

# *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.

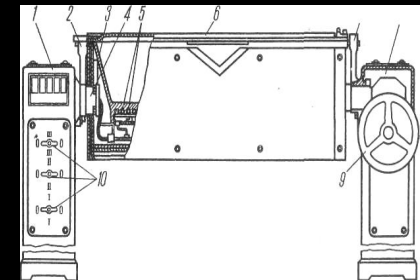
**В 6. Укажите производительность ФЭСМ? \_\_\_\_\_ кг/ч**

**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):**







# Тесты для учеников?

---

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