**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области**

**«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.12 Рисование и лепка**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании методической комиссии  социально-экономического профиля  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанцева Н.А. | |  | | --- | | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова О.В. | |

**Разработчик:** Казанцева Н.А., преподаватель ГБПОУ ИО ПКЖИ.Фонд оценочных средств разработан на основе программы учебной дисциплины Рисование и лепка.

1. **Общие положения**

В результате освоения вариативной учебной дисциплины Рисование и лепка обучающийся должен обладать умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции:

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Умения:**

У 1. работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха;

У 2. разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий;

У 3. изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий;

У 4. подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий.

**Знания:**

З 1. основы изобразительной грамоты;

З 2. технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие;

З 3. основы разработки композиции украшения изделий;

З 4. закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий;

З 5. основы создания объемных изображений из крема.

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.*

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

1.1. В результате аттестации по учебной дисциплине Рисование и лепка осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Умения** |  |  |
| Работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха | умеет работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями, используемыми для оформления изделий кондитерского цеха | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| Разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий | Разрабатывает композиции украшений для кондитерских изделий |  |
| Изготавливать украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий | Изготавливает украшения из крема и полуфабрикаты из различных видов теста для украшения кондитерских изделий | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| Подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. | Подбирает и составляет цветовую гамму для украшения кондитерских изделий. | оценка результатов выполнения  практических и самостоятельных работ |
| **Знать:** |  |  |
| Основы изобразительной грамоты | владеет основами изобразительной грамоты | устный опрос |
| Технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие | знает технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие | устный опрос |
| Основы разработки композиции украшения изделий | владеет основами разработки композиции украшения изделий | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| Закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий | знает закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| Основы создания объемных изображений из крема | владеет основами создания объемных изображений из крема | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |

**2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины:**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные вариативной программой по дисциплине Рисование и лепка, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

**2.1. Типовые задания для текущего контроля знаний**

**Раздел 1. Введение.**

1. Каковы цель и задачи предмета “Рисование и лепка”?
2. Что даёт человеку изобразительная грамота?

**Раздел 2. Основы рисования.**

1. От каких факторов зависит освоение техники рисования?
2. Назовите основные принципы введения технически грамотного рисунка.
3. Почему начинающему рисовать необходимы самоорганизация, воля и упорный труд?

**Раздел 3. Рисование плоских предметов геометрической формы.**

1. Выполните упражнения по рисованию снежинок.
2. Нарисуйте внутри квадратов простейшие узоры, используя графитовый карандаш.
3. Изобразите одними контурами карандаша да разных цветка.

**Раздел 4. Рисование с натуры.**

1. Что означает рисовать с натуры?
2. Нарисуйте квадрат в разных положениях по отношению к линии горизонта с одной точкой схода.
3. Что такое светотень?
4. Что такое тон?
5. Какое значение имеет последовательность работы при рисовании?

**Раздел 5. Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы.**

1. Постройте на бумаге несколько изображений каркаса куба в разных положениях по отношению к линии горизонта.
2. Нарисуйте по памяти шестиугольную призму и цилиндр со светотеневой моделировкой объема.

**Раздел 6. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений.**

1. Выполните линейные рисунки блюдца, кофейной чашки и кувшина.
2. Пользуясь натурным фондом, нарисуйте листья дуба, каштана, рябины, одного-двух цветков.

**Раздел 7. Понятие о цвете.**

1. Составьте цветовой круг и раскрасьте его насыщенными цветами.
2. Сделайте несколько упражнении для ознакомления с техникой работы акварельными красками.
3. Поупражняйтесь в технике работы гуашью, рисуя только кистью цветы или фрукты ( в один слой, в два-три слоя с перекрытием подсохшего)

**Раздел 8. Рисование с натуры фруктов и овощей.**

1. Напишите одной кистью акварельные этюды двух несложных натюрмортов из фруктов.

**Раздел 9. Рисование с натуры животных и птиц.**

1. Сделаете по памяти несколько набросков и зарисовок животных.
2. Выполните два карандашных эскиза сюжетной композиции на тему сказки П.П Ершова «Конек-Горбунок»

**Раздел 10. Рисование с натуры пирожных и тортов.**

1. Выполните упражнения в рисовании пирожных и тортов с натуры, по памяти и по представлению.

**Раздел 11. Композиция тортов.**

1. Какие выразительные средства используют при компоновке элементов украшения тортов?
2. Что вы понимаете под термином «декоративность».
3. Что такое эскиз? Почему необходимо выполнит несколько эскизных вариантов композиции торта?
4. Выполните варианты композиции торта для своего дня рождения.

**Раздел 12. Основы лепки.**

1. Что такое скульптура?
2. Назовите основные задачи лепки.
3. Вылепите с натуры несколько грибов разных видов.
4. Вылепите из пластилина цветки гвоздики, тюльпана.
5. Вылепите из пластилина орла в полете.

**Раздел 13. Макеты тортов.**

1. Что такое макет тортов?
2. Как подбирают каркас макета?
3. Как определяется тематика эскизов тортов?

**2.2. Типовые задания для промежуточного контроля знаний**

**1 вариант**

**1. Цель рисунка – это:**

1. Познание мира через реалистическое изображение действительности
2. Получение знаний и умений по рисованию
3. Изучение правил перспективы и пропорций

**2. Рисунок – это:**

1. Графическое изображение мыслей и чувств художника
2. Структурная основа любого изображения
3. Произведение искусства

**3. Выразительными средствами графики являются:**

1. Эскиз, линия
2. Линия, штрих, тон
3. Набросок, штрих

**4. Главное свойство акварели:**

1. Матовость
2. Прозрачность
3. Плотность

**5. Процесс создания рисунка основан:**

1. Выделение общих признаков предмета
2. Выделение индивидуальных признаков предмета
3. Рисование «от общего к частному» и «от частного к общему»

**6. Гармоничная композиция – это:**

1. Создание художественного образа

2. Стройный порядок, единство целого и его частей

3. Соразмерность произведения

**7. Законы композиции основаны:**

1. На правилах пропорций

2. На правилах светотени

3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

**8. Композиционный центр в картине:**

1. Всегда совпадает с геометрическим центром

2. Выделяет главный элемент рисунка

3. Расчленяет композицию картины

**9. Ось геометрической фигуры проходит через:**

1. Середину фигуры

2. Край фигуры

3. Диагональ фигуры

**10. Геометрический метод в рисунке основан:**

1. На правилах симметрии

2. На правилах асимметрии

3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре

**11. Орнамент – это:**

1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе
3. Ритмический повтор изобразительных элементов

**12. Стилизация в орнаменте – это:**

1. Декоративное обобщение формы с помощью декоративных приемов
2. Упрощение изображения
3. Отказ от передачи объема

**13. Исторический орнамент выражает:**

1. Религиозные представления людей
2. Национальные традиции поколений
3. Потребности жизненного уклада

**14. Ритм в орнаменте означает:**

1. Повтор и чередование
2. Акцент и повтор
3. Статику и динамику

**15**.**Замкнутый орнамент – это:**

1. Узор в полосе
2. Сетчатый узор
3. Узор в круге.

**16. Хроматическими цветами являются:**

1. Черный, красный
2. Серый, черный
3. Красный, синий

**17. Основные цвета в цветовом круге – это:**

1. Красный, желтый, синий
2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый
3. Голубой, желтый, зеленый

**18. Основные характеристики цвета выражают:**

1. Локальный цвет, светлота, насыщенность
2. Освещенность, полутени, цветовой тон
3. Цветовой тон, насыщенность, светлота

**19. Колорит картины – это:**

1. Цветовая гамма
2. Гармония цветовых сочетаний
3. Богатство цветовых оттенков

**20. Метод «Алла прима» означает:**

1. Длительную многослойную живопись
2. Нанесение цвета за один прием
3. Соединение большого количества цветов

**21. Конструкция формы предмета – это:**

1. Геометрическая основа предмета

2. Внешние очертания предмета

3. Невидимые снаружи части предмет

**22. Грамотное ведение рисунка с натуры означает:**

1. Поочередное срисовывание всех частей формы
2. Целостное восприятие предмета
3. Отражение мельчайших нюансов формы

**23. Законы перспективы учат:**

1. Грамотно воспринимать поле зрения
2. Уходящие к горизонту предметы увеличиваются
3. Изображать предметы на плоскости так, как мы их видим

**24. Пропорции предмета – это:**

1. Сравнительные величины всех частей
2. Размерные соотношения частей к целому
3. Масштабность величин

**25. Обобщение рисунка с натуры – это:**

1. Детальная проработка формы
2. Подчеркивание главного на первом плане
3. Придание цельности изображению

**2 вариант**

**1. Геометрическим фигурам вращения являются:**

1. Конус, шар, цилиндр
2. Цилиндр, пирамида, призма
3. Призма, конус, шар

**2. Метод «сквозного» рисования предметов с натуры – это:**

1. Светотеневой рисунок предмета
2. Линейный рисунок предмета с учетом правил перспективы
3. Изображение невидимых частей предмета с учетом правил перспективы

**3. Рефлекс в светотеневом рисунке:**

1. Отраженный свет
2. Отраженный цвет
3. Скользящий свет

**4. Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:**

1. Композицию рисунка
2. Объемную форму предмета
3. Цвет предмета

**5. Штриховой тон в рисунке с натуры – это:**

1. Тональность
2. Многослойность штриховки
3. Светлотные отношения\

**6. Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов  растений выявляется:**

1. Геометрической основой
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами

**7. Основа грамотного изображения цветов – это:**

1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
2. Изучение строения цветов
3. Тональные нюансы

**8. Натюрморт из плодов и растений представляет собой:**

1. Плоды и растения в бытовой среде
2. Натурную постановку из плодов и растений
3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой

**9. Характер работы в живописном этюде группы плодов основан:**

1. На цветовой композиции взаимодействующих предметов
2. На пространственном расположении плодов
3. На одновременной работе над всеми частями композиции с решением живописных задач

**10. Графическая зарисовка растений ведется:**

1. Гуашевыми красками
2. Тушью, пером
3. Темперными красками

**11. Анималистический жанр в искусстве изображает:**

1. Человека

2. Животных

3. Природу

**12. Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:**

1. Передача пропорций

2. Передача характерного движения

3. Передача цветовых характеристик

**13. Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:**

1. С композиции рисунка

2. С наброска общих контуров

3. С анализа особенностей формы

**14. Графическая зарисовка животного строится на основе:**

1. Обобщения формы, уточнения пропорций

2. Уточнения индивидуальных характеристик

3. Нюансов светотеневой моделировки формы

**15. Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:**

1. В наброске птицы

2. В этюде птицы

3. В тональном рисунке чучела птицы

**16. Декор в рисунке пирожного – это:**

             1. Орнамент

             2. Стилизованное изображение украшения

             3. Художественная привлекательность

**17. Композиция декоративной отделки торта  зависит:**

              1. От формы торта

              2. От фактуры торта

              3. От технологии изготовления торта

**18. Изображение торта с натуры должно выявлять:**

              1. Композицию декора

              2. Особенности формы торта

              3. Форму торта и характер его оформления

**19. Выразительные средства композиции кондитерских изделий помогают:**

              1. Найти равновесие элементов декора

              2. Сделать вид изделия гармоничным

              3. Расставить акценты

**20. Гармоничные соотношения отдельных частей  и деталей торта определяет:**

              1. Пропорции, масштаб

              2. Симметрия, пропорции

              3. Конструкция, масштаб

**21. Скульптурные изображения выражают:**

       1. Цвет, фактуру

       2. Объем, фактуру

       3. Объем, цвет

**22. Рельефная скульптура выступает над фоном:**

        1. Более, чем на половину объема

        2. На половину объема

        3. Менее, чем на половину объема

**23. Круглая скульптура:**

        1. Носит прикладной характер

        2. Выражает рельеф формы

        3. Обозревается со всех сторон

**24. Скульптурный способ лепки предполагает:**

        1. Лепку формы из целого куска

        2. Комбинированные приемы лепки

        3. Лепку формы из отдельных частей

**25. Конструктивный способ лепки выражает:**

        1. Общий характер пластической массы

        2. Членение формы на составные элементы

        3. Соединение частей формы

**3. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

**1.** Дифференцированный зачёт проводится в виде тестирования, ориентированного на проверку знаний по дисциплине с применением бумажных носителей.

**2. Инструкция для обучающихся**

* Во время проведения тестирования обучающимся запрещается пользоваться сотовыми телефонами и другими источниками информации.
* Все время проведения тестирования обучающимся запрещается покидать аудиторию.

**3. Условия**

1. Количество вариантов задания – 2 варианта.

2. каждый вариант содержит 25 вопросов.

3. Время выполнения задания – 1,5 часа

4. Зачетная ведомость.

4. Обеспечение: тестовые задания на бумажных носителях

5. Эталоны ответов

Ключи к тестам для самопроверки:

1 вариант

1.-1;  2.-2;  3.-2;  4.-2; 5.-3

6.-2;  7.-3; 8.-2; 9.-1;  10.-3

11.-2;  12.-1;  13.-2;  14.-1;  15.-3

16.-3;  17.-1;  18.-3;  19.-2;  20 - 2

21.-1;  22.-2;  23.-3;  24.-2; 25.-3

2 вариант

1.-1;  2.-3;  3.-1;  4.-2;  5.-3

6.-1;  7..-2;  8.-3;  9.-3; 10.-2

11.-2;  12.-2;  13.-3;  14.-1; 15.-3

16.-2;  17.-1;  18 -3;  19.-2;  20.-1

21.-2;  22.-2;  23.-3;  24-1;  25.-2