

*Анна Грищенко  
(Київ, Україна)*

**ВИКОРИСТАННЯ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ  
САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ  
ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

*Анотація. Організація самостійної роботи студентів у вищих навчальних закладах є однією з важливих проблем, вирішення якої досягають різними шляхами. Проте такі шляхи не завжди ефективні, що обумовлено рядом причин пов'язаних з методичним забезпеченням, обсягом та специфікою дисципліни, особистісною мотивацією студентів. В роботі розглянуто питання організації самостійної роботи студентів у вивченні дисципліни «Харчові технології» в технічних навчальних закладах.*

*Ключові слова: самостійна робота студентів, методи навчання, методи контролю знань, тестові завдання.*

*Summary. The organization of students' individual work in higher education institutions is one of the important problems that can be solved in different ways. However, such ways are not always effective, which is caused by the number of reasons related to the methodological support, volume and specificity of the discipline, personal motivation of students. The paper deals with the issues of organizing students' individual work in the study of the discipline "Food Technologies" in technical schools.*

*Key words: students' individual work, teaching methods, methods of knowledge control, test assignments.*

На сучасному етапі реформування освітнього процесу у програмах навчальних дисциплін передбачено частину тем для самостійного вивчення здобувачами вищої освіти. Це пов'язано не лише зі зменшенням годин на аудиторні заняття, а й задачею розвитку здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями з власної ініціативи, вміти самостійно шукати та

систематизувати нову інформацію, що безумовно вимагає сучасний прогресивний розвиток науки і техніки [1, С. 48 ].

Зокрема, фахівець з харчових технологій повинен мати цілісне уявлення про сукупність процесів, які забезпечують задані властивості різних харчових продуктів, знати технологію і техніку окремих галузей харчової та переробної промисловості, яка розвивається дуже швидкими темпами. Для правильного розуміння закономірностей технологічних процесів, значення технологічних параметрів та їх впливу на якість готової продукції особливою вимогою є наявність у здобувача ґрунтовних знань з неорганічної та органічної хімії, біохімії тощо. Зважаючи на велику кількість різних технологій, складність перетворень, яких зазнають складові сировини у результаті технологічних процесів здобувачу важко самотійно опанувати таку дисципліну.

Згідно визначення Архангельського С.І. самотійна робота – це самотійний пошук необхідної інформації, набуття знань, використання цих знань для розв'язання навчальних, наукових і професійних завдань. Самотійна робота передбачає передачу відповідальності за навчальний процес та результат навчання від викладача до студентів [1, С. 49; 4]. Проте, очевидно, що роль викладача при цьому не зменшується. Самотійна робота студентів вимагає чіткого налагодженого контролю, який може забезпечуватися різними методами. [5, С. 66] На викладача покладається обов'язок правильної методичної організації роботи здобувача: вибір типу розрахункових завдань, курсових робіт чи рефератів тощо. Серед важливих факторів ефективної роботи слід назвати: правильне планування, самоконтроль, контроль швидкості та ефективності виконання завдань, оцінювання роботи [4]. При цьому здобувач не може самотійно підібрати потрібну літературу, окреслити границі необхідних знань.

На нашу думку частину таких питань можна вирішити використанням тестових завдань, які містять запитання різної складності та планування їх виконання у часі. Як показують дослідження [3, С. 320], тестові завдання з дисципліни «Харчові технології» дають можливість виявити «слабкі місця»,

відсутність знань з певних питань або неправильне розуміння явищ, процесів, які можуть стати причиною нерозуміння нового матеріалу.

Тому з метою ефективної організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти, викладачу доцільно здійснити ряд підготовчих заходів: провести тестування на початку вивчення дисципліни; визначити «слабкі місця» у здобутих раніше знаннях, проаналізувати та розробити план самостійної роботи відповідно до отриманих результатів тестування. Часто у здобувачів виникають проблеми з розумінням різних понять, одиниць вимірювання фізичних величин, показників якості продукції тощо. Слід зазначити, що в результаті такого тестування у список питань для самостійного опрацювання можуть позапланово потрапити питання з хімії, біохімії, мікробіології, фізики тощо.

Враховуючи результати попереднього тестування на етапі навчального процесу потрібно скласти скорегований список рекомендованої літератури, розділивши її на категорії базової та додаткової, забезпечити здобувачів освіти глосарієм до дисципліни, скласти чіткий графік організації самостійної роботи та пояснити правила виконання тестових завдань. До базової літератури слід віднести підручники із загальних технологій харчових виробництв, а до додаткової підручники, які містять технології з однієї галузі, а викладений матеріал більш поглиблений. Тестові завдання слід розділити за складністю, зважаючи на різні здібності та враховуючи обсяг опрацьованої літератури (базової чи додаткової). Важливо щоб питання, наведені в тестових завданнях були висвітлені у рекомендованій літературі та не потребували пошуку інформації у додаткових джерелах.

Тестові завдання мають бути у вільному доступі протягом всього періоду самостійної роботи, що можна забезпечити використанням програм для дистанційного навчання у вищих навчальних закладах. З метою кращої підготовки здобувачів доцільно надавати декілька спроб для виконання тестових завдань з метою тренування та можливості доопрацювання питань, на які було складно відповісти. Слід передбачити, що під час виконання тестових завдань існує ймовірність вгадування, проте як показують дослідження

вірогідність вгадування залежить від якості складених тестів [2, С. 305; 3, С. 322].

Таким чином виконання тестових завдань різних типів надає студенту можливість самостійно оцінювати ефективність вивчення матеріалів, які передбачені для самостійного опрацювання. За правильної організації самостійної роботи, ознайомлення студентів з правилами вивчення та обсягом матеріалів, тестові завдання можуть стати ефективним засобом мотивації студентів та контролю їх знань під час вивчення дисципліни «Харчові технології».

### **ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА**

1. Буряк В.К. Керування самостійною роботою студентів / В. Буряк // Вища школа. –2001. - № 4-5. –С. 48-53.

2. Ефремова Н.Ф. Тестовый контроль в образовании : учеб. пособие / Н.Ф. Ефремова. – М. : Университетская книга, Логос, 2005. – 368 с.

3. Ковбаса В. М. Олімпіада за напрямом «Харчові технології та інженерія» як засіб мотивації студентів та діагностики їх знань / В. М. Ковбаса, В. М. Махинько, А. М. Грищенко // Імплементация сучасних технологій навчання у навчальний процес : матеріали Міжнародної наукової конференції, 17-18 березня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – С. 319-325.

4. Писарчик О.Л. Організація самостійної роботи студентів [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://confesp.fl.kpi.ua/node/1258>

5. Сучасні підходи до організації самостійної роботи студентів у вищій школі [Електронний ресурс]: / С.Б. Літвінчук – 2012 – С. 65 – 69. Режим доступу: <http://lib.chdu.edu.ua/pdf/naukpraci/pedagogika/2012/199-187-11.pdf>