

ДІАГНОСТУВАННЯ РІВНЯ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ ЗА ДОПОМОГОЮ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Н.О. АФУКОВА, Г.В. ДЕЙНИЧЕНКО

Україна, м. Харків, Харківський державний університет харчування та торгівлі

Вирішення проблеми підвищення ефективності підготовки спеціалістів з вищою освітою на сучасному етапі передбачає поліпшення рівня та контролю навчальної роботи студентів як важливого засобу управління процесом навчання.

Одним із засобів контролю є ректорський контроль якості підготовки студентів за комплексними контрольними роботами (ККР) з відповідних дисциплін. Цей контроль є контролем стійкості знань, умінь та навичок студентів. Він проводиться за темами дисципліни, що була вивчена в попередньому семестрі, або за навчальною програмою дисципліни, застосовується для перевірки готовності студентів до підсумкового контролю і для перевірки їх залишкових знань.

ККР з дисципліни «Устаткування в галузі» має такі складові: навчальну програму дисципліни, контрольні завдання, рецензію, критерії оцінювання виконання ККР, перелік довідкової літератури, обладнання, матеріалів, що ними дозволяється користуватись під час виконання ККР.

Проведення комплексних робіт повинне вирішувати наступні завдання: сформувати у студентів потребу в утриманні знань та навичок після вивчення дисципліни, набуття студентами теоретичних та практичних знань в області харчового інжинірингу, придбання навичок та вмінь для творчого поєднування питань теорії та практики, технічно грамотно підбирати та оснащувати устаткуванням відповідні технологічні процеси.

Поставлені завдання повинні привести до досягнення таких цілей: сформувати у студентів потребу і зацікавленість в освоєнні навчального матеріалу, виконувати необхідні інженерні розрахунки елементів технологічних машин і режимів роботи різних видів устаткування; раціонально вибирати устаткування та економічно обґрунтовано планувати технічне оснащення закладів ресторанного господарства; оволодіти навичками збирання та розбирання, настроювання та регулювання режимів роботи, раціональної експлуатації механічного та теплового устаткування.

Пакет комплексної контрольної роботи складається з двох частин – теоретичної та практичної. Теоретична частина надається як банк тестів, практична частина – як банк

ситуаційних завдань. Пакет контрольних завдань охоплює основні розділи навчальної робочої програми і складений з урахуванням практичних ситуацій, що зустрічаються в майбутній діяльності спеціаліста за отриманим фахом. Варіанти завдань відповідають вимогам та змісту робочої програми.

Пакет контрольних завдань з дисципліни «Устаткування в галузі» містить 25 варіантів. Теоретичну частину складають запитання за всіма темами з механічного і теплового устаткування; вона представлена питаннями, відповідь на які повинна спиратись на чітке знання теоретичних основ процесів механічної та теплової обробки продуктів; функціональне призначення та сферу використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів на підприємствах ресторанного господарства; номенклатуру, конструкцію, принцип дії, технічні характеристики технологічного устаткування, особливості його експлуатації; методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

Практичні завдання охоплюють питання технічного оснащення виробничих цехів закладів ресторанного господарства механічним і тепловим устаткуванням, а також питання характерних пошкоджень устаткування та способів їх усунення.

Під час складання рецензії оцінюється відповідність змісту та складності варіантів ККР, часу контролю, обґрунтованість критеріїв оцінювання ККР, запропонованого переліку довідкової літератури, приладів, користування якими дозволяється під час виконання ККР.

Перелік матеріалів, яким дозволяється користуватись під час виконання ККР з дисципліни «Устаткування в галузі», складається з робочої програми з цієї дисципліни, рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування (наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за № 2).

Оцінка виконання комплексної контрольної роботи визначається за чотирьохбальною системою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно». Оцінка «відмінно» виставляється, якщо студент повно, безпомилково, в логічній послідовності відповідає на всі теоретичні та практичні питання. Оцінка «добре» виставляється, якщо студент повно, в логічній послідовності відповідає на всі теоретичні та практичні питання, при цьому допускає 2-3 несуттєві помилки. Оцінка «задовільно» виставляється, якщо відповідь студента не повна і в ній допущені суттєві помилки. Оцінка «незадовільно» виставляється, якщо під час відповіді студент продемонстрував повне незнання, як теоретичних, так і практичних питань.

Надійшло до редакції 12.10.2013 року

