

ГОУ НПО ПУ №35



**Методика
составления и
оценивания
тестовых заданий
разного уровня
сложности**

**Зам. директора по УПР
Леванова С.С.**

Тесты - это не цель, а средство для достижения цели.

Целью же является постоянное и системное повышение уровня знаний, профессиональной подготовки, квалификации специалистов.

Тестирование лишь один из методов содействия обучению и подготовке, а при сегодняшних возможностях практически безальтернативный способ коллективной оценки знаний и персональных умений каждого в коллективе обучающихся

Тесты бывают разные...



Тесты могут быть как обучающими, так и контролирующими

Могут быть предназначены для проверки знаний учащихся

- на уровне воспроизведения,
- на уровне понимания
- на уровне умения применить знания на практике,
- на творческом уровне

Этапы разработки теста

- Определить цель проведения тестирования
- Составить уровневую модель будущего теста
- Определиться с методами его проверки и оценивания
- Проанализировать результаты после его проведения
- Применение тестовых заданий в учебном процессе позволяет:
 - измерить уровень усвоения основных понятий пройденного на уроках материала,
 - проверить совокупность сложившихся знаний, умений и навыков;
 - систематизировать изученный материал
 - дать объективную оценку знаниям учащихся;
 - оперативно провести текущую или итоговую проверку и оценить знания каждого ученика.

Инструкция по выполнению заданий

Вам предлагается выполнить задания трёх уровней:

Первый блок заданий – часть А – представляет набор из 5 вопросов с выбором вариантов ответов. При выполнении этих тестовых заданий надо отметить крестиком вариант ответа, который Вы считаете правильным.

Второй блок заданий – часть В – 3 задания в виде кратких ответов на задания без выбора ответа (вписывание слов, пропущенных в определениях).

Третий блок – часть С – 2 задания, Вы даёте полный, развёрнутый ответ на отведённом для записи ответов месте.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как Вы проанализировали все варианты ответа.

Вы можете заполнять задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно вернуться, если у Вас останется время.

Исправление ответов не допускается и считается за ошибку.

Баллы, полученные Вами, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно большее количество заданий и набрать наибольшее количество баллов – **17**. Вы можете приступить к работе.

Желаем удачи!!

Расчет времени выполнения заданий



- На выполнение одного задания первого уровня теста должно уходить не более $1-2 \text{ минут} \times 5 = 10$
- Второго уровня – $4 \text{ минуты} \times 3 = 12$
- Третьего уровня – $6 \text{ минут} \times 2 = 12 (1)$

Критерии выставления оценки

При промежуточном и итоговом тестировании задание считается выполненным, если учащийся правильно ответил на 53% и более процентов вопросов(заданий).



- «3» - 53-76%
- «4» - 77 до 88%.
- «5» -89% до 100%.

Профессиональное училище № 35

Согласовано на МК
Преподавателей спец. дисциплин
Руководитель: _____
« _____ » _____ 2009г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ С.С. Леванова
« _____ » _____ 2009г

ВОПРОСЫ

~~для проведения контрольной итоговой работы за I полугодие 2009-2010 учебного года~~
по предмету «Оборудование» в группе № 12 III курса

Время выполнения – 35 минут.

Вариант 1

А 1. Вращающаяся жаровня предназначена:

а) для жарки изделий во фритюре; б) для нагрева воды; в) нет правильного ответа.

А 2. В устройстве жарочного шкафа отсутствует:

а) скребок; б) сигнальная лампа; в) тени.

А 3. ФНЭ-40 устанавливается:

а) на полу; б) на столе; в) оба ответа верны.

А 4. В микроволновой печи отсутствуют:

а) крышка, реле времени; б) реле времени, дверь; в) сварная станина, тени.

А 5. Санитарно-техническое состояние оборудования проверяют:

а) перед началом работы; б) через 10 минут после начала работы; в) после работы.

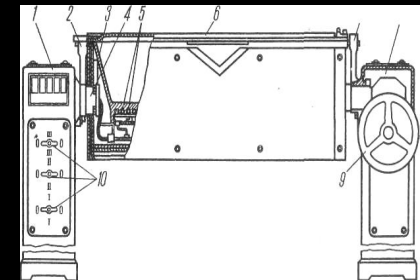
В 6. Укажите производительность ФЭСМ? _____ кг/ч

В 7. Прочтите маркировку: КЭП _____

В 8. Для выпечки каких изделий предназначен аппарат КЭП?

С 9. Опишите правила эксплуатации аппарата (см. рисунок):

С 10. Опишите устройство аппарата (см. рисунок):



Результаты - в таблицу

Оренбургской области
Профессиональное училище № 35
Итоги контрольной работы на уроке

Теоретическое обучение по предмету _____
Группа № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.
Профессия _____
Преподаватель _____

№	Фамилия, И.О. учащихся	Контрольная работа за _____										Итого, КУ
		Вопросы:										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												

Выставление результатов в сводную ведомость позволяет видеть уровень усвоения разных знаний, сравнивать их у разных учащихся в разные периоды времени

Тесты для учеников?

Преподаватель, составляя тестовые задания разного уровня сложности, практически занимается повышением своего профессионального уровня!