждый из которых дополняет другие, раскрывая новые стороны психической деятельности.

Педагогический тест– это система заданий возрастающей трудности, специфической формы, позволяющая качественно и эффективно измерить уровень и оценить структуру подготовленности обучающихся.

Структурные компоненты педагогического теста – это тестовые задания и эталон ответов. Затрагивая вопросы методики использования тестов для контроля результатов обучения студентов необходимо вспомнить об основных функциях проверки и оценки результатов обучения. Выделим среди них основные функции тестов:

- учетно-контрольная (информационная), которая систематически позволяет преподавателю фиксировать результаты обучения и судить об успеваемости каждого обучающегося, его достижениях и недочётах в учебной работе;

-контрольно-корректирующую (диагностическую), которая обеспечивает связь «преподаватель - студент », для внесения коррективов в методику обучения, перераспределения учебного времени между различными вопросами темы и пр., позволяет осуществлять диагностику причин отставания обучающихся;

- обучающая, которая в результате помогает повторить материал, акцентировать внимание обучающихся на главных вопросах и важнейших мировоззренческих идеях курса, показывает на типичные ошибки, что способствует закреплению и углублению знаний обучающихся;

- воспитательная (мотивационная), которая стимулирует обучающихся к дальнейшей учебной работе, углублению своих знаний, развивает у обучающихся умение самоконтроля и самооценки;

- аттестационная, которая связана с характеристикой уровня обученности обучающегося, является основной его аттестации, а также важнейшим компонентом аттестации работы преподавателя образовательного учреждения.

        При составлении тестового задания сначала определяется, на каком этапе это будет применяться. Существует следующие *этапы контроля*:

        -стартовый контроль

        -текущий контроль

        -тематический контроль

        -рубежный контроль

        -итоговый контроль.

*При разработке тестовых заданий, используется следующий алгоритм:*

1.Формулируется вопрос или задание.

2. Выбирается правильный ответ.

3. Подбираются варианты ответов *(при необходимости)*

4. Формулируются инструкции в соответствии с видом тестового задания

На учебных занятиях используются следующие виды тестов:  по форме, по способу предъявления, по цели назначения, по виду деятельности, по месту использования, по объему содержания и времени проведения.

*Виды тестов по форме:*

- тесты закрытого типа (задания с выбором верного ответа из набора предлагаемых);

- тесты открытого типа (ввод предполагаемого ответа на задание самим тестируемым).

-тесты комбинированного типа (задания с выбором и вводом правильного ответа)

***Пример использования тестов в процессе реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»»***

1. ТЕСТ - ЗАДАНИЕ с АЛЬТЕРНАТИВНЫМИ ОТВЕТАМИ

*Инструкция*

Обведите ответ «да», если вы согласны с утверждением, а если не согласны – обведите - «нет»

*Текст задания:* К бутерброду относятся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) канапе | да | нет |
| б) салат | да | нет |
| в) студень | да | нет |
| д) гамбургер | да | нет |
| е) хот-дог | да | нет |

*Ответ:*а) да б) нет в) нет д) да е) нет

1. ТЕСТ - ЗАДАНИЕ СО МНОЖЕСТВЕННЫМ ВЫБОРОМ ОТВЕТОВ

*Инструкция:*  Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.

*Текст задания:* Укажите способ нарезки овощей для винегрета

* а) соломка
* б) брусочки
* в) кубики

*Ответ:* в).

1. ТЕСТ ЗАДАНИЕ НА ВОССТАНОВЛЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

*Инструкция:*  Установите соответствие между элементами 1-го и 2-го столбца, каждый из отмеченных буквами ответов может соответствовать одному пронумерованному условию.

*Текст задания:* Подобрать соус к блюдам

|  |  |
| --- | --- |
| Название соуса | Подают к блюдам |
| 1. Соус кисло-сладкий | а) овощам и крупяным |
| 2. Соус польский | б) из отварного, тушеного мяса и птицы |
| 3. Соус молочный | в) из отварной рыбы, капусте цветной и белокачанной |

Ответ:

1-б, 2-в, 3-а

1. ЗАДАНИЕ НА ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

*Инструкция:* Отметьте цифрами во второй колонке правильную последовательность этапов из первой колонки.

*Текст задания:* Установить последовательность этапов приготовления хлебобулочных изделий

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы приготовления | Правильная последовательность |
| а) выпечка | 5 |
| б) прием и хранение сырья | 1 |
| в) охлаждение и хранение: | 6 |
| г) подготовка сырья | 2 |
| д) разделка теста | 4 |
| ж) приготовление теста | 3 |

Ответ: б – г – ж – д – а – в

1. ТЕСТ ЗАДАНИЕ НА ДОПОЛНЕНИЕ

*а) Инструкция:* впишите одно слово вместо многоточия.

*Текст задания:* Смесь сахара и воды – это…

*Ответ: сироп*

*б) Инструкция:* прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущены ряды слов. Выберите из предлагаемых ниже списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков

*Текст задания:*

Варят супы при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(1) кипении, так как при бурном кипении овощи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(2), не сохраняют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(3) и улетучиваются ароматические вещества.

*Варианты ответов*: а) бурном б) слабом в) склеиваются

г) развариваются д) витамины е) форму …..

1. ТЕСТ ЗАДАНИЕ НА СВОБОДНОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ

*Инструкция:* напишите ответ на вопрос (не менее одного предложения)

*Текст задания:* смысл понятие «взбивание»?

*Ответ:* Взбивание – это механический способ разрыхления, применяемый для изготовления теста бисквитного, заварного, белкового, и для блинчиков.

*Тестовые задания* - это инструмент, позволяющий количественно оценить умения обучающихся использовать приобретенные знания.

Эксперимент проводился нами в Сенгилеевском технологическом техникуме при изучении профессионального модуля МДК 03.01. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукций» на III курсе в 1 полугодии. Эксперимент проходил в несколько этапов в течении 2 лет: обучающий, контрольный. В эксперименте участвовало две группы: Т-17/9 и Т-18/9. В каждой группе по 20 человек.

*1 этап - обучающий.* На данном этапе в экспериментальной группе Т – 18/9 на занятиях нами использовались разработанные технологии тестов.

В контрольной группе Т – 17/9 занятия проходили в традиционной форме контроля.

2 этап - *контрольный*. На этом этапе определяется уровень усвоения теоретических знаний в группах: и контрольной, и в экспериментальной. Для этого проведено тестирование в обеих группах.

# Студентам предлагались тестовые задания. Данным тестом была проведена диагностика сформированности теоретических знаний у студентов групп Т – 17/9, Т – 18/9 по изученному разделу.

*Диаграмма 1*

«Сравнение степени обученности студентов контрольной и экспериментальной групп».

Результаты контрольной группы изменились следующим образом:

До эксперимента – 65%, после эксперимента – 66,5%0

Результаты экспериментальной группы:

До эксперимента – 63%, после эксперимента – 70%

В результате тестирования мы выявили сформированность знаний у студентов групп Т-17/9 и Т-18/9 по разделу.

Применение заданий в тестовой форме для контроля самостоятельной работы характеризуется возможностью организовать тотальный контроль усвоения знаний, в самом лучшем смысле слова «тотальный».

Широкое внедрение тестовых форм в текущий учебный процесс, в самостоятельную работу и в новое поколение учебных пособий, масштабное использование широких педагогических возможностей тестовых форм позволяет на профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в целом добиваться высоких результатов в повышении качества подготовки специалистов.

Таким образом, тесты нельзя делать единственным исчерпывающим методом любой диагностики: они требуют параллельного использования свободных письменных работ, а также устное собеседование

Литература

1 Аванесов В.С. Научные основы тестового контроля знаний. – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 1994 – 136 с.

2 Аванесов В.С. Композиция тестовых заданий. – 2-е изд. – М.: Адепт, 1998 – 217 с.

3 Андреев А.А. Введение в дистанционное обучение: учеб.-метод. пособие. – М.: ВУ, 1997 –85 с.

4 Челышкова М.Б. Теория и практика конструирования педагогических тестов. – М.: Логос,

2002 – 432 с.

5 Олифер В.Г., Олифер Н.А. Сетевые операционные системы. – СПб.: Питер, 2007 – 544 с.