



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

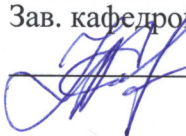
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Тестовый контроль по дисциплинам профессионального цикла как
форма текущего контроля**

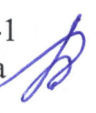
**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:
89,85 % авторского текста

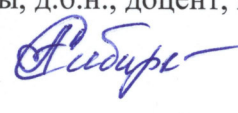
Работа рекомендована к защите
«18» июня 2026 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ
 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1
Хорошавина Дарья Александровна 

Научный руководитель:

профессор кафедры, д.б.н., доцент, к.х.н.,
Сибиркина А.Р. 

Челябинск

2026

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Теоретические основы тестового контроля в условиях СПО.....	6
1.1. Сущность, функции и место текущего контроля в системе профессионального образования.....	6
1.2. Классификация и виды тестовых заданий по дисциплинам профессионального цикла.....	11
1.3. Преимущества и ограничения тестового контроля как формы текущего контроля.....	20
Глава 2. Практические аспекты организации тестового контроля по дисциплинам профессионального цикла.....	26
2.1. Методика разработки и внедрения тестов для текущего контроля знаний.....	26
2.2. Анализ результатов апробации методики тестового контроля.....	29
2.3. Методические рекомендации по применению тестового контроля в условиях Челябинского профессионального колледжа.....	34
Заключение	38
Список литературы	43
Приложения	49

Введение

Актуальность исследования обусловлена, прежде всего, значимостью тестового контроля в проверке знаний. Тестовый контроль – это не только эффективный инструмент оценки знаний, но и средство повышения качества профессионального образования, формирования у студентов ответственности, самостоятельности и готовности к профессиональной деятельности. Тестовый контроль экономит учебное время, позволяя преподавателю сосредоточиться на практической и творческой части занятий, а не на рутинной проверке знаний.

Способность преподавателя составлять тесты для текущей, промежуточной и итоговой аттестации – один из тех навыков, без которых сложно представить полноценную педагогическую работу. Причин тому несколько. Тестирование остаётся одной из наиболее объективных форм проверки знаний. Помимо этого, грамотно составленный тест позволяет за короткое время охватить весь материал курса и получить представление о том, насколько аудитория усвоила конкретные темы. Систематическое использование тестов в рамках текущего контроля, к слову, формирует у студентов устойчивое умение работать с подобными заданиями – что само по себе немаловажно.

Вопрос этот не теряет остроты ещё и потому, что образовательный процесс непрерывен: он требует постоянного внимания и со стороны преподавателя, и со стороны самого студента (который нередко склонен откладывать самоконтроль до последнего).

Проблема исследования заключается в противоречии между необходимостью повышения эффективности текущего контроля знаний обучающихся и недостаточной теоретической разработанностью, а также практической реализацией тестового контроля именно по дисциплинам профессионального цикла. Несмотря на широкое распространение тестов как инструмента оценки, их применение часто носит формальный

характер, не позволяющий объективно оценить сформированность профессиональных компетенций и выявить индивидуальные затруднения студентов на ранних этапах обучения.

Степень разработанности проблемы исследования. Проблема тестового контроля по дисциплинам профессионального цикла как формы текущего контроля достаточно освещена в психолого-педагогической литературе (Е.З. Борович, Л.О. Демьянова, Т.В. Киян, М.А. Нуреева, И.А. Посов, Ю.В. Сутугинене, И.А. Черенкова, и др.), однако отдельные методические моменты в системе среднего профессионального образования освещены недостаточно.

Целью исследования является теоретическое обоснование, разработка и экспериментальная проверка системы тестового контроля по дисциплинам профессионального цикла как формы текущего контроля, направленной на эффективное оценивание предметных компетенций студентов СПО.

Объектом исследования является образовательный процесс в системе СПО. **Предмет исследования** – тестовый контроль в образовательном процессе СПО по дисциплинам профессионального цикла как форма текущего контроля

Поставленная цель достигается решением **следующих задач:**

- раскрыть сущность, функции и место текущего контроля в системе профессионального образования;
- рассмотреть классификацию и виды тестовых заданий по дисциплинам профессионального цикла
- охарактеризовать преимущества и ограничения тестового контроля как формы текущего контроля;
- создать методику разработки и внедрения тестов для текущего контроля знаний в СПО;
- проанализировать результаты апробации методики тестового контроля;

– сформулировать методические рекомендации по применению тестового контроля в условиях Челябинского профессионального колледжа.

Гипотеза исследования заключается в предположении, что организация тестового контроля в системе СПО в современных условиях будет эффективна при создании комплекта контрольно-оценочных средств (КОС), который позволяет комплексно оценивать, как теоретические знания, так и практические умения студентов на базе Челябинского профессионального колледжа

В качестве **методологической базы** работы выступают три подхода. Системно-деятельностный восходит к трудам Л. С. Выготского, А. Н. Леонтьева и Д. Б. Эльконина; компетентностный разработан в рамках концепций А. В. Хуторского и Б. Д. Эльконина; аксиологический опирается на идеи М. М. Рубинштейна, П. Ф. Каптерева и А. П. Нечаева.

Методы исследования: теоретические: анализ научной литературы по проблеме исследования, обобщение и систематизация. Эмпирические методы включают наблюдение, опрос и анализ образовательных документов.

Теоретическая значимость исследования заключается в систематизации педагогического опыта тестового контроля по дисциплинам профессионального цикла как формы текущего контроля.

Практическая значимость работы состоит в том, что ее результаты и выводы могут быть использованы преподавателями дисциплин профессионального цикла в системе СПО для оптимизации процесса контроля знаний. Представленный КОС может служить методическим ориентиром при разработке фондов оценочных средств, направленных на формирование и диагностику общих компетенций обучающихся.

База исследования: Челябинский профессиональный колледж.

Структура выпускной квалификационной работы включает введение, две главы, заключение, список литературы и приложения.

Глава 1. Теоретические основы тестового контроля в условиях СПО

1.1. Сущность, функции и место текущего контроля в системе профессионального образования

Результативность обучения неразрывно связана с тем, как выстроен контроль и оценивание: формы проверки знаний должны соответствовать тем формам, в которых велось само обучение. При этом педагогический контроль не сводится к выставлению отметок – он выполняет целый ряд иных функций, о чём нередко забывают.

Через контроль реализуется оценочная функция образования: устанавливается, насколько учащийся достиг заявленных педагогических целей и сформировал необходимые компетенции. Параллельно работает обучающая функция – педагог анализирует результаты учащегося и корректирует свою работу, тогда как сам обучающийся приобретает навык постоянного самоконтроля [7]. Воспитательное значение проверки состоит в том, что систематическая отчётность приучает к дисциплине и регулярному труду [13]. На этом фоне формируется и мотивация: регулярная оценка результатов побуждает учиться равномерно, не откладывая материал на последний момент [14].

Пожалуй, наиболее существенной среди перечисленных остаётся корректирующая функция. Именно она позволяет педагогу на протяжении всего курса отслеживать, насколько успешно идёт процесс, и своевременно вносить поправки – направлять, поправлять, указывать на пробелы. Правда, на практике эта функция задействуется реже других, хотя именно от неё во многом зависит итог.

Из сказанного следует, что контроль значим не только в конце обучения, но и на каждом его этапе. Текущая проверка знаний в сочетании с самоконтролем учащегося составляют основу эффективного учебного процесса.

При компетентностном подходе в образовании одной из задач является обеспечение улучшения качества обучения. Данная задача может быть реализована в различных видах, методах и формах преподавания, а также в повышение качества контроля и оценки знаний обучающихся. «Оценивание – это регулярный процесс, направленный на систематическое установление соответствия между планируемыми и достигнутыми результатами обучения» [28].

В учебном процессе на различных этапах обучения применяются разные виды и методы контроля (Рис. 1.1).



Рис. 1.1 – Виды, методы и функции контроля [28]

В данной работе мы подробнее рассмотрим текущий контроль, который направлен на проверку знаний и систематическое наблюдение за результатами обучения в течение всего семестра. Здесь могут быть использованы опрос, контрольная работа, подготовка реферата, тестирование и т.п.

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематический анализ того, насколько регулярно и результативно

студент работает – как на занятиях, так и самостоятельно – в процессе освоения компетенций по конкретной учебной дисциплине. Такой контроль осуществляется на протяжении всего учебного семестра, года. Текущий контроль успеваемости должен быть направлен на оценку систематичности учебной работы обучающегося. Текущий контроль должен включать в себя ряд контрольных мероприятий, которые могут быть исполнены в рамках занятия – с педагогом или самостоятельно студентом [16].

Текущий контроль в системе профессионального образования – это систематическая проверка учебных достижений обучающихся, проводимая преподавателем в ходе образовательной деятельности в соответствии с образовательной программой. Его цель – мониторинг уровня знаний, умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, а также обеспечение эффективного учебного процесса.

Повседневное наблюдение за тем, как студенты осваивают материал, принято называть текущим контролем. Преподаватель ведёт его систематически – в ходе обычных занятий, не выделяя под это специального времени. Смысл такого наблюдения в том, чтобы своевременно получать достоверное представление об уровне усвоения знаний и на этой основе корректировать методику работы, удерживать познавательный интерес аудитории, гибко управлять ходом учебного процесса.

Надо сказать, что текущий контроль выполняет сразу несколько взаимосвязанных функций, и разграничить их на практике бывает непросто. Образовательная состоит в сопоставлении реальных результатов обучения с теми, что планировались изначально. Воспитательная направлена на формирование у студентов мотивации к учёбе и привычки к самоконтролю (что, впрочем, достигается далеко не всегда и требует дополнительных усилий со стороны педагога). Развивающая функция предполагает стимуляцию внимания, памяти и мышления – то есть тех

процессов, без которых познавательная активность попросту не складывается. Наконец, диагностическая и оценочная функции обеспечивают анализ полученных результатов и обратную связь в паре «преподаватель – студент», что позволяет вносить поправки в учебный процесс до того, как накопившиеся пробелы станут критическими [25].

На уровне обучающегося текущий контроль позволяет оценить достижения в образовательной деятельности, степень освоения общих и профессиональных компетенций [27].

На уровне преподавателя – оценить результативность профессионально-педагогической деятельности, качество созданных педагогических условий.

На уровне руководства образовательного учреждения – проанализировать результативность деятельности преподавателей, состояние образовательного процесса, условия образовательного взаимодействия [27].

Текущий контроль является основой для оперативного управления учебной деятельностью и её корректировки. Он позволяет своевременно выявлять отстающих обучающихся и оказывать им помощь в освоении материала, а также организовывать индивидуальные занятия с наиболее подготовленными студентами [3].

Данные текущего контроля используются для совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Формы и методы текущего контроля:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный);
- письменные работы (диктанты, сочинения, контрольные работы, решение задач, составление тезисов, выполнение чертежей и схем и др.);
- тестирование (письменное или с использованием компьютерных технологий);
- защита лабораторных и практических работ;
- проверка выполнения домашних заданий, самостоятельных работ;

- подготовка и защита рефератов, докладов, презентаций;
- анализ деловых ситуаций, решение кейс-заданий;
- участие в конференциях, деловых и ролевых играх, коллективных тренингах и др. [28]

Конкретные формы и процедуры текущего контроля разрабатываются преподавателем или группой преподавателей с учётом специфики учебной дисциплины, профессионального модуля, его содержания, трудоёмкости и других факторов. Они доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Результаты текущего контроля фиксируются в журналах учебных занятий и практики. Оценивание может осуществляться по балльно-рейтинговой или традиционной пятибалльной системе.

Внутрисеместровый контроль занимает особое место среди форм текущей проверки знаний. Проводится он в течение семестра — как правило, ближе к середине — и позволяет получить объективную картину того, насколько студент продвинулся в освоении дисциплины. По сути, речь идёт о промежуточном срезе: насколько продуктивно шла аудиторная работа, справлялся ли студент с самостоятельными заданиями. Надо сказать, что такой контроль нередко воспринимается как репетиция итоговой аттестации по курсу [5].

Освоение компетенций в рамках дисциплины невозможно представить без регулярной проверки — и текущей, и внутрисеместровой. Педагог получает возможность оценить реальную подготовленность студента, понять, насколько результативно выстроено обучение. Ценность же этого вида контроля, пожалуй, не столько в оценке как таковой, сколько в возможности вовремя скорректировать учебную деятельность, пока ещё есть время что-то изменить.

Таким образом, качество профессиональной подготовки во многом определяется тем, насколько своевременно преподаватель замечает пробелы в усвоении материала. Текущий контроль даёт такую

возможность: он позволяет корректировать ход обучения прямо в процессе, не дожидаясь итоговой аттестации. Надо сказать, что именно регулярная обратная связь – а не разовые проверки – делает образовательный процесс по-настоящему управляемым.

1.2. Классификация и виды тестовых заданий по дисциплинам профессионального цикла

Проверка знаний, умений и навыков обучающихся может проводиться с помощью такого инструмента их измерения как тест. Чаще всего, слово «тест» воспринимается пользователями в узком значении этого понятия и ассоциируется с выбором ответа из предложенных вариантов. Однако на практике применяются различные способы формирования тестовых заданий.

Понятие «педагогический тест» трактуется по-разному. В.С. Аванесов понимает под ним систему параллельных заданий возрастающей трудности, ориентированную на измерение уровня подготовленности [1]. А.Н. Майоров идёт дальше: в его трактовке тест представляет собой инструмент, построенный на квалитетически выверенной системе заданий со стандартизированной процедурой проведения и обработки результатов [24]. Позиция Майорова, надо сказать, выглядит убедительнее – она охватывает не только учебные достижения, но и измерение качеств и свойств личности, что вполне соответствует логике современных образовательных стандартов.

Если говорить об общем смысле, тест – это испытание, в ходе которого человеку предъявляются задачи для диагностики его способностей [33]. Педагогический тест в этом ряду занимает особое место: речь идёт об инструменте контроля, позволяющем объективно оценить, насколько подготовленность обучающегося соответствует образовательному стандарту [22]. Проводиться он может в письменной

или компьютерной форме [23], хотя возможности такого контроля ограничены – оценить навыки устной речи подобным способом затруднительно [18].

Тестирование в педагогике выполняет три взаимосвязанные функции: диагностическую, обучающую и воспитательную. Каждая из них встроена в образовательный процесс таким образом, что действие одной усиливает и дополняет действие остальных (рис. 1.2).



Рисунок 1.2 – Основные взаимосвязанные функции тестирования [15]

Качество тестирования определяется по таким характеристикам, как надежность, валидность (соответствие полученных результатов целям тестирования) теста. Использование тестов в процессе обучения позволяет:

- рационально распределить время занятий;
- в короткий срок установить обратную связь с обучающимися, тем самым индивидуализируя работу с ними;
- проверить степень усвоения материала занятия;
- увидеть проблемы каждого обучающегося и при необходимости внести изменения в ход занятия [8].

Прежде чем составлять тест, преподаватель должен ответить на один конкретный вопрос: что именно он собирается проверять. Диагностическая цель определяет всё остальное – и форму заданий, и их сложность.

Удобной точкой опоры здесь служит таксономия В.П. Беспалько, согласно которой тесты делятся на три группы по уровню усвоения материала.

Первый уровень – это проверка того, что студент запомнил. Формулы, правила, теоремы: всё, что было изложено на занятии и должно удерживаться в памяти. Задания здесь намеренно прямые, без лишних усложнений.

Иначе устроены тесты второго уровня. Они рассчитаны не на воспроизведение, а на понимание и умение действовать по образцу – то есть студент решает типовые практические задачи, опираясь на усвоенные схемы. Разница с первым уровнем, надо сказать, принципиальная: одно дело знать формулу, другое – правильно её применить.

Третий уровень устроен сложнее. Задачи этого типа предполагают перенос знаний в незнакомую ситуацию – туда, где готового алгоритма нет и приходится мыслить самостоятельно. Такая работа требует не просто воспроизведения или применения по образцу, а чего-то ближе к творческому поиску (пусть и в рамках учебного контекста). Правда, на практике граница между вторым и третьим уровнями нередко размывается – это стоит учитывать при составлении заданий [7].

Но любой из этих тестов, независимо от групповой принадлежности, должен отвечать определенным требованиям, а именно:

- тест должен проверить качество усвоения определенного учебного материала (от дельного раздела, темы, группы тем);
- задания теста должны охватывать максимальное количество учебного материала, который необходимо проверить;
- задания теста необходимо оценивать, учитывая их сложность;
- если тест имеет несколько вариантов, то задания в каждом из них должны соответствовать друг другу по трудности;
- тест должен отвечать требованию валидности (степени соответствия методики и результатов поставленным целям) [16].

Материал теста должен быть эффективным; соответствовать целям проводимого контроля; обеспечивать объективность и постоянство результатов при неоднократном тестировании на одной и той же группе тестируемых [29].

Тестирование можно разделить по целям использования и по назначению. Для оценки знаний обучающихся в начале изучения дисциплины применяется предварительное тестирование, которое охватывает небольшой диапазон знаний. Формирующий тест используется для контроля знаний по отдельному ограниченному материалу (тема, глава, раздел). Суммирующий тест обычно содержит вопросы, которые представляют более высокий уровень сложности [35].

Применение такого теста, как базовый, применяется для оценки основных понятий учебного материала, используемых учащимися на алгоритмическом и репродуктивном уровнях [31].

Целесообразно проводить тематический и диагностический тесты для оценки и анализа проб по отдельной тематике, степени усвоения материала в конкретной области [26].

Итоговый тест, как правило, проводится в конце семестра, курса с целью выявления объема и уровня усвоения материала в целом по дисциплине.

По форме ответов тестовые задания подразделяются на задания закрытого и открытого типа (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 – Типы тестовых заданий [15]

Основной недостаток тестов закрытого типа – возможность угадать ответ. Для усложнения таких тестов рекомендуется указывать больше вариантов ответов, устанавливать жесткие временные рамки [32].

В заданиях множественного выбора необходимо выбрать верный ответ (один или не сколько). При этом в тексте задания целесообразно не указывать количество правильных ответов (один, два, три и т.д.) (рис. 1.4).

Недопустимой записью числа в двоичной системе счисления является:

- а) 1101
- б) 11
- в) 101
- г) 10102.

В определение классического вероятностного пространства входит условие:

- а) исходы равновероятны
- б) исходы независимы
- в) испытания заканчиваются одним из двух исходов

Величина размеров на чертеже, выполненном в масштабе увеличения должна быть:

- а) натуральная
- б) уменьшения на величину масштаба
- в) увеличенная на величину масштаба

Рисунок 1.4 – Примеры тестов на множественный выбор вариантов ответов

В заданиях на соответствие необходимо установить правильное сопоставление между множеством «Вопросы» и множеством «Ответы». Такие задания направлены на проверку взаимосвязи между названием и описанием; датами и фактами и пр. Для усложнения таких заданий целесообразно предлагать большее количество ответов по сравнению с вопросами [31].

В заданиях с альтернативными ответами предлагается только два варианта ответов, из которых один верный (рис. 1.5).

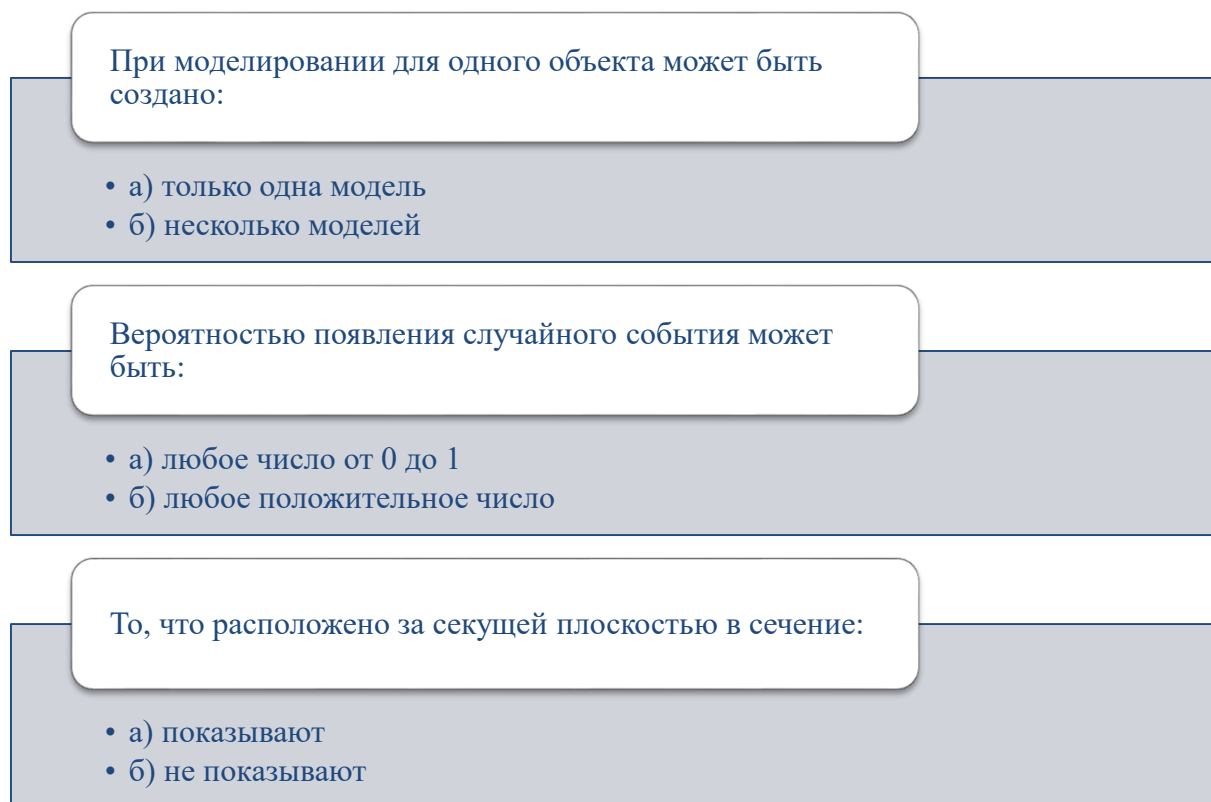


Рисунок 1.5 – Пример тестовых заданий с альтернативным (бинарным) выбором ответов

Задания на установление последовательности требуют от тестируемого выстроить верный порядок – действий, вычислений, дат, величин и прочего в том же роде. Направлены они, среди прочего, на развитие логического мышления [30] (рис. 1.6).

Иначе устроены задания открытого типа: готового ответа в них нет, тестируемый формулирует его сам. Сюда входят задания-дополнения (вставить пропущенное слово, завершить утверждение и т.п.) и задания свободного изложения. Угадать ответ здесь, в отличие от закрытого типа, не получится – и это, надо сказать, принципиально меняет характер проверки. Особенно уместны такие задания там, где нужно проверить знание терминологии, дат и подобного [2]. Примеры достаточно показательны:

– «Для кодирования 25 различных состояний достаточно...двоичных разрядов».

– «Штриховка выполняется на чертежах под углом...градусов».

В таблице приведены запросы к поисковому серверу. Расположите номера запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдет поисковый сервер по каждому запросу

- 1 – живопись ИЛИ литература
- 2 – живопись И литература
- 3 – живопись И литература И графика
- 4 – живопись ИЛИ литература ИЛИ графика

Запишите правильный порядок значений по возрастанию

- 1 – 1008
- 2 – 10010
- 3 – 1002
- 4 – 1002

Запишите правильный порядок масштаба уменьшения

- 1 – 1:4
- 2 – 1:2,5
- 3 – 1:2
- 4 – 1:5
- 5 – 1:10

Рисунок 1.6 – Пример тестовых заданий на установление последовательности

Задания обоих типов – открытого и закрытого – применимы для тематического, текущего, рубежного и промежуточного контроля, а также для самоконтроля.

Практика показывает: тестовые задания закрытого типа с множественным выбором и альтернативными ответами студенты воспринимают значительно легче прочих форматов. Сложнее даются задания на установление соответствия и последовательности — здесь уже требуется удерживать в голове несколько логических связей одновременно. Больше всего времени и усилий уходит на задания открытого типа, и это, надо сказать, вполне объяснимо: свободная формулировка ответа предполагает иной уровень владения материалом.

Из сказанного вытекает несколько практических следствий. Для контроля успеваемости, аттестации и оценки самого учебного процесса в образовательных организациях формируется фонд оценочных средств — он должен включать контрольно-измерительные материалы разного уровня сложности, а не сводиться к единому формату. Степень освоения компетенций и индивидуальные достижения учащихся разумнее измерять через разнообразные формы и методы контроля (тестирование, практические задания, устные ответы), поскольку ни один инструмент сам по себе полной картины не даёт.

Грамотно выстроенный образовательный процесс невозможен без предварительного планирования контроля — и тестирование здесь занимает особое место, поскольку обеспечивает обратную связь и снижает субъективность оценки [4]. Компьютерные технологии существенно расширяют эти возможности: автоматизация избавляет от части ручной работы и делает диагностику точнее.

Что касается методов создания интеллектуальных тестовых заданий, в современной педагогике их сложилось несколько. Искусственный интеллект (ИИ) анализирует накопленные массивы данных — результаты прошлых тестирований, динамику успеваемости, учебные предпочтения — и на этой основе генерирует персонализированные задания. Правда, метод ресурсоёмкий, и не каждое учебное заведение может позволить себе его в полной мере. Машинное обучение работает иначе: строит прогностические модели и формирует адаптивные тесты, подстраиваясь под траекторию конкретного учащегося, — но и оно требует серьёзных вычислительных мощностей [26]. Статистический подход, основанный на выявлении закономерностей в данных, устроен проще и вполне справляется с генерацией стандартных заданий, однако индивидуальные особенности учащихся при этом остаются за скобками [30].

На рынке уже существуют программные платформы, реализующие перечисленные подходы на практике. Testdome, IntelliTest и Learndesk

опираются на технологии ИИ и машинного обучения: формируют персонализированные тесты и, что немаловажно, предоставляют инструменты детального анализа результатов вместе с развёрнутой отчётностью [20].

Таким образом, если взяться за разбор понятия «педагогический тест», то уже на уровне определений обнаруживаются заметные расхождения. Аванесов и Майоров трактуют его по-разному, и это не терминологический спор ради спора – за каждым подходом стоит своя логика измерения. Тест выполняет сразу несколько функций: диагностирует уровень подготовки, при грамотном составлении способен обучать (сам процесс решения задания фиксирует материал), а в определённых условиях несёт и воспитательный эффект. Качество теста при этом держится на двух опорах – надёжности и валидности, причём второе обеспечить труднее, чем кажется на первый взгляд.

По форме ответа различают задания закрытого и открытого типа, по уровню усвоения материала – от воспроизведения базовых фактов до творческого применения знаний в нестандартных ситуациях. Преподавателю это даёт возможность подбирать инструментарий осознанно, а не по привычке. У каждого типа заданий есть свои слабые места: закрытые допускают угадывание, открытые сложнее проверять единообразно. Именно поэтому фонд оценочных средств должен включать разные форматы – только их сочетание даёт сколько-нибудь объективную картину. Технологическая сторона вопроса меняется быстро. Инструменты на основе машинного обучения уже позволяют формировать задания под конкретного студента, опираясь на анализ его предыдущих ответов. Статичный тест, одинаковый для всей аудитории, постепенно уступает место адаптивным системам, где траектория проверки корректируется в режиме реального времени. Это существенно меняет характер обратной связи – она становится более точечной. Тестирование, таким образом, давно вышло за рамки простой проверки и превратилось в

диагностический механизм, встроенный в управление качеством образования.

1.3. Преимущества и ограничения тестового контроля как формы текущего контроля

Сегодня немало преподавателей вузов отдают предпочтение тестированию, отказываясь от привычного экзамена в форме диалога. Стоит разобраться, что именно привлекает их в такой форме контроля – и есть ли у неё слабые стороны (а они, надо сказать, вполне могут обнаружиться).

При оценивании студентов с помощью тестов, можно отметить, что, во-первых, тесты являются достаточно объективным способом, поскольку выявляют степень овладения конкретными знаниями, умениями и навыками, а также позволяют соотнести уровень достижений студентов по конкретной дисциплине в целом и по ее отдельным темам в частности [34].

Во-вторых, тестирование развивает мышление у студентов, ведь им приходится не только выбирать верный ответ, но и проанализировать остальные варианты. Для преподавателя, контроль с помощью тестов помогает понять уровень усвоения студентами отдельной темы или раздела еще на этапе изучения дисциплины, что дает возможность скорректировать построение дальнейшего учебного процесса. Оценивание знаний всегда должно быть непрерывным и действенным. Исследования показывают, что формировать тест по конкретной теме дисциплины целесообразно после лекции и семинара по данному разделу, а не до проведения занятий [21].

В-третьих, тестирование можно считать самым справедливым способом контроля, исключая субъективный взгляд преподавателя, так как все студенты находятся в равных условиях, как в процессе контроля, так и оценки. Согласно некоторым исследованиям, наблюдается тот факт, что

тестовая форма контроля позволяет снизить количество апелляций, учитывая одинаковую процедуру оценивания для всех студентов. То есть, можно отметить, что тестирование является более «мягким» инструментом, который приводит к снижению предэкзаменационных нервных напряжений [6].

Среди очевидных плюсов тестирования в учебном процессе стоит назвать прежде всего стандартизацию условий: каждый студент оказывается в равных обстоятельствах, а результат выражается в конкретной цифре, не допускающей произвольной трактовки. Тридцать заданий за один академический час – и преподаватель получает срез знаний всей группы сразу. Это, надо признать, существенно разгружает обе стороны.

Количественная оценка, которую даёт тест, открывает возможность сравнивать результаты внутри группы и выставять баллы без субъективных поправок. Вместе с тем у метода есть уязвимые места: студент может ошибиться случайно, формулировки заданий – оказаться неточными, а эталонные ответы – содержать погрешности. Разработка настоящего валидного инструмента требует до пяти лет работы и ощутимых финансовых затрат – это факт, который нередко недооценивают.

Надёжность тестирования во многом определяется тем, насколько грамотно подобраны задания по степени трудности. Тест способен охватить материал отдельной темы, целого модуля или всей дисциплины – в этом его очевидная гибкость. Правда, здесь есть одно принципиальное условие: демонстрационный вариант не должен расходиться по сложности с основным. Если студент готовится по облегчённым образцам, а на экзамене сталкивается с принципиально иным уровнем заданий, валидность результатов оказывается под вопросом, да и стресс у обучающихся заметно возрастает [19].

Главное достоинство тестирования – особенно компьютеризированного – состоит в том, что оно устраняет субъективизм проверяющего и тем самым делает оценку более справедливой. Достоверность результатов обеспечивается соблюдением методологических требований: программное обеспечение блокирует переключение между окнами браузера, что заметно снижает вероятность списывания и поиска ответов в сети.

С точки зрения затрат тестовый контроль выгоднее для преподавателя, чем устная или письменная аттестация. Основные расходы приходятся на разработку качественного инструментария, тогда как само проведение и обработка результатов отнимают куда меньше времени и усилий. Для группы из тридцати студентов тестирование вместе с проверкой укладывается примерно в два часа – традиционный экзамен потребовал бы не менее четырёх.

Впрочем, у этого метода есть и слабые стороны, которые стоит принимать во внимание. Тесты плохо выявляют глубину индивидуальных умений: стандартизированный формат попросту не оставляет для этого места. Добавим сюда риск неадекватной сложности заданий и утрату индивидуального подхода к оценке – и картина становится неполной без оговорок. Создание валидного и надёжного теста само по себе трудоёмко; для повышения качества инструментария к разработке рекомендуется привлекать нескольких преподавателей-предметников. Сравнительный анализ преимуществ и недостатков данной формы контроля приведён в таблице 1.1.

Чтобы тест действительно измерял знания, а не удачу, преподавателю стоит заранее позаботиться о конфиденциальности заданий – и при повторном использовании менять структуру вопросов. Случайность в результатах никуда не девается: студент угадывает трудный вопрос, спотыкается на лёгком, и итоговая оценка уже не вполне отражает реальную картину.

Таблица 1.1 – Преимущества и недостатки контроля в тестовой форме

Преимущества	Недостатки
Рационально используется время занятий, охватывается больший объем содержания.	Отсутствие возможности проверки важных навыков (письмо, рассуждение, нестандартное мышление).
Быстро устанавливается обратная связь со студентами, и определяются результаты усвоенного материала.	Подготовка качественных тестов сложнее, и требует больше времени, чем подготовка письменных заданий.
Сосредоточенность внимания на пробелах в знаниях, и внесение в них корректив.	Не позволяет проверить умение письменно выражать мысли и развивать аргументацию, студенты работают с готовыми формулировками.
Возможность одновременной проверки знаний студентов всей группы.	Не требует творческого подхода, осмысливания.
Формирует у студентов мотивацию для подготовки к каждому занятию, дисциплинирует и организует их внеаудиторную деятельность.	Имеет сильную тенденцию вознаграждать простое умение вспоминать факты или реагировать на знакомые термины.
Устраняется влияние субъективизма в выставлении оценок.	Стимулирует угадывание ответов.
Снижает нагрузку на преподавателя.	Ограниченная возможность проверки глубины понимания изученного материала.
Выбор ответов дает больше шансов продемонстрировать свои знания.	

Источник: составлено автором

Отдельного разговора заслуживает отсутствие живого диалога между студентом и преподавателем. Именно здесь тестирование проигрывает: умение выстраивать аргументацию – один из ключевых навыков в университетской среде – в формате теста не проверить никак. Правда, если цель скромнее (подтвердить усвоение материала и сэкономить время), метод вполне справляется со своей задачей.

При конструировании тестов исследователи рекомендуют придерживаться нескольких содержательных принципов. Прежде всего нужно чётко понимать, для чего создаётся тест – для промежуточного среза или итогового контроля. Задания должны быть распределены по темам примерно равномерно; увеличение их числа, к слову, реально повышает надёжность проверки. Формулировки – максимально короткие и

однозначные, а виды вопросов и уровни сложности стоит чередовать. Взаимосвязанные задания лучше исключить, как и вопросы о несущественных деталях или цитатах [31].

Полностью вытеснить традиционную систему оценивания тестовый контроль не способен – да и задачи такой нет. Речь идёт о другом: тестирование расширяет возможности контроля успеваемости и при этом высвобождает у преподавателя время для индивидуальной работы со студентами. Стоит отметить, что с помощью тестов можно проверить усвоение конкретной дисциплины достаточно предметно – и, что немаловажно, побудить студента стремиться к более высоким результатам.

При всех своих ограничениях тестирование как инструмент учебного процесса обладает весомыми преимуществами. Применяемое наравне с классическими формами контроля, оно вполне органично вписывается в оценку знаний, умений и практических навыков студентов вузов – правда, при условии грамотного встраивания в общую систему проверки.

Таким образом, среди форм текущего контроля тестирование выгодно отличается прежде всего объективностью: оценка не зависит от настроения преподавателя или удачи конкретного ответа. Добавьте к этому охват сразу всей группы при минимальных временных затратах, единые условия для каждого студента – и получите заметное снижение того самого предэкзаменационного напряжения, которое нередко искажает реальную картину знаний. Быстрая обратная связь тоже играет роль: увидев результат, преподаватель может скорректировать ход занятий, не дожидаясь итоговой аттестации. Параллельно, как отмечают исследователи учебного процесса, работа с тестовыми заданиями развивает аналитическое мышление – студент вынужден сопоставлять варианты, а не воспроизводить заученное.

Вместе с тем ограничения у метода вполне ощутимые. Составить по-настоящему качественный тест – задача трудоёмкая: слабо сформулированный вопрос либо подсказывает ответ, либо вводит в

заблуждение. Риск угадывания при закрытых вопросах никуда не девается, как ни перекраивай варианты. Правда, куда серьёзнее другое: тест принципиально не способен показать, насколько студент понимает материал в его связях и противоречиях, умеет ли выстраивать аргументацию, выражать мысль письменно. Индивидуальные особенности мышления при такой форме контроля фактически остаются за кадром.

Отсюда вывод, который напрашивается сам собой: тестовый контроль не подменяет ни устный экзамен, ни защиту работы. Рассматривать его стоит как инструмент, работающий в связке с другими формами оценивания – именно тогда складывается более полная картина успеваемости и реального уровня сформированных компетенций.

Глава 2. Практические аспекты организации тестового контроля по дисциплинам профессионального цикла

2.1. Методика разработки и внедрения тестов для текущего контроля знаний

Методика разработки и внедрения тестов для текущего контроля знаний по дисциплине «Производство продовольственных продуктов» опирается на требования Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 44.03.04 и рабочей программы дисциплины [17]. На выходе формируется комплект контрольно-оценочных средств (КОС) – инструмент, который даёт возможность оценить и теоретическую подготовку студентов, и их практические умения на базе Челябинского профессионального колледжа.

Комплект приведён в Приложении 1.

Разработка тестов и КОС разворачивается поэтапно, и каждый этап имеет собственную логику.

Начинается всё с определения целей и объектов контроля. Выделяются общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), а вместе с ними – конкретные результаты обучения: те знания и умения, которые студент должен к концу курса освоить. Под каждую компетенцию и каждый результат прописываются показатели оценки – именно по ним впоследствии судят об уровне подготовки.

Следующий шаг – выбор средств контроля. Теоретическую часть проверяют тестовыми заданиями с выбором ответа, открытыми вопросами, задачами на соотнесение. С практическими умениями сложнее: здесь нужны лабораторные и практические работы, в ходе которых студенты производят продукты питания, а потом защищают принятые решения. Верно, что одним тестом такие вещи не измерить.

Когда цели и инструменты определены, начинается структурирование материалов. Комплект КОС складывается из нескольких составляющих. Паспорт комплекта описывает область применения. Отдельным разделом идёт перечень проверяемых компетенций, умений и знаний с показателями оценки. Банк тестовых заданий охватывает текущий контроль по каждому разделу дисциплины. Практические задания включают составление технологических схем, продуктовые расчёты, органолептическую оценку качества, работу с нормативной документацией и разработку элементов системы ХАССП. Завершает комплект перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачёту.

Разработка критериев оценки – это, пожалуй, самый ответственный момент. Для теоретического и практического контроля устанавливаются отдельные шкалы перевода: процент правильных ответов или степень выполнения задания соотносятся с итоговой оценкой («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Без чётко прописанных критериев вся предыдущая работа теряет смысл.

Охарактеризуем особенности внедрения тестов в учебный процесс.

1. Текущий контроль реализуется через проведение регулярных тестирований по теоретическим разделам. Примеры вопросов: Какой процесс происходит в печи при выпечке хлеба? Что такое «обминка» теста? Какой вид муки используется для производства макаронных изделий группы А? Это позволяет оперативно выявлять пробелы в знаниях [10].

Практический контроль проходит непосредственно в ходе лабораторных работ. Студентам предлагаются прикладные задачи: расчёт потребности в оборудовании и инвентаре, оформление технологической документации, разбор производственных ситуаций. Преподаватель смотрит на корректность решения, умение обращаться с оборудованием и способность аргументировать принятые решения [12].

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачёта – он включает ответы на вопросы из заранее подготовленного перечня, а также выполнение комплексного практического задания, которое охватывает весь материал курса [9].

При формировании заданий учитывается ряд принципов. Все задания строго соотносятся с требованиями ФГОС и рабочей программы дисциплины. Охватываются при этом разные её аспекты: от истории и теоретических основ до работы с продуктами, рецептурой и разработки элементов системы ХАССП. Значительная часть контроля вынесена в практическую плоскость (лабораторные работы), что позволяет оценить реальные навыки работы с кухонным оборудованием. Шкалы оценивания известны студентам заранее – это, надо сказать, существенно повышает объективность итоговой отметки [11].

Методика строится на сочетании двух форм проверки: теоретические знания выявляются через тестирование, практические умения – через выполнение и защиту лабораторных работ. Результатом разработки стал структурированный комплект КОС, обеспечивающий объективную оценку освоения учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Таким образом, предложенный подход к разработке и внедрению тестов текущего контроля по дисциплине «Производство продовольственных продуктов» выстроен как целостная система, ориентированная на требования ФГОС СПО и конкретную рабочую программу. Главное, что удалось получить в итоге, – структурированный комплект контрольно-оценочных средств, способный дать объективную картину образовательных результатов. Работает это за счёт двух взаимосвязанных блоков. Тестовые задания проверяют теоретическую базу, тогда как лабораторные работы с последующей защитой показывают, насколько студент умеет применять знания на практике. Надо сказать, именно такое сочетание – с вариативностью заданий, практической

направленностью и открытыми критериями оценивания – позволяет не просто фиксировать уровень освоения материала, но и реально управлять качеством обучения. Пробелы в знаниях обнаруживаются быстро, а работа с оборудованием перестаёт быть формальностью (что, признаться, случается нередко при других подходах). В результате получился инструментарий, пригодный для оценки как теоретической, так и практической подготовки – без перекосов в ту или иную сторону и в полном соответствии с образовательными стандартами.

2.2. Анализ результатов апробации методики тестового контроля

Апробация методики тестового контроля проходила в ходе производственной педагогической практики в Челябинском профессиональном колледже. В исследовании участвовали две группы студентов первого курса – 40 человек в совокупности – и четыре преподавателя профильных дисциплин, один из которых вёл кураторство.

Выборка делилась на экспериментальную (ЭГ, группа РТ-132, n=20) и контрольную (КГ, группа РТ-133, n=20) группы. В ЭГ по дисциплине «Производство продовольственных продуктов» внедрялась авторская система тестовых заданий вместе с разработанным КОС; в КГ обучение шло по стандартной программе без каких-либо изменений. Предметную подготовленность студентов оценивали через комплексный анализ успеваемости. Роль экспертов взяли на себя преподаватели спецдисциплин: они передавали сведения об академических достижениях и сложностях в освоении компетенций посредством анкетного опроса – это, надо сказать, существенно повысило достоверность получаемых данных. Правда, сбор сведений через анкету предполагает определённую субъективность оценок, что стоит учитывать при интерпретации результатов.

На констатирующем этапе эксперимента (январь 2062 г.) анализировался уровень познавательных логических действий студентов и степень усвоения материала по курсу. Содержательная часть анкеты для педагогов-экспертов приведена на рис. 2.1.

Вопросы анкеты • 1. У обучающихся сформирована потребность в изучении курса «Производство продовольственных продуктов», студенты понимают необходимость решения задач по данным темам. • 2. Студенты умеют анализировать условие задания. • 3. Студенты умеют выделять условие задания, связывать условие с алгоритмами, используемыми при решении с помощью логической связки «если..., то...». • 4. У обучающихся сформировано умение записывать условие и решение задачи в краткой символической форме. • 5. Студенты умеют читать рецептуру • 6. Студенты находят решение последовательно, по плану (алгоритму). • 7. Рассуждения студентов построены на дедуктивных умозаключениях. • 8. Студенты умеют выводить логические следствия из используемых в решении определений понятий и их свойств. • 9. Студенты умеют обобщать и формулировать выводы по выполненному заданию. • 10. Студенты видят область применения изученного раздела при решении задач практики.
Баллы • Баллы от 0 до 5 к каждому утверждению в следующей градации: • 0 баллов – умение не сформировано; • 1 балл - студенты несамостоятельны в применении данного умения, допускают логические ошибки; • 2 балла – студенты показывают сформированность умения на уровне наводящих вопросов; • 3 балла – студенты допускают ошибки в применении умения к решению заданий по темам, связанные с выбором последовательности логических шагов, обоснования, выводом следствий, применения понятий; • 4 балла – студенты допускают ошибки в применении умения к решению заданий, связанные с выбором последовательности логических шагов, негрубые терминологические ошибки. • 5 баллов – у студентов сформировано исследуемое умение.

Рисунок 2.1 – Анкета и интерпретация результатов анкетирования для оценки студентов преподавателями-экспертами

В конечном итоге цель анкетирования преподавателей: выявить трудности студентов в освоении тем курса «Производство продовольственных продуктов», в целях обеспечить их индивидуальные потребности в изучении содержания поварского дела, выходящего за рамки программы базового уровня.

Анкетирование преподавателей охватывало вопросы о трудностях, с которыми студенты сталкиваются при освоении курса «Производство продовольственных продуктов», – прежде всего в части самоконтроля при выполнении учебных заданий. Оценочная шкала, заложенная в диагностику, отражает степень сформированности соответствующих навыков у обучающихся через градацию баллов.

Первичные данные по экспериментальной и контрольной группам, полученные на констатирующем этапе (средний балл рассчитывался по десяти вопросам), сведены в Приложении 2. Стоит сказать, что для оценки умений студентов применялась шестибальная шкала: каждому критерию преподаватели выставляли значение от нуля до пяти баллов (рис. 2.2). Ниже рассмотрены результаты, полученные на этом этапе эксперимента.

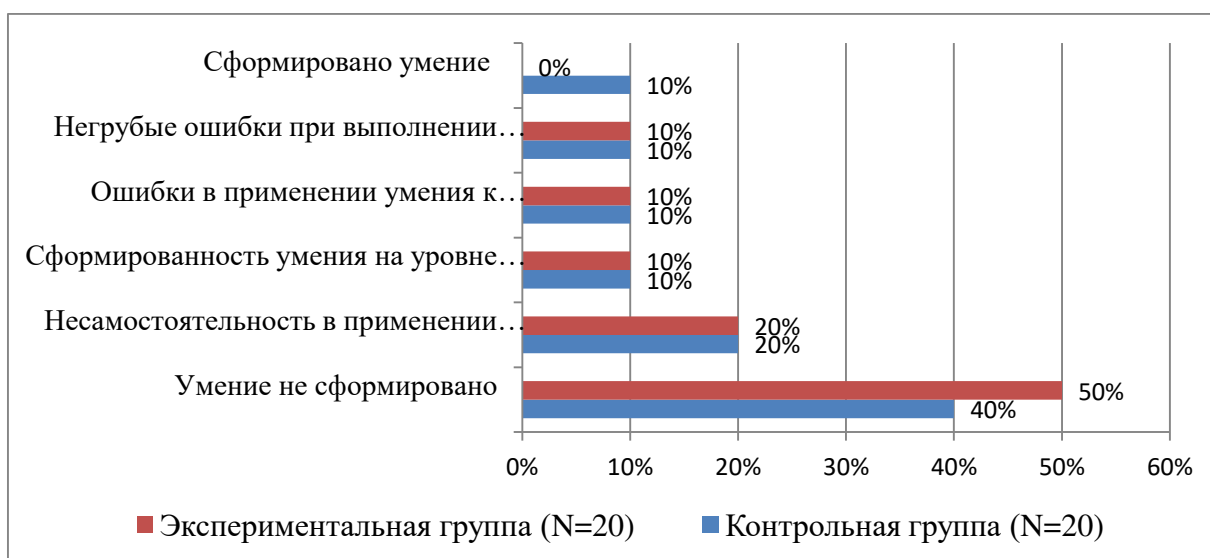


Рисунок 2.2 – Результаты оценивания обучающихся преподавателями-экспертами на констатирующем этапе (в % выражены ответы преподавателей по отношению к каждой группе)

Диагностика на констатирующем этапе показала: группы почти не различались между собой. Примерно половина студентов экспериментальной группы не умела работать самостоятельно при выполнении заданий по курсу «Производство продовольственных продуктов» – в контрольной группе таких набралось около сорока процентов. Разница, прямо скажем, небольшая.

Среди всех участников у каждого пятого (20%) самостоятельность при решении задач оказалась явно недостаточной – преподаватели фиксировали частые логические просчёты. Баллы при этом распределились довольно равномерно: трое педагогов выставили оценки «два», «три» и «четыре» соответственно. Показательно, что ни один студент экспериментальной группы не получил высшего балла, тогда как в контрольной группе один преподаватель всё же отметил полную сформированность нужных навыков – пусть и в единственном случае.

Контрольный этап эксперимента, проведённый в мае 2026 г., показал иную картину (рис. 2.3).

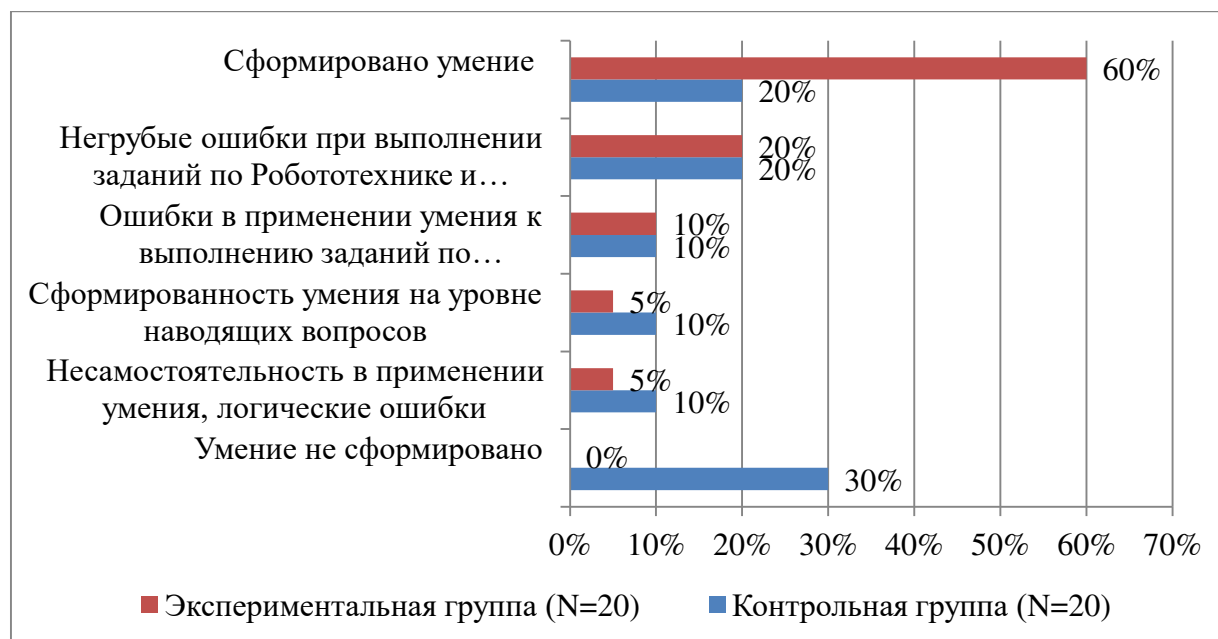


Рисунок 2.3 – Результаты оценивания обучающихся преподавателями-экспертами на контрольном этапе (в % выражены ответы преподавателей по отношению к каждой группе)

Статистический анализ зафиксировал заметное расхождение в уровне сформированности учебных умений между двумя группами студентов, выполнявших задания курса «Производство продовольственных продуктов».

Разрыв в успеваемости оказался весьма ощутимым. Участники экспериментальной группы освоили материал на уровне 60%, тогда как в контрольной выборке этот показатель едва достиг 10%. Разница, надо сказать, говорит сама за себя.

Студенты контрольной группы по-прежнему испытывали трудности при самостоятельной работе с тестовыми заданиями – без опоры на преподавателя справиться с ними удавалось значительно хуже. Склонность к логическим ошибкам в экспериментальной группе снизилась ощутимее, чем в контрольной (хотя полностью избежать их, разумеется, не удалось). Преподаватели в целом зафиксировали у участников экспериментальной группы сформированность умений, необходимых для выполнения заданий курса.

Таким образом, апробация методики тестового контроля, проведённая на базе Челябинского профессионального колледжа в ходе педагогической практики, показала ощутимый результат. Когда сравниваешь данные контрольной и экспериментальной групп на двух этапах эксперимента – констатирующем и итоговом, – картина складывается весьма показательная: разработанный комплект контрольно-оценочных средств (КОС) вместе с авторской системой тестовых заданий заметно поднял академические показатели студентов, осваивающих поварское дело. На контрольном этапе разрыв между группами составил 50%: экспериментальная группа вышла на уровень освоения материала в 60%, тогда как контрольная – лишь в 10%. Надо сказать, цифры сами по себе красноречивы. За ними стоит вполне конкретное содержание: у студентов экспериментальной группы сформировались навыки самостоятельной работы, заметно сократилось число логических ошибок,

появилась способность к самоконтролю при выполнении заданий. Студенты же, занимавшиеся по стандартной программе, по-прежнему испытывали трудности при самостоятельном применении полученных знаний – и это при том, что объём изученного материала формально был сопоставим. Полученные данные подтверждают: целенаправленное использование тестового контроля в преподавании дисциплины «Производство продовольственных продуктов» действительно работает как инструмент повышения качества предметной подготовки студентов среднего профессионального образования. Правда, речь идёт не о магии метода, а о том, что систематическая проверка знаний в тестовом формате приучает студентов структурировать мышление и отвечать за результат.

2.3. Методические рекомендации по применению тестового контроля в условиях Челябинского профессионального колледжа

На основе типового комплекта контрольно-оценочных средств и с учётом специфики среднего профессионального образования складываются определённые методические ориентиры по применению тестового контроля.

Тестирование в условиях СПО работает иначе, чем в школе или вузе. Здесь тест – не просто способ проверить, что студент запомнил, а инструмент, позволяющий отслеживать, насколько формируется нужная компетенция. Именно поэтому внедрение тестового контроля требует продуманной методической основы, а не стихийного набора вопросов.

Начать стоит с содержательной согласованности. Каждый вопрос теста должен иметь чёткую привязку к конкретной компетенции или результату обучения, зафиксированным в рабочей программе и ФГОС. Удобный способ это обеспечить – матрица соответствия (таблица, где строки это вопросы, а столбцы это проверяемые результаты). Без такой привязки тест превращается в случайную выборку знаний, которая мало

что говорит о реальной подготовке студента. Важно при этом не увлекаться однотипными заданиями: репродуктивные вопросы на знание определений и фактов нужны, но их следует сочетать с заданиями, требующими анализа алгоритмов или решения ситуационных задач. Такое сочетание делает тест диагностически значимым, а не просто проверкой памяти. Правда, добиться разумного баланса между уровнями сложности получается не всегда – особенно когда дисциплина по природе своей преимущественно фактологическая.

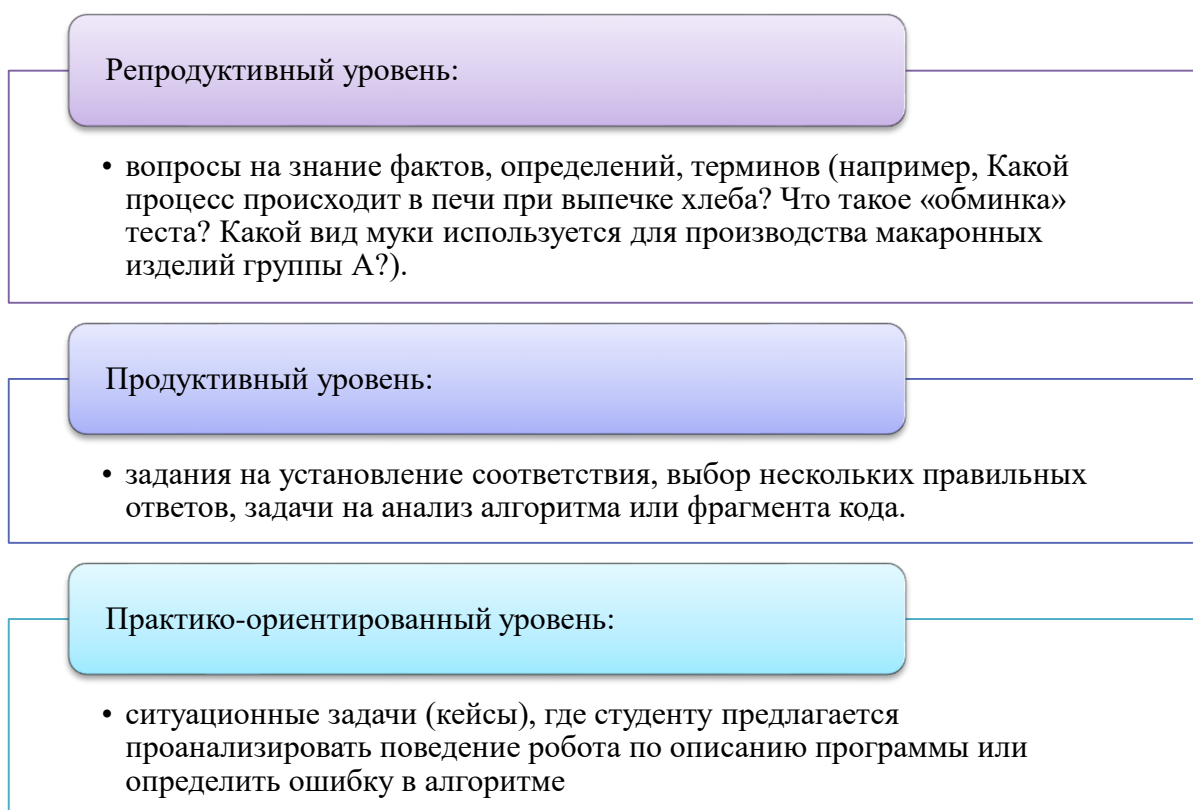


Рисунок 2.4 – Структура уровней тестового продукта

Вопросы стоит распределять по темам или модулям – так проще потом разбираться, где именно у студентов образовались пробелы.

Что касается самой процедуры, короткие тесты (пять-десять минут) в начале или в конце занятия работают лучше всего: динамика усвоения материала остаётся на виду, а лишнего напряжения не возникает. Перед тестом нужно объяснить, зачем он вообще проводится, какие правила

действуют и по каким критериям выставляется оценка. Электронные форматы здесь предпочтительнее – они дают мгновенную обратную связь и избавляют преподавателя от ручной проверки.

Разбор результатов, пожалуй, самый ответственный этап. Студентам заранее должна быть понятна шкала перевода баллов в оценку – никакой неопределённости. Просто поставить отметку и двигаться дальше недостаточно: нужен разбор типичных ошибок, причём оперативный. Если с каким-то вопросом не справилась значительная часть группы, это прямой сигнал вернуться к теме и объяснить её заново. Результаты тестов должны реально влиять на планирование следующих занятий, а не откладываться в стол.

Честность на экзамене – вопрос организации, а не только доверия. Несколько вариантов заданий, достаточная дистанция между студентами и случайный порядок вопросов при компьютерном тестировании заметно снижают возможность списывания. Правда, полностью исключить её не удастся никакими техническими мерами.

Тест при этом не должен оставаться единственным способом оценки. Защита лабораторных работ даёт возможность проверить, умеет ли студент реально что-то делать руками (или головой – в зависимости от дисциплины), а не только выбирать правильный вариант из четырёх предложенных. Устный опрос позволяет понять, насколько осознанно усвоена теория. Проектная работа, в свою очередь, показывает, способен ли человек применить знания в связной, нестандартной ситуации. Вместе эти форматы дают куда более точное представление о том, как студент освоил дисциплину.

Таким образом, внедрение тестового контроля в систему СПО – это задача, которая не решается одним методическим решением. Тесты здесь перестают выполнять роль обычного инструмента проверки и превращаются в рабочий элемент управления качеством самого образовательного процесса – причём это, надо сказать, меняет требования

и к их разработке, и к интерпретации результатов. Эффективность такого контроля достигается за счёт строгой согласованности содержания тестов с требованиями ФГОС и рабочими программами, а также сбалансированного включения заданий разного уровня сложности, что позволяет оценивать не только теоретические знания, но и практические умения. Ключевыми условиями успешной реализации тестового контроля являются регулярность проведения (в виде коротких проверочных работ), обеспечение прозрачной системы оценивания с обязательной обратной связью и анализом типичных ошибок для своевременной коррекции учебного процесса. Для объективности результатов необходимо использовать методы обеспечения академической честности. При этом для формирования всесторонней оценки компетенций обучающихся тестовый контроль следует дополнять другими формами аттестации, такими как защита лабораторных работ, устный опрос и проектная деятельность.

В целом, грамотная организация тестового контроля позволяет не только объективно оценивать успеваемость, но и гибко управлять учебной деятельностью, оперативно выявляя и устраняя пробелы в знаниях студентов.

Заключение

Анализ научной литературы и результатов опытно-экспериментальной работы позволил сделать следующие выводы.

1. Текущий контроль успеваемости представляет собой систематический анализ того, насколько регулярно и результативно студент работает – как на занятиях, так и самостоятельно – в процессе освоения компетенций по конкретной учебной дисциплине. Качество профессиональной подготовки во многом определяется тем, насколько своевременно преподаватель замечает пробелы в усвоении материала. Текущий контроль даёт такую возможность: он позволяет корректировать ход обучения прямо в процессе, не дожидаясь итоговой аттестации. Надо сказать, что именно регулярная обратная связь – а не разовые проверки – делает образовательный процесс по-настоящему управляемым.

2. Если взяться за разбор понятия «педагогический тест», то уже на уровне определений обнаруживаются заметные расхождения. Аванесов и Майоров трактуют его по-разному, и это не терминологический спор ради спора – за каждым подходом стоит своя логика измерения. Тест выполняет сразу несколько функций: диагностирует уровень подготовки, при грамотном составлении способен обучать (сам процесс решения задания фиксирует материал), а в определённых условиях несёт и воспитательный эффект. Качество теста при этом держится на двух опорах – надёжности и валидности, причём второе обеспечить труднее, чем кажется на первый взгляд.

По форме ответа различают задания закрытого и открытого типа, по уровню усвоения материала – от воспроизведения базовых фактов до творческого применения знаний в нестандартных ситуациях. Преподавателю это даёт возможность подбирать инструментарий осознанно, а не по привычке. У каждого типа заданий есть свои слабые места: закрытые допускают угадывание, открытые сложнее проверять

единообразно. Именно поэтому фонд оценочных средств должен включать разные форматы – только их сочетание даёт сколько-нибудь объективную картину. Технологическая сторона вопроса меняется быстро. Инструменты на основе машинного обучения уже позволяют формировать задания под конкретного студента, опираясь на анализ его предыдущих ответов. Статичный тест, одинаковый для всей аудитории, постепенно уступает место адаптивным системам, где траектория проверки корректируется в режиме реального времени. Это существенно меняет характер обратной связи – она становится более точечной. Тестирование, таким образом, давно вышло за рамки простой проверки и превратилось в диагностический механизм, встроенный в управление качеством образования.

3. Среди форм текущего контроля тестирование выгодно отличается прежде всего объективностью: оценка не зависит от настроения преподавателя или удачи конкретного ответа. Добавьте к этому охват сразу всей группы при минимальных временных затратах, единые условия для каждого студента – и получите заметное снижение того самого предэкзаменационного напряжения, которое нередко искажает реальную картину знаний. Быстрая обратная связь тоже играет роль: увидев результат, преподаватель может скорректировать ход занятий, не дожидаясь итоговой аттестации. Параллельно, как отмечают исследователи учебного процесса, работа с тестовыми заданиями развивает аналитическое мышление – студент вынужден сопоставлять варианты, а не воспроизводить заученное.

Вместе с тем ограничения у метода вполне ощутимые. Составить по-настоящему качественный тест – задача трудоёмкая: слабо сформулированный вопрос либо подсказывает ответ, либо вводит в заблуждение. Риск угадывания при закрытых вопросах никуда не девается, как ни перекраивай варианты. Правда, куда серьёзнее другое: тест принципиально не способен показать, насколько студент понимает

материал в его связях и противоречиях, умеет ли выстраивать аргументацию, выражать мысль письменно. Индивидуальные особенности мышления при такой форме контроля фактически остаются за кадром.

Отсюда вывод, который напрашивается сам собой: тестовый контроль не подменяет ни устный экзамен, ни защиту работы. Рассматривать его стоит как инструмент, работающий в связке с другими формами оценивания – именно тогда складывается более полная картина успеваемости и реального уровня сформированных компетенций.

4. Предложенный подход к разработке и внедрению тестов текущего контроля по дисциплине «Производство продовольственных продуктов» выстроен как целостная система, ориентированная на требования ФГОС СПО и конкретную рабочую программу. Главное, что удалось получить в итоге, – структурированный комплект контрольно-оценочных средств, способный дать объективную картину образовательных результатов. Работает это за счёт двух взаимосвязанных блоков. Тестовые задания проверяют теоретическую базу, тогда как лабораторные работы с последующей защитой показывают, насколько студент умеет применять знания на практике. Надо сказать, именно такое сочетание – с вариативностью заданий, практической направленностью и открытыми критериями оценивания – позволяет не просто фиксировать уровень освоения материала, но и реально управлять качеством обучения. Пробелы в знаниях обнаруживаются быстро, а работа с оборудованием перестаёт быть формальностью (что, признаться, случается нередко при других подходах). В результате получился инструментарий, пригодный для оценки как теоретической, так и практической подготовки – без перекосов в ту или иную сторону и в полном соответствии с образовательными стандартами.

5. Апробация методики тестового контроля, проведённая на базе Челябинского профессионального колледжа в ходе педагогической практики, показала ощутимый результат. Когда сравниваешь данные

контрольной и экспериментальной групп на двух этапах эксперимента – констатирующем и итоговом, – картина складывается весьма показательная: разработанный комплект контрольно-оценочных средств (КОС) вместе с авторской системой тестовых заданий заметно поднял академические показатели студентов, осваивающих поварское дело. На контрольном этапе разрыв между группами составил 50%: экспериментальная группа вышла на уровень освоения материала в 60%, тогда как контрольная – лишь в 10%. Надо сказать, цифры сами по себе красноречивы. За ними стоит вполне конкретное содержание: у студентов экспериментальной группы сформировались навыки самостоятельной работы, заметно сократилось число логических ошибок, появилась способность к самоконтролю при выполнении заданий. Студенты же, занимавшиеся по стандартной программе, по-прежнему испытывали трудности при самостоятельном применении полученных знаний – и это при том, что объём изученного материала формально был сопоставим. Полученные данные подтверждают: целенаправленное использование тестового контроля в преподавании дисциплины «Производство продовольственных продуктов» действительно работает как инструмент повышения качества предметной подготовки студентов среднего профессионального образования. Правда, речь идёт не о магии метода, а о том, что систематическая проверка знаний в тестовом формате приучает студентов структурировать мышление и отвечать за результат.

6. Внедрение тестового контроля в систему СПО – это задача, которая не решается одним методическим решением. Тесты здесь перестают выполнять роль обычного инструмента проверки и превращаются в рабочий элемент управления качеством самого образовательного процесса – причём это, надо сказать, меняет требования и к их разработке, и к интерпретации результатов. Эффективность такого контроля достигается за счёт строгой согласованности содержания тестов с требованиями ФГОС и рабочими программами, а также

сбалансированного включения заданий разного уровня сложности, что позволяет оценивать не только теоретические знания, но и практические умения. Ключевыми условиями успешной реализации тестового контроля являются регулярность проведения (в виде коротких проверочных работ), обеспечение прозрачной системы оценивания с обязательной обратной связью и анализом типичных ошибок для своевременной коррекции учебного процесса. Для объективности результатов необходимо использовать методы обеспечения академической честности. При этом для формирования всесторонней оценки компетенций обучающихся тестовый контроль следует дополнять другими формами аттестации, такими как защита лабораторных работ, устный опрос и проектная деятельность.

В целом, грамотная организация тестового контроля позволяет не только объективно оценивать успеваемость, но и гибко управлять учебной деятельностью, оперативно выявляя и устраняя пробелы в знаниях студентов.

Список литературы

1. Аванесов, В.С. Форма тестовых заданий : учебное пособие для учителей школ, лицеев, преподавателей вузов и колледжей / В.С. Аванесов. – М.: Интеллект-Центр, 2005. – 156 с.
2. Акбаев, Р.М. Тесты как контроль знаний и ключевое звено совершенствования учебного процесса / Р.М. Акбаев, Н.В. Бабичев // Российский ветеринарный журнал. – 2023. – № 1. – С. 7-9.
3. Бабенко, Г.Н. Тестирование как основа для системы контроля эффективности образовательного процесса / Г.Н. Бабенко, Н.Ю. Баланчук, С. Р. Боков // Идеи К.Э. Циолковского в теориях освоения космоса : Материалы 58-х Научных чтений, посвященных разработке научного наследия и развитию идей К.Э. Циолковского, Калуга, 19–21 сентября 2023 года. – Калуга: ИП Стрельцов И.А., 2023. – С. 282-284.
4. Балашова, И.Ю. Методы и средства генерации тестовых заданий из текстов на естественном языке / И.Ю. Балашова, К.И. Волынская, П.П. Макарычев // Модели, системы, сети в экономике, технике, природе и обществе. – 2016. – №1 (17). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metody-i-sredstva-generatsii-testovyh-zadaniy-iz-tekstov-na-estestvennom-yazyke> (дата обращения: 24.04.2026).
5. Бандурина, И.П. Совершенствование методов применения тестовых заданий при итоговом контроле знаний / И.П. Бандурина // Современные методические подходы к преподаванию дисциплин в условиях эпидемиологических ограничений: Сборник статей по материалам учебно-методической конференции, Краснодар, 01 февраля – 30 2021 года. – Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина, 2021. – С. 271-272.
6. Банникова, Е.В. Тестирование - одна из форм контроля знаний: преимущества и недостатки / Е.В. Банникова, А.А. Навасардян, О.И. Хамзина // Инновационные технологии в высшем образовании:

Материалы ежегодной Национальной научно-методической конференции, Ульяновск, 04–06 марта 2025 года. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2025. – С. 21-26.

7. Беспалько, В.П. Уровни усвоения учебной информации. Параметры и критерии диагностической цели / В.П. Беспалько // Школьные технологии. – 2006. – №1. – С.118 – 128.

8. Блинова, Т.А. Контроль знаний в формате тестирования. Тесты: виды, цели и возможности на современном этапе / Т.А. Блинова, О.Н. Васильева // Вестник Тульского государственного университета. Серия: Современные образовательные технологии в преподавании естественнонаучных дисциплин. – 2021. – № 1(20). – С. 142-144.

9. Борович, Е.З. Тестирование как форма проведения промежуточной аттестации студентов / Е.З. Борович, Е.Е. Жукова // Современное образование: содержание, технологии, качество. – 2024. – Т. 1. – С. 271-272.

10. Бурляева, В.А. Контрольный инструментарий в профессиональном образовании при подготовке специалистов среднего звена / В.А. Бурляева, Н.В. Соловьева, К.А. Чебанов // Научный вестник Государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт». – 2023. – № 3. – С. 40-48.

11. Бычкова, Г.М. Методическое обеспечение формирования тестовых заданий / Г.М. Бычкова // Вестник Ангарского государственного технического университета. – 2023. – № 17. – С. 294-301.

12. Вальтер, А.И. Методика разработки тестовых заданий контрольно-измерительных материалов / А.И. Вальтер // Известия Тульского государственного университета. Технические науки. – 2022. – № 3. – С. 556-560.

13. Гефан, Г.Д. Эффективность тестовой системы контроля знаний / Г.Д. Гефан // Информатизация образования и методика электронного обучения: цифровые технологии в образовании: Материалы VII Международной научной конференции, Красноярск, 19–22 сентября 2023 года. – Красноярск: Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева, 2023. – С. 240-244.

14. Гладкова, Е.Ю. Тестовые задания - как форма текущего контроля знаний / Е.Ю. Гладкова // Социально-гуманитарные науки и культурные процессы в современном обществе: материалы I всероссийской научно-практической конференции с дистанционным и международным участием, Ульяновск, 24–25 октября 2024 года. – Ульяновск: ИП Кеньшенская Виктория Валерьевна (издательство «Зебра»), 2024. – С. 175-178.

15. Горбунова, Н.В. Тестирование как метод педагогического контроля и эмпирический метод реализации психолого-педагогических исследований / Н.В. Горбунова // Проблемы современного педагогического образования. – 2020. – №67-2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/testirovanie-kak-metod-pedagogicheskogo-kontrolya-i-empiricheskiy-metod-realizatsii-psihologo-pedagogicheskikh-issledovaniy> (дата обращения: 08.06.2026).

16. Давыдов, Д.Г. Характеристика тестового метода как формы контроля знаний / Д.Г. Давыдов, М.А. Капаев, А.Ю. Куприянов // Право и государство: теория и практика. – 2023. – № 11(227). – С. 92-95.

17. Демьянова, Л.О. Методические рекомендации педагогам профессионального обучения в процессе разработки тестовых заданий / Л.О. Демьянова, С.Г. Литке, А.Г. Миронов // Инновационные тенденции развития Российской науки : Материалы XVII Международной научно-практической конференции молодых ученых, Красноярск, 04–06 марта 2024 года. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2024. – С. 415-417.

18. Елизарова, Е.Ю. Особенности разработки спецификации теста по теме учебной дисциплины / Е.Ю. Елизарова // Муниципальное образование: инновации и эксперимент. – 2021. – № 5(80). – С. 13-18.
19. Желнин, М.Э. Преимущества и недостатки тестирования в сравнении с другими методами контроля знаний/ М.Э. Желнин, В.А. Кудинов, Е.С. Белоус. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/preimuschestva-i-nedostatki-testirovaniya-v-sravnenii-s-drugimi-metodami-kontrolya-znaniy/viewer> (дата обращения 24.04.2026)
20. Ивличева, Н.А. Методика оптимизации использования тестирования при контроле знаний / Н.А. Ивличева // Международный журнал экспериментального образования. – 2025. – № 5. – С. 11-15.
21. Киян, Т.В. Место тестирования в образовательном процессе / Т. В. Киян, С. П. Плотникова // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития: Материалы международной научно-практической конференции, Красноярск, 18-20 апреля 2023 года. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 115-117.
22. Краснов, А.Е. Информационные технологии оценивания компетенций студентов на основе сложного рейтинга / А.Е. Краснов, Ю.Г. Кузнецова, М.В. Селина, Д.В. Сучилин. – М.: Вестник РУДН., 2009. – С. 90-95.
23. Кулик, А.А. Тестирование как современный метод контроля знаний / А. А. Кулик // Аграрное образование: опыт и приоритеты развития (год педагога и наставника): Сборник статей по материалам учебно-методической конференции, Краснодар, 27 марта 2023 года. – Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина, 2023. – С. 207-208.
24. Майоров, А.Н. Теория и практика создания тестов для системы образования / А.Н. Майоров. – М.: Интеллект-Центр, 2001. – 298 с.

25. Морозова, И.М. Общая характеристика тестов как формы контроля / И.М. Морозова, О.С. Чижикова // Социосфера. – 2024. – № 2. – С. 183-185.

26. Никитов, О.И. Подходы к формированию заданий на тестирование обучающихся / О.И. Никитов // Новые информационные технологии в научных исследованиях: Материалы XXVIII Всероссийской научно-технической конференции студентов, молодых ученых и специалистов, Рязанский государственный радиотехнический университет имени В.Ф. Уткина, 22–24 ноября 2023 года. – Рязань: Рязанский государственный радиотехнический университет имени В.Ф. Уткина, 2023. – С. 31-32.

27. Никитченко, А.В. Тест как инструмент системы контроля качества образования / А.В. Никитченко // Актуальные проблемы ветеринарной медицины, зоотехнии, биотехнологии и экспертизы сырья и продуктов животного происхождения: Сборник трудов научно-практической конференции, Москва, 08 ноября 2022 года / Под общей редакцией С.В. Позябина, Л.А. Гнездиловой. – М.: Сельскохозяйственные технологии, 2022. – С. 617-618.

28. Нуреева, М.А. Роль текущего контроля в системе профессионального образования / М.А. Нуреева, В.А. Исаева, А.М. Хамидулин // Символ науки. – 2017. – №12. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/rol-tekushego-kontrolya-v-sisteme-professionalnogo-obrazovaniya> (дата обращения: 24.04.2026).

29. Павлова, И.В. Методические подходы к разработке проверочных тестов по изучаемым дисциплинам / И.В. Павлова // Организационно-методические аспекты повышения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам высшего и среднего профессионального образования: Сборник статей VI Всероссийской (национальной) научно-методической конференции, Пенза,

28–29 октября 2024 года. – Пенза: Пензенский государственный аграрный университет, 2024. – С. 277-280.

30. Посов, И.А. Обзор генераторов и методов генерации учебных заданий /И. А. Посов // Образовательные технологии и общество. – 2014. – № 4 (17). –С. 593–609.

31. Прахова, М.Ю. О месте тестирования как инструмента оценки знаний в вузе / М.Ю. Прахова, Г.Ю. Коловертнов, Э.А. Шаловников // Высшее образование в России. – 2012. – №7. – С. 113-116.

32. Сутугинене, Ю.В. Разработка заданий в тестовой форме для объективного контроля знаний обучающихся / Ю.В. Сутугинене // Язык, культура, менталитет: проблемы изучения в иностранной аудитории: Материалы XXIII Международной научно-практической конференции, Санкт-Петербург, 16-17 апреля 2025 года. – СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2025. – С. 52-67.

33. Толковый словарь русского языка / Под ред. Д. Н. Ушакова. – М.: Хит книга, 2020. – 816 с.

34. Харабаджах, М.Н. Преимущества и недостатки методик тестирования и проблемы их использования в высшей школе / М.Н. Харабаджах // Педагогический вестник. – 2023. – № 30. – С. 87-89.

35. Черенкова, И.А. Тестовый контроль как метод оценочной технологии в образовательном процессе / И.А. Черенкова, И.В. Кутликова // Наукосфера. – 2021. – № 3-2. – С. 121-127.

Приложения

Приложение 1

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

44.03.04 «Производство продовольственных продуктов»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине «Производство продовольственных продуктов». Комплект позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, а также результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания).

1.2. Компетенции и средства контроля

Компетенция	Основные показатели оценки результатов	Средства контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к профессии, понимание её роли в обществе.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач.	Выбор и применение методов выполнения технологических операций; оценка качества продукции.	Интерпретация результатов наблюдений, анализ технологических карт
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение технологических инцидентов (например, порча сырья, поломка оборудования).	Интерпретация результатов наблюдений, разбор практических ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации для решения профессиональных задач.	Эффективный поиск нормативной документации (ГОСТ, ТУ), анализ рецептур.	Интерпретация результатов наблюдений
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование профильного ПО для учета и контроля производства.	Интерпретация результатов наблюдений
ОК 6. Работать в коллективе и команде,	Взаимодействие в смене, соблюдение	Интерпретация результатов наблюдений

эффективно общаться с коллегами.	производственной дисциплины.	
ПК 1. Выполнять технологические операции по производству пищевых продуктов.	Соблюдение последовательности операций, параметров (температура, время).	Выполнение и защита лабораторных/практических работ
ПК 2. Контролировать качество сырья и готовой продукции.	Оценка органолептических показателей, ведение журнала контроля качества.	Выполнение и защита лабораторных/практических работ
ПК 3. Обеспечивать санитарию и гигиену на производстве.	Соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм на рабочем месте.	Выполнение и защита лабораторных/практических работ

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Умения:

- Вести технологический процесс производства заданного вида продукции (*например, хлебобулочных изделий*).
Показатели: умение соблюдать рецептуру, температурные режимы, время брожения/выпекания; умение работать с оборудованием.
- Осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции.
Показатели: умение проводить органолептическую оценку (*внешний вид, запах, вкус*); умение пользоваться измерительными приборами (*термометры, рефрактометры*).
- Обеспечивать санитарное состояние рабочего места и оборудования.
Показатели: знание правил мойки и дезинфекции; умение применять моющие средства.

Знания:

- Свойства основного сырья (*мука, вода, дрожжи, соль*).
Показатели: знание органолептических и физико-химических свойств.
- Технологические схемы производства основных видов продукции.
Показатели: знание последовательности операций от подготовки сырья до упаковки готовой продукции.
- Требования стандартов (*ГОСТ*) к качеству сырья и готовой продукции.
Показатели: знание нормативной документации для данной группы товаров.
- Основы санитарии и гигиены на пищевом производстве.
Показатели: знание СанПиН, правил личной гигиены персонала.

3. Материалы проверки и оценки знаний и умений

3.1. Тестовые задания текущего контроля

Раздел 1. Сырье и материалы

1. Какая клейковина считается «сильной»?
 - а) Эластичная, упругая
 - б) Слабая, расплывающаяся
 - в) Липкая
 - г) Водянистая
2. Какова оптимальная температура воды для замеса теста из пшеничной муки?
 - а) 25-30 °С
 - б) 0-5 °С
 - в) 60-70 °С
 - г) 90-100 °С
3. Назовите основной микробиологический процесс при производстве хлеба:
 - а) Спиртовое брожение
 - б) Маслянокислое брожение
 - в) Молочнокислое брожение
 - г) Дыхание
4. Какой дефект хлеба возникает при недостаточной расстойке тестовых заготовок?
 - а) Подрыв корки
 - б) Закал у нижней корки
 - в) Пустоты в мякише
 - г) Липкий мякиш
5. Укажите основное назначение соли в рецептуре хлеба:
 - а) Улучшение вкуса и укрепление клейковины
 - б) Ускорение брожения
 - в) Придание цвета корке
 - г) Увеличение объема

Раздел 2. Технология производства

6. Что такое «обминка» теста?
 - а) Удаление излишков углекислого газа
 - б) Добавление муки
 - в) Охлаждение теста
 - г) Замес теста
7. Какой процесс происходит в печи при выпечке хлеба?
 - а) Денатурация белков, клейстеризация крахмала
 - б) Окисление жиров
 - в) Гидролиз целлюлозы
 - г) Сублимация влаги
8. Какой вид муки используется для производства макаронных изделий группы А?
 - а) Мука из твердой пшеницы (дурум)
 - б) Мука из мягкой пшеницы
 - в) Ржаная мука
 - г) Кукурузная мука
9. Как называется процесс придания тесту формы перед выпечкой?

- а) Формование / Разделка
 - б) Деление
 - в) Замес
 - г) Округление
10. Какой показатель является основным при органолептической оценке качества готового хлеба?
- а) Внешний вид (форма, состояние корки), состояние мякиша (пропеченность, пористость), вкус и запах
 - б) Только вес изделия
 - в) Только цвет корки
 - г) Только упаковка

3.2 Дополнительные тестовые материалы для текущего контроля

Раздел 1. Сырье и материалы для производства продовольственных продуктов

1. Какая клейковина по силе считается наиболее ценной для хлебопекарного производства?
- а) Сильная
 - б) Средняя
 - в) Слабая
 - г) Ультра-слабая
2. Какой показатель качества муки характеризует её белизну и содержание минеральных веществ?
- а) Зольность
 - б) Влажность
 - в) Количество клейковины
 - г) Автолитическая активность
3. Что является основным структурным компонентом зерна пшеницы, отвечающим за образование эластичного теста?
- а) Крахмал
 - б) Белки (глиадин и глютен)
 - в) Жиры
 - г) Сахара
4. Как классифицируется питьевая вода, используемая в качестве сырья на пищевых предприятиях, согласно нормативной документации?
- а) Высшая категория и первая категория
 - б) Техническая и питьевая
 - в) Дистиллированная и минерализованная
 - г) Стерильная и нестерильная
5. Какое свойство жира имеет решающее значение при производстве слоеного теста?
- а) Пластичность
 - б) Температура плавления
 - в) Йодное число
 - г) Цветность

6. Назовите основной сахар, содержащийся в молоке.
- а) Лактоза
 - б) Сахароза
 - в) Глюкоза
 - г) Фруктоза
7. Яйца какой категории чаще всего используются в промышленном кондитерском производстве как стандарт качества?
- а) Категория «Отборное» или «Высшая»
 - б) Категория «Вторая»
 - в) Только диетические яйца
 - г) Меланж (замороженная яичная масса)
8. Какова основная функция поваренной соли в рецептуре дрожжевого теста?
- а) Придание вкуса и укрепление клейковины
 - б) Питательная среда для дрожжей
 - в) Увеличение скорости брожения
 - г) Придание золотистого цвета корке
9. Как называется процесс обработки муки кислородом воздуха для улучшения её хлебопекарных свойств?
- а) Аэрирование
 - б) Отлежка
 - в) Просеивание
 - г) Обогащение
10. Какой вид сахара-песок характеризуется самым крупным размером кристаллов и используется для декоративной посыпки изделий?
- а) Крупнокристаллический
 - б) Экстра
 - в) Ванильный
 - г) Демерара
11. Какая патока придает кондитерским изделиям вязкость, блеск и предохраняет их от засахаривания?
- а) Карамельная низкоосахаренная
 - б) Мальтозная
 - в) Кукурузная
 - г) Патока из топинамбура
12. Какой разрыхлитель начинает выделять газ непосредственно в процессе выпечки под действием высокой температуры и кислоты?
- а) Пищевая сода
 - б) Карбонат аммония (пекарский аммоний)
 - в) Свежие прессованные дрожжи
 - г) Сухой яичный белок
13. Для чего в тесто добавляют сухое молоко или сыворотку?
- а) Для повышения пищевой ценности, улучшения вкуса и цвета корки
 - б) Для ускорения процесса замеса
 - в) Для снижения калорийности
 - г) Для увеличения срока хранения готового изделия

14. Какой фруктово-ягодный продукт получают путем уваривания плодов с сахаром до желеобразной консистенции?

- а) Повидло
- б) Джем
- в) Варенье
- г) Конфитюр

15. Какое сырье растительного происхождения используется в качестве стабилизатора и загустителя при производстве мороженого и соусов?

- а) Желатин
- б) Агар-агар или пектин
- в) Крахмал
- г) Альбумин (яичный белок)

Раздел 2. Технология производства (на примере хлебопекарного и кондитерского производства)

1. Какая стадия технологического процесса следует непосредственно за замесом теста?

- а) Деление на куски
- б) Брожение (расстойка)
- в) Выпечка
- г) Охлаждение

2. Какой дефект хлеба возникает при выпечке в печи с недостаточным пароувлажнением в первой зоне?

- а) Подрыв корки
- б) Глянцевая, бледная корка
- в) Закал у нижней корки
- г) Уплотнения в мякише

3. Назовите основной процесс, происходящий с белками клейковины и крахмалом муки во время выпечки:

- а) Клейстеризация крахмала и денатурация белков
- б) Гидролиз клетчатки
- в) Карамелизация сахаров
- г) Окисление жиров

4. Что такое «обминка» теста в процессе брожения?

- а) Добавление дополнительного количества дрожжей
- б) Удаление излишков диоксида углерода и перераспределение дрожжевых клеток
- в) Внесение ароматических добавок
- г) Замес теста до более плотной консистенции

5. Для какого вида теста характерен длительный и интенсивный замес для развития клейковинного каркаса?

- а) Песочное тесто
- б) Бисквитное тесто
- в) Дрожжевое опарное тесто
- г) Заварное тесто

6. Какой вид сырья придает готовому изделию рассыпчатую структуру и нежную консистенцию?
- а) Патока
 - б) Маргарин или сливочное масло
 - в) Яичный белок
 - г) Пшеничная мука высшего сорта
7. При какой температуре обычно производят темперирование шоколадной массы для создания стабильных кристаллов какао-масла?
- а) 28–32 °С
 - б) 40–45 °С
 - в) 60–70 °С
 - г) 80–90 °С
8. Какой разрыхлитель используется для приготовления пресного слоеного теста?
- а) Химический (сода, аммоний)
 - б) Биологический (дрожжи)
 - в) Механический (взбитые белки)
 - г) Парообразование
9. Укажите оптимальную температуру яичных белков перед взбиванием для получения пышной устойчивой пены:
- а) 0–2 °С
 - б) 18–20 °С (комнатная)
 - в) 40–50 °С
 - г) Температура не имеет значения
10. Какой технологический прием позволяет придать тесту форму готового изделия перед отправкой в печь?
- а) Округление
 - б) Формование
 - в) Отлежка
 - г) Смазка поверхности
11. Какой из перечисленных процессов является основным при производстве кисломолочных продуктов (йогурт, кефир)?
- а) Спиртовое брожение
 - б) Молочнокислое брожение
 - в) Маслянокислое брожение
 - г) Пропионовокислое брожение
12. Как называется процесс кратковременной тепловой обработки овощей кипятком или паром с последующим быстрым охлаждением ледяной водой для сохранения цвета и текстуры?
- а) Пассерование
 - б) Бланширование
 - в) Тушение
 - г) Запекание
13. Какой ингредиент в рецептуре мучных кондитерских изделий отвечает за подъем теста и создание пористой структуры за счет выделения газа при нагревании?

- а) Соль
- б) Сахарный песок
- в) Аммоний углекислый или пищевая сода
- г) Ванилин

14. Какова основная цель процесса расстойки тестовых заготовок перед выпечкой?

- а) Окончательная стабилизация формы
- б) Восстановление пористой структуры теста и увеличение объема заготовки
- в) Образование хрустящей корочки
- г) Прогрев заготовки для равномерной выпечки

15. Какой показатель является главным критерием готовности выпеченного изделия при определении его органолептическим методом?

- а) Вес изделия
- б) Цвет корки
- в) Равномерная пропеченность мякиша, эластичность после нажатия, сухой на ощупь
- г) Время нахождения в печи

3.3. Практические задания

1. Технологический расчет. Рассчитайте количество сырья (*муки, воды, дрожжей*) для замеса одной порции теста по заданной рецептуре.
2. Органолептическая оценка. Проведите оценку качества представленного образца хлеба (*или другого продукта*) по внешнему виду, состоянию мякиша, вкусу и запаху. Заполните журнал контроля качества.
3. Работа с оборудованием. Продемонстрируйте последовательность действий при подготовке тестомесильной машины к работе: мойка, дезинфекция, сборка.
4. Решение производственной ситуации. В процессе выпечки произошел сбой температурного режима (температура упала на 15 градусов). Опишите ваши действия для минимизации брака.
5. Движение по маршруту. На плане цеха обозначьте маршрут движения сырья от склада до тестомеса с соблюдением поточности технологических процессов (исключение пересечения «грязных» и «чистых» потоков).
6. Санитария. Проведите процедуру дезинфекции рабочего стола согласно инструкции.
7. Управление звуком/сигналом. При срабатывании датчика критической температуры в печи оператор должен:
 - Остановить процесс выпечки.
 - Проверить причину срабатывания датчика.
 - Сообщить мастеру смены.
8. Движение вдоль линии/стандарта. Соблюдение последовательности операций на линии розлива молока: мойка -> стерилизация -> розлив -> укупорка -> маркировка.
9. Робот-уборщик. Очистка оборудования от мучной пыли после окончания смены с использованием промышленного пылесоса.
10. Цветовая дифференциация. Сортировка овощей по степени зрелости или наличию дефектов на конвейерной ленте.

4. Итоговый контроль

Проводится в форме дифференцированного зачета или квалификационного экзамена.

Перечень вопросов для подготовки:

1. Классификация пищевого сырья.
2. Технологическая схема производства хлеба/колбас/молока *(на выбор)*.
3. Виды брожения в технологии пищевых производств.
4. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
5. Требования к качеству сырья по ГОСТ/ТУ.
6. Виды дефектов продукции и причины их возникновения.
7. Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов питания.
8. Правила личной гигиены работников пищевой промышленности.
9. Оборудование для основного производства: назначение и правила эксплуатации.
10. Охрана труда и техника безопасности на пищевом производстве.
11. Понятие рецептуры и технологической инструкции.
12. Упаковка и маркировка готовой продукции.
13. Организация складского хозяйства на предприятии.
14. Контрольные точки технологического процесса.
15. Порядок действий при обнаружении брака или несоответствия сырья.

5. Критерии оценки

Теоретическое задание (тест):

Процент результативности	Балл (отметка)	Вербальный аналог
85 - 100%	5	отлично
70 - 84%	4	хорошо
50 - 69%	3	удовлетворительно
менее 50%	2	неудовлетворительно

Практическое задание:

Уровень выполнения задания	Балл (отметка)	Вербальный аналог
Выполнение на 85 - 100%	5	отлично
Выполнение на 70 - 85%	4	хорошо
Выполнение на 50 – 70%	3	удовлетворительно
Выполнение менее чем на 50%	2	неудовлетворительно

6. Рекомендуемая литература

(Список составляется на основе актуальных ФГОС СПО по специальности «Поварское и кондитерское дело», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и т.д.)

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. - СПб.: Профессия, 2005.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник.- М.: Мастерство, 2001.
3. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.- М.: КолосС, 2006.
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

5. СанПин 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". – URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=32452
6. ГОСТы на сырье и готовую продукцию.
7. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З. П.Матюхина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

Приложение 2

Первичные данные экспериментальной и контрольной групп на констатирующем и контрольном этапах (средний балл по 10 критериям (вопросам))

№ Респ.	Средний балл по 10 критериям (конст.этап)		Средний балл по 10 критериям (контр.этап)	
	ЭГ	КГ	ЭГ	КГ
1	1.2	4.8	4.8	5
2	3.8	0.8	4.9	2.2
3	0.2	3.9	4.2	4.9
4	2.8	0.2	5	1.2
5	1.8	0.3	4.7	0.4
6	1	2.7	4.6	4.1
7	0.3	0.9	4.7	2.1
8	0.2	0.2	3.9	0.3
9	0.3	1.9	3.8	4.3
10	3.7	0.1	4.8	0.3
11	0.9	0.2	4.7	1.3
12	0.3	1.2	1.2	2.8
13	0.3	4	4.6	4.8
14	0.3	0.3	4.1	0.4
15	1.8	1.8	4.8	4
16	0.3	1	1.2	2.7
17	0.3	4.8	2.8	5
18	0.2	0.2	2.9	0.3
19	2.8	0.2	5	0.4
20	0.9	2.8	4.7	4.2