

## НАВЧАЛЬНІ ТЕСТИ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ У СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

### TRAINING TESTS AS A MEANS OF FORMATION PROFESSIONAL COMPETENCIES IN STUDENTS SPECIALTIES "FOOD TECHNOLOGIES"

У професійній освіті в рамках компетентнісного підходу посилюються практичний, між-предметний, прикладний аспекти освіти. Це досягається шляхом переорієнтації змісту дисциплін на діяльнісний тип змісту навчання (від «декларативних» знань до процедурних і ціннісно-сміслових знань). У процесі реалізації компетентнісного підходу в методиках і технологіях навчання необхідно робити особливий наголос на розвивальні технології, засновані на активних, рефлексивно-діяльних формах і методах навчання, включати в процес навчання проблемно-модульні системи навчання, проєктно-дослідницькі методи, за допомогою яких розширюється та активізується самостійна робота здобувачів освіти.

Проєктування навчального процесу при компетентнісному підході висуває завдання тестування продуктивного і креативного, творчого рівнів застосування знань, умінь, навичок у майбутній професійній діяльності здобувачів освіти.

У цій статті представлений невеликий огляд основних перспектив впровадження та використання навчального тестування в рамках викладання професійних дисциплін у системі професійної освіти. Крім цього, розглянуто значення таких близьких понять, як «тест», «традиційний тест», «педагогічний тест», «навчальний тест», визначено особливості їхніх смислових значень.

Особливу увагу приділено компетентнісному підходу в тестуванні знань як важливої й актуальної теми для контролю знань студентів, тому що сучасні умови освіти та широке впровадження інформаційних технологій диктують необхідність створення систем тестування, на основі цього підходу. Висвітлено основні суперечності професійної освіти фахівців середньої ланки за спеціальністю «Харчові технології» з метою покращення якості освіти в рамках засвоєння професійних дисциплін шляхом впровадження навчальних тестів як тестологічного напрямку, що активно розвивається. Визначено поняття «професійна компетенція». Акцент зроблено на ролі навчальних тестів у формуванні професійних компетенцій у майбутніх техніків – технологів із харчових технологій. Наведені приклади складання різних типів навчальних тестів, у процесі виконання яких проявляється професійна компетентність студентів та його підготовленість до професійної діяльності.

**Ключові слова:** тест, традиційний тест, педагогічний тест, навчальний тест, ком-

петенція, компетентнісний підхід, професійні компетенції.

In vocational education, the practical, interdisciplinary, applied aspects of education are strengthened within the framework of the competence approach. This is achieved by reorienting the content of disciplines to the activity type of learning content (from "declarative" knowledge to procedural and value-semantic knowledge). When implementing the competency approach in teaching methods and technologies, it is necessary to place special emphasis on developmental technologies based on active, reflective-active forms and methods of teaching. Include in the learning process problem-modular learning systems, design and research methods, which expand and intensify the independent work of students.

Designing of educational process at the competence approach puts forward a task of testing of productive and creative, creative levels of application of knowledge, abilities, skills in the future professional activity of the student.

This article presents a brief overview of the main prospects for the introduction and use of educational testing in the teaching of professional disciplines in the system of vocational education. In addition, the meanings of such close concepts as "test", "traditional test", "pedagogical test", "educational test" are considered, indicating the features of their semantic meanings.

Particular attention is paid to the competency approach in testing knowledge as an important and relevant topic for monitoring students' knowledge. Because modern educational conditions and the widespread introduction of information technology dictate the need to create testing systems based on this approach.

The main contradictions of vocational education of mid-level specialists in the specialty "Food Technology" in order to improve the quality of education in the acquisition of professional disciplines through the introduction of educational tests as a testological direction, which is actively developing.

The concept of "professional competence" is defined. Emphasis is placed on the role of training tests in the formation of professional competencies of future technicians – technologists in food technology. Examples of compiling different types of educational tests are given in the performance of which the professional competence of students and their readiness for professional activity are manifested.

**Key words:** test, traditional test, pedagogical test, educational test, competence, competence approach, professional competences.

УДК 377.5

DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085/2021/32-1.18>

**Жуковська І.О.,**

викладач вищої категорії,  
викладач-методист циклової комісії  
харчових технологій

ВСП «Фаховий коледж харчових  
технологій та підприємництва  
Дніпровського державного технічного  
університету»

**Постановка проблеми в загальному вигляді.** Перетворення, що виникають у системі професійної освіти України, призводять до необхідності модифікації наявних методів, форм і засобів навчання з метою виявлення оптимальних серед них. Нині широкого поширення набува-

ють такі форми навчання і контролю, як педагогічні тести.

Навчальне тестування має на меті виявляти глибину, обсяг, структуру, зміст, ієрархію знань, умінь і навичок. Тим самим воно націлене на вирішення однієї з найскладніших завдань вихо-

вання – формування потреби та вміння самоаналізу і самоконтролю.

На сучасному етапі дуже важливого значення набуває комп'ютерне тестування, яке також вимагає теоретичного осмислення і відповідного наукового опрацювання, в тому числі й створення єдиних науково обґрунтованих вимог для цієї форми тестування.

Актуальність проблеми на методичному рівні визначається суперечностями в діяльності кожного педагога, який покликаний, з одного боку, максимально об'єктивно оцінювати знання, а з іншого боку – забезпечити особистісно орієнтований та індивідуальний підходи в освіті.

Традиційні засоби контролю не в змозі подолати невідповідність між вимогою організувати навчання на високому рівні складності, що гранично підвищує навантаження на здобувачів освіти, і назрілою необхідністю переходу від освіти, що погіршує здоров'я, до освіти, що «підтримує». Тестування істотно скорочує навчальні зусилля як учнів, так і педагогів шляхом пред'явлення єдиних вимог, підвищення рівня об'єктивності, відносного й абсолютного зменшення витрат навчального часу на проведення контролю знань. Подолання цих невідповідностей може значною мірою забезпечити навчальне тестування.

Головними функціями навчального тестування є: навчальна, діагностувальна. Так само оцінювальна, корегувальна, розвивальна, мотивувальна, прогностична. Поряд із цим однією з малодосліджених проблем в області тестування є виявлення структури й змісту його навчальної функції, що має велике значення для створення оптимальних умов підготовки здобувачів освіти. Крім цього, проблеми навчального тестування не досить глибоко розглядалися дослідниками в логіці компетентнісного підходу. Найважливішою ознакою компетентнісного підходу є здатність учнів до самонавчання надалі, а це неможливо без отримання глибоких знань.

Світовий досвід показує, що контроль у вигляді тестів істотно знижує стресову і конфліктну навантаження здобувачів освіти, неминучу при усному опитуванні. Навчальне тестування дає змогу сконцентруватися на важкому питанні, повернутися до невиконаного завдання, самостійно розрахувати вагомість виконання завдань, що неприпустимо при усному опитуванні.

У процесі дослідження проблеми професійної освіти фахівців середньої ланки за спеціальністю «Харчові технології» було визначено низку суперечностей між:

– необхідністю підвищення якості професійної освіти студентів за спеціальністю «Харчові технології» і нерозробленістю методів, що дають змогу оптимізувати навчальний процес з урахуванням індивідуальних здібностей здобувачів освіти;

– зростаючою потребою в застосуванні навчальних тестів, що дають змогу диференціювати студентів за рівнем підготовленості, і відсутністю сучасних методик їх проєктування в умовах реалізації компетентнісного підходу;

– необхідністю реалізації навчальної функції тестів у навчальному процесі і відсутністю її теоретичного обґрунтування для системи професійної освіти.

Відповідно до викладеного проблема дослідження може бути сформульована таким чином: яким має бути науково-методичне забезпечення навчальних тестів, щоб вони стали засобами формування професійних компетенцій майбутніх технологів громадського харчування.

Використання навчальних тестів дасть змогу підвищити якість професійної підготовки студентів за умови:

– створення таксономічної моделі формування професійних компетенцій і відповідних їй адаптивних тезаурусів рівень досягнення дидактичних цілей навчального тестування підвищується;

– використання тестів з оптимальною композицією, яка передбачає задані характеристики діяльності й певну послідовність їх пред'явлення, дидактична цінність використання навчальних тестів стає вище;

– застосування в освітньому процесі навчальних тестів не тільки з точки зору контрольної функції, але і з точки зору формування професійних компетенцій.

#### **Аналіз останніх досліджень і публікацій.**

Перші тести стали з'являтися пару століть тому за часів розвитку наукових співтовариств тих, хто вивчає психологію і природу людини. Творцем перших тестових зразків був Ф. Гальтон. Перше застосування подібних схем знадобилося для знаходження особливих відмінностей між людьми в області фізіологічних можливостей організму і психічних властивостей особистості. Перші тести стали нововведенням, яке увійшло в життя наукової діяльності психології аналізу особистості. Своєю чергою А. Біне в 1905р. розробив ряд тестових моделей із вивчення особливостей людських думок, діагностиці розумового розвитку людей. Пізніше тести стали застосовуватися не тільки в психології, але і в педагогіці [1, с. 16].

Спочатку завданням тестів був контроль рівня досягнень учнів, то нині тести досить успішно використовуються і для навчання тестованих. Під педагогічним тестом розуміють систему тестових завдань, створювану з метою виявлення спеціальних здібностей студентів, вимірювання рівня знань, оцінювання результатів, досягнутих ними у процесі навчання, визначення їхньої професійної придатності, різних особистісних характеристик. Автори Н.І. Пак і В.В. Філіппов визначають тест як набір взаємопов'язаних тестових завдань, що

дозволяє дати оцінку відповідності знань студента експертної моделі знань предметної області і відповідає таким вимогам:

- технологічність і економічність у використанні;
- легітимність [7, с. 20].

На думку В.С. Аванесова, «тест визначається як система завдань зростаючих труднощів, що дозволяє ефективно виміряти рівень і якісно оцінити структуру підготовленості учнів» [1, с. 17]. На думку О.М. Майорова, тест як «інструмент, що складається з кваліметрично вивіреної системи тестових завдань, стандартизованої процедури проведення і заздалегідь спроектованої технології обробки і аналізу результатів, призначений для вимірювання якостей і властивостей особистості». А тестове завдання – «основна складова частина тесту, яка складається з інструкції для учнів, тексту завдання (питання), має однозначний правильну відповідь і може бути охарактеризований набором показників» [5, с. 38].

Педагогічний тест відображає широкий спектр дидактичних функцій, найважливішими з яких є наведені нижче.

1. Тест може використовуватися як засіб навчання і контролю знань. Позначимо, що тест реалізує всі призначення засобів навчання:

- функція компенсаторності – полегшує процес навчання, сприяючи досягненню мети з найменшими витратами сил, здоров'я і часу учня;
- адаптивна функція – спрямована на підтримку сприятливих умов протікання процесу навчання, організацію демонстрацій, самостійних робіт, адекватність змісту поняття віковим можливостям учнів, наступність знань;
- функція інформативності;
- інтегративна функція – дозволяє розглядати об'єкт або явище і як частину, і як ціле і реалізується при комплексному використанні засобів навчання;
- інструментальна функція, орієнтована на забезпечення певних видів діяльності й досягнення поставленої методичної мети.

2. Тест виконує функцію методів навчання (впорядковані способи взаємозалежної діяльності навчає і навчається, спрямовані на досягнення цілей навчання) через спільну діяльність, здійснювану педагогом і студентом, шляхом рішення системи тестових завдань, орієнтованих на отримання нових теоретичних знань.

Для продуктивності проведення занять викладачеві необхідно, перш за все, брати до уваги комплексність попередніх знань студентів, на підставі яких вибудовується теоретичний матеріал. На наступних заняттях має бути встановлений зворотний зв'язок, який має на увазі контроль і оцінку набутих знань, умінь і навичок. Далі мають бути обдумані засоби навчання.

3. Тест може використовуватися як форма контролю (спосіб управління діяльністю учня, який

передбачає вимірювання рівня набутих знань, умінь і навичок) і самоконтролю (свідома регуляція людиною власних станів, мотивів і дій на основі зіставлення їх із деякими суб'єктивними нормами й уявленнями).

Тест як форма контролю дає змогу регулювати діяльність, якого навчають. Має на увазі контроль і оцінку придбаних знань, умінь і навичок.

Аналіз літературних джерел показав, що найбільш дослідженим є визначення тесту як засобу навчання і контролю. Разом із тим для повного розуміння про використання тестів у процесі навчання, найбільш важливим є поняття тесту як методу навчання та контролю.

Реалізація компетентнісного підходу висуває серйозні вимоги до методики навчання. В основі передбачуваної методики лежить навчання за допомогою діяльності. Використовувати такий підхід у викладанні фахових дисциплін просто необхідно, щоб не було розриву між теорією і практикою.

В освіті виділяють кілька принципів методики навчання:

- 1) весь навчальний процес має бути орієнтований на досягнення завдань, виражених у формі компетенцій, освоєння, яких є результатом навчання;
- 2) встановлення так званої «області довіри» викладача і студента;
- 3) студенти усвідомлено мають взяти на себе відповідальність за власне навчання;
- 4) студентам необхідно надавати можливість вчитися пошуку, обробки та використання інформації;
- 5) студентам необхідно практикуватися в освоєних компетенціях у максимально великій кількості реальних та імітаційних контекстів;
- 6) студентам має бути надана змога нести відповідальність за власне навчання;
- 7) індивідуалізація навчання: надання кожному студенту змоги освоювати компетенції в індивідуальному темпі.

**Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми.** У зв'язку з вищевикладеним виникає необхідність розробляти нові методи викладання, способи закріплення вивченого матеріалу, а також пропонувати сучасні механізми поліпшення якості освіти. Одним із таких способів, який допоможе розв'язати проблему поліпшення якості освіти в рамках освоєння дисциплін професійного циклу, може стати впровадження навчальних тестів як сучасний тестологічний напрям, що активно розвивається.

**Мета статті** – показати перспективи впровадження та використання навчального тестування в рамках викладання дисциплін професійного циклу в системі професійної освіти.

**Виклад основного матеріалу.** Професійні компетенції показують ефективність рішення працівником значущих завдань – проблем (проблемних

виробничих ситуацій). Компетенції прив'язуються до найбільш відповідальних професійних завдань, конкретних напрямів роботи фахівця.

Професійні компетенції – готовність (здатність) працівника на основі свідомо засвоєних знань, умінь, набутого досвіду, всіх своїх внутрішніх ресурсів самостійно аналізувати та практично розв'язувати професійні проблеми, ключові й типові виробничі завдання (проблемні ситуації).

Спеціаліст – це не сума знань, умінь, навичок, а цілісний суб'єкт професійної діяльності, що володіє комплексом спеціальних компетенцій.

Окрема компетенція являє собою з'єднання індивідуальних знань, умінь, відповідних здібностей і досвіду.

Для формування професійних компетенцій за спеціальністю «Харчові технології» ми вибрали технологію навчального тестування і компетентнісний підхід. Дано визначення професійних компетенцій і визначимо професійні компетенції відповідного виду діяльності.

У сучасній практиці термін «професійна компетенція» частіше за все визначає здатність співробітника виконувати завдання відповідно до заданих стандартів.

Професійна компетенція – здатність діяти на основі практичного досвіду, вміння і знань у процесі вирішення професійних завдань.

У підходах до розуміння професійних компетенцій можна виділити два основних напрями тлумачення поняття компетенції:

- 1) здатність людини діяти відповідно до стандартів;
- 2) характеристики особистості, що дозволяють домагатися результатів у роботі.

Існує кілька підходів до опису компетенцій. Перший можна умовно назвати «функціональним», оскільки він заснований на описі задач і очікуваних результатів, а другий – «особистісним», бо в центрі якості людини, що забезпечують успіх у роботі.

Кожна професійна компетенція може бути описана за допомогою визначених індикаторів. Вони являють собою стандарти поведінки людини. У сучасній практиці термін «професійна компетенція» частіше за все визначає здатність суб'єкта професійної діяльності виконувати завдання за заданими стандартами.

Зрештою, професійні компетенції – це здатність працівника виконувати роботу відповідно до вимог посади, а вимоги посади – завдання і стандарти їх виконання, прийняті в організації або галузі [4, с. 35].

У результаті освоєння освітньо-професійної програми технік-технолог має володіти професійними компетенціями, що відповідають основним видам професійної діяльності.

Професійні компетенції здобувачів освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові тех-

нології» формуються в процесі теоретичної та практичної підготовки. До першого етапу формування можна зарахувати навчальні та лабораторно-практичні заняття, на яких не тільки вивчається технологія приготування різних страв і напівфабрикатів, але й виконується робота з нормативно-технологічною документацією. Компетенції формуються в результаті усвідомленої діяльності. Придбання компетенцій залежить від активності здобувачів освіти.

У процесі навчання, а також трудової діяльності відбуваються поступове формування і розвиток компетенцій. Та чи інша компетенція завжди знаходиться на певному щаблі свого становлення, має певний ступінь вираженості. Отже, можна говорити про рівень компетентності.

Заклади фахової передвищої освіти покликані сформувати у своїх випускників певний рівень професійних компетенцій, що дає змогу молодому фахівцеві почати самостійну професійну діяльність за фахом «Харчові технології». Зрілий рівень компетентності досягається майбутнім фахівцем тільки в епоху інновацій. Компетенції працівника мають постійно оновлюватися і вдосконалюватися.

Під час здійснення будь-якого первинного виробничого процесу (незалежно від його конкретного змісту) студенту доводиться вирішувати низку типових проблем, пов'язаних із:

- теоретичним аналізом реалізованих виробничих і трудових процесів (теоретичний аспект);
- технологією процесів (технологічний аспект);
- роботою обладнання, пристроїв, апаратів (виробничий аспект);
- застосуванням спеціальних приладів, інструментів;
- виконанням конкретних робочих операцій (операційний аспект); організацією надходження сировини, матеріалів, встановлення взаємодії з іншими первинними виробничими процесами (організаційний аспект);
- підтриманням оптимальних міжособистісних взаємин, в робочій групі, з працюючими поруч людьми (соціально психологічний аспект);
- прийняттям або виконанням управлінських рішень;
- урахуванням фінансових та економічних результатів виконуваних робіт (фінансово економічний аспект);
- питаннями реалізації продуктів праці (комерційний аспект).

Грамотно складений тест має спонукати студента до активних розумових дій, аналізу і роздумів, мобілізації наявних у нього знань і накопиченого професійного досвіду. Тому в навчальний тест для формування професійних компетенцій варто вносити проблемні тестові завдання, що моделюють типові професійні завдання, реальні

виробничі ситуації. Здобувачу освіти доводиться вибирати не стільки відповідь, скільки знайти найкраще розв'язання поставленої задачі. При цьому в список пропонувані варіантів не варто включати явно помилкові поняття. Учень у процесі проходження навчального тесту має встановлювати оптимальне рішення з набору правильних і помилкових варіантів.

Пропоновані для аналізу помилкові рішення мають бути правдоподібними й показувати типові помилки, які допускаються фахівцями на практиці. При цьому треба, щоб правильні рішення відрізнялися від помилкових у нюансах, оскільки саме розуміння нюансів є показником компетентності фахівця.

З цього випливає, що коректний навчальний тест для формування професійних компетенцій включає не тільки питання і відповіді, а ще й проблемні завдання і можливі їх рішення.

Завдання можуть являти собою не тільки словесні формулювання, але й будь-які зображення – схеми, графіки, формули, малюнки, фото і навіть відеоролики. Для кожного тестового завдання може бути запропоновано будь-яке число варіантів рішень відповідей, за можливості їх треба викласти ясно і коротко. Характер пропонувані рішень має стимулювати студента до серйозного аналізу професійних проблемних ситуацій. У цьому випадку тестування буде здійснювати не тільки діагностичні функції, але й освітні. Варто утримуватися в рекомендованих рішеннях від односкладових відповідей «так», «ні», або «згоден», «не згоден». Такого роду тестування створює у студентів формальне, поверхневе мислення.

Навчальний тест формування професійних компетенцій не має бути занадто складним або занадто легким; викладачам, які розробляють тест, треба досягати відповідного рівня складності процесу тестування. З огляду на це завдання, що включаються в тест, мають забезпечувати різний рівень складності – від важких завдань, до найпростіших. Коректний навчальний тест формування професійних компетенцій має успішно диференціювати обстежуваний контингент майбутніх технологів громадського харчування.

Складання вичерпного переліку тестових завдань для системи професійного тестування – важке завдання, кожному викладачеві необхідно знайти для свого тесту конкретне і найбільш адекватне оформлення. Наприклад:

#### *Дати визначення поняттю*

Студенту необхідно вибрати правильне визначення того чи іншого професійного поняття, використовуючи доданий список визначень. Необхідно, щоб версії визначень незначно відрізнялися одна від іншої, але одна з них має бути найбільш точною і повною.

#### *Отримати повний текст*

Рекомендується включати поняттєву компетенцію в кожен систему професійного тестування. Вона показує ступінь освоєння основних (загальних) понять за фахом «Харчові технології», які використовуються в цій галузі професійної діяльності.

#### *Аналіз інформаційних таблиць*

Найбільш поширена форма для тестових завдань. Викладачі можуть використовувати найрізноманітніші види таких таблиць. Таблиці можна використовувати для того, щоб перевірити, наскільки студент розуміє призначення тих чи інших професійних дій, пристроїв, приладів, обладнання. Ці завдання дуже ефективні, коли дії студента чітко регламентовані й підкоряються певним правилам. Особливо якщо ці дії принципово важливі для вирішення професійних завдань.

Аналіз відповідних таблиць вимагає від студентів розуміння технологічних режимів роботи й призначення того чи іншого обладнання, способів використання будь-яких продуктів і матеріалів, отриманих результатів, проведених вимірювань і т.д. У процесі виконання подібних завдань і проявляється професійна компетентність студентів.

#### *Алгоритмізація професійних дій*

Цей тип тестових завдань орієнтований на формування практичної підготовленості студента. З цією метою учаснику необхідно вибрати правильну послідовність дій у процесі виконання певного професійного завдання. При цьому пропонується вихідний список, в якому робітники дії вказані у випадковому порядку.

Наприклад, вкажіть правильну послідовність дій у процесі приготування напівфабрикату «зрази рубані»:

1. Приготувати котлетну масу.
2. Провести первинну обробку м'яса.
3. Пропустити м'ясо через м'ясорубку.
4. Додати замочений у молоці хліб.
5. Відрізати кірки у хліба.
6. Вимішати котлетну масу.
7. Замочити хліб у молоці.
8. Підготувати панірувальні сухарі.
9. Провести первинну обробку цибулі.
10. Пасерувати цибулю.
11. Нарізати цибулю кубиком.
12. Зварити яйця.
13. Обробити яйця.
14. Приготувати фарш (з'єднати пасеровану цибулю і варені яйця).
15. Нарізати яйця кубиком.
16. Сформувати котлетну масу у вигляді коржі.
17. Сформувати напівфабрикат.
18. На середину коржа викласти фарш.
19. Запанірувати напівфабрикат в сухарях, надаючи овальну форму.
20. Зібрати м'ясорубку.

Можливий порядок дій:

2 – 2 0 – 3 – 5 – 7 – 4 – 1 – 6 – 9 – 11–10–13–12–15–14–16–18–17–8–19.

Цей процес досить точно моделює виконання реального виробничого завдання. Такого роду схема може не тільки формувати знання правильного алгоритму професійних дій, а й розуміння того, які мають застосовуватися при цьому матеріали, інструменти, допоміжні пристрої. Можна запропонувати кілька правильних варіантів робочих дій. Відмінність правильного алгоритму дій від помилкового порядку не має впадати в очі, торкатися лише нюансів.

Цей тип тестових завдань дає змогу коректно оцінити, наскільки добре знайомий студент із цим обладнанням, процесами приготування напівфабрикатів із м'яса, наскільки підготовлений до роботи.

*Використання зображень, образного ряду*

Застосування зображень (слайдів, малюнків і фотографій) розгортає чималий методичний потенціал тестів. Перш за все, завдання може містити розпізнавання об'єкта певного типу з групи близьких за зовнішнім виглядом об'єктів.

Тестове завдання може бути пов'язане з інтерпретацією, поясненням сенсу зображення, зазначенням суті процесу, явища, з яким це зображення відповідає. За такою логікою можуть бути складені багато важливі тестові завдання: визначення найкращого зразка, правильного конструктивного рішення, необхідних інструментів, приладів, пристроїв.

Завдання з використанням зображення вигідні ще тим, що вони прибирають неминучу психологічну напругу у студентів, що беруть участь у тестуванні.

*Завершення професійних текстів*

Це досить типовий прийом, використовуваний у тестуванні. Студенту необхідно вставити пропущені слова – терміни в пропонувані визначення, судження, висновки, демонструючи свою компетентність у цьому питанні.

Наприклад, яке слово необхідно вставити в такий вираз:

1. Підготовлене для варіння м'ясо масою до 2 кг кладуть у..... воду, швидко доводять до кипіння, знімають піну і варять без кипіння (при t 900 C) до готовності.

– холодну.

– гарячу.

2. Готове м'ясо нарізають..... волокон на порційні шматки по 1–2 штуки на порцію.

– уздовж,

– поперек.

Рекомендується залишати для заповнення ті слова – поняття, які мають принципове значення для пропонованого професійного тексту. Модифікації цього методичного прийому можуть бути дуже різними.

*Виконання уявних обчислень, розрахунків*

Дуже важливою складовою частиною професійної компетентності майбутнього техника – технолога з харчових технологій, є його здатність до аналізу кількісних відносин, здатність до розрахунків і обчислень. У цьому випадку можуть використовуватися тестові завдання різного типу: порівняння величин і показників, вибір потрібних формул, пошук оптимальної схеми розрахунку і т. д. Необхідно позначити, що в тест, націлений на формування професійних компетенцій майбутніх технологів громадського харчування та оцінку сформованості тієї чи іншої компетенції, можуть бути внесені різноманітні види тестових завдань. Однак тест може включати й однорідні завдання.

**Висновки.** Таким чином, навчальні тести як засіб реалізації компетентнісного підходу в умовах закладів професійної освіти – один із найбільш ефективних і сучасних методів засвоєння знань і умінь, а також засіб, який дає змогу здійснювати індивідуальний підхід до здобувачів освіти.

Тестування є потужним інструментом, який відкриває широкі можливості не тільки для оцінки знань, умінь, навичок студентів, а й для контролю за ефективністю функціонування всієї освітньої системи як окремого навчального закладу, так і всього освітнього співтовариства країни.

#### БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Аванесов В.С. Основы педагогической теории измерений. *Педагогические Измерения*. 2004. № 1. Т. 1. С. 15–21.
2. Аванесов В.С. Знание как предмет педагогического измерения. *Педагогические Измерения*. 2005. № 3. С. 3–31.
3. Аванесов В.С. Научные проблемы тестового контроля знаний : монография. Москва : Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 1994. 135 с.
4. Зимняя И.А. Ключевые компетенции новая парадигма результата образования. *Высшее образование сегодня*. 2004. № 5. С. 35.
5. Киселева Т.В., Слобожанина В.Л. Обучающий тест как средство реализации компетентностного подхода при подготовке школьников к ОГЭ по русскому языку. *Теория и практика образования в современном мире* : материалы VIII Междунар. науч. конф., декабрь 2015 г., Санкт-Петербург. Свое издательство, 2015. С. 37–39.
6. Новиков А.М., Новиков Д.А. Методология научного исследования. Москва : Либроком. 2010. 280 с.