

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.12ВЧ «Дизайн, рисование и лепка в профессии»

Комплект контрольно – измерительных материалов (КОСов) по учебной дисциплине «**Дизайн, рисование и лепка в профессии**» разработан на основе Федерального образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики:

Коржукова С.В., преподаватель спецдисциплин

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....
2. Формы промежуточной аттестации по дисциплине.....
3. Результаты освоения дисциплины подлежащие проверке.....
4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины.....
5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Дизайн, рисование и лепка в профессии» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими знаниями, умениями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития

	личностное развитие.	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
			Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	на и	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.	в	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
			Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Специальный рисунок и лепка»

уметь:

- использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией;
- применять традиционные методы и приемы передачи модели;
- применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий.

знать:

- принципы композиционного построения изображения;
- порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка;
- традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.;
- принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
- способы передачи формы и объема предметов в скульптуре, приемы построения лепных композиций

2. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

2.1. Контрольные задания для текущего контроля

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. Законы композиции основаны:

1. На правилах пропорций
2. На правилах светотени
3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

3. Композиционный центр в картине:

1. Всегда совпадает с геометрическим центром
2. Выделяет главный элемент рисунка
3. Расчленяет композицию картины

4. Орнамент – это:

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

5. Замкнутый орнамент – это:

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

6. Основные цвета в цветовом круге – это:

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

7. Пропорции предмета – это:

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

8. Геометрическим фигурам вращения являются:

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

9. Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:

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

10. Натюрморт из плодов и растений представляет собой:

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

11. Анималистический жанр в искусстве изображает:

1. Человека
2. Животных

3. Природу

12. Декор в рисунке пирожного – это:

1. Орнамент
2. Стилизованное изображение украшения
3. Художественная привлекательность

13. Скульптурные изображения выражают:

1. Цвет, фактуру
2. Объем, фактуру
3. Объем, цвет

14. Выбор каркаса для макета торта обусловлен:

1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета

Эталон правильных ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3	2	2	2	1

Критерии оценки

14 - баллов – оценка «5»

13 - баллов – оценка «4»

12 - баллов – оценка «3»

Менее 11 баллов – оценка «2»

Условия проведения контрольной работы:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 45 минут

2.2. Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета

Теоретические вопросы

1. Рисунок как основа художественного изображения. Техника рисунка и ее многообразие.

2. Правила оформления рисунка, эскиза. Композиция рисунка.

3. Понятие композиции, законы композиции.

4. Понятие об орнаменте, виды орнамента.

5. Понятие о цвете, природа возникновения цвета.

6. Цветовая гамма, цветовой спектр, цветовая гармония.

7. Виды смещения цвета. Основные и дополнительные цвета.

8. Виды цветовой гармонии. «Теплые» и «Холодные цвета».

9. Хроматические и ахроматические цвета. Контрастные цвета.

10. Понятие о рисунке с натуры. Натюрморт.

11. Правила композиции.

12. Правила линейной перспективы и пропорций.

13. Воздушная перспектива, восприятие пространства.

14. Светотеневой рисунок. Изобразительные средства графики.

15. Конструктивный рисунок. Метод «сквозного» рисования.

16. Правила изображения пирожных и тортов различной формы.
17. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.
18. Особенности композиции квадратного и круглого тортов.
19. Особенности композиции пирожных.
20. Понятие о скульптуре. Виды скульптурных изображений.
21. Язык скульптуры и динамика объема.
22. Инструменты и материалы для лепки.
23. Приемы и техника лепных изображений.
24. Особенности лепки орнаментов, овощей, фруктов, грибов.
25. Особенности лепки животных и птиц.

Перечень практических заданий к дифференцированному зачету

1. Геометрическая композиция средствами черно-белой графики.
2. Геометрическая композиция средствами цветной графики.
3. Орнамент в полосе (цветная графика).
4. Орнамент в замкнутом контуре (одноцветная графика)
5. Композиция квадратного торта (цветная графика)
6. Композиция круглого торта (цветная графика)
7. Композиция торта фигурной формы (цветная графика)
8. Абстрактная композиция в цвете.
9. Натюрморт из бытовых предметов, овощей и фруктов (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).
10. Рисунок по памяти объемных геометрических фигур (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).
11. Рисунок по памяти овощей, фруктов, растений (цветная графика).
12. Рисунок пирожных различной формы (цветная графика).
13. Рисунок бутербродов (черно-белая графика).
14. Рисунок корзинок с цветами (цветная графика).
15. Композиция пирожного овальной формы (цветная графика).
16. Композиция пирожного прямоугольной формы (цветная графика).
17. Композиция пирожного фигурной формы (цветная графика).
18. Лепка рельефного геометрического орнамента (пластилин; соленое тесто).
19. Лепка рельефного растительного орнамента (пластилин; соленое тесто).
20. Лепка цветочной композиции (пластилин; соленое тесто).
21. Лепка овощей, фруктов, грибов (пластилин).
22. Изготовление макета торта (каркасная основа, пластилин и др. материалы)
23. Рисунок бутербродов (цветная графика).
24. Композиция квадратного торта (черно-белая графика)
25. Лепка пирожного квадратной формы (пластилин; соленое тесто).

Условия проведения дифференцированного зачета:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 90 минут.

2.3. Карточки для проведения дифференцированного зачета по ОП.12ВЧ Дизайн, рисование и лепка в профессии.

Карточка № 1

1. Правила линейной перспективы и пропорций.
2. Орнамент в замкнутом контуре (одноцветная графика)

Карточка № 2

1. Виды цветовой гармонии. «Теплые» и «Холодные цвета».
2. Рисунок по памяти объемных геометрических фигур (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).

Карточка № 3

1. Особенности композиции квадратного и круглого тортов.
2. Композиция торта фигурной формы (цветная графика)

Карточка № 4

1. Понятие о рисунке с натуры. Натюрморт.
2. Орнамент в полосе (цветная графика).

Карточка № 5

1. Понятие о скульптуре. Виды скульптурных изображений.
2. Лепка рельефного растительного орнамента (пластилин).

Карточка № 6

1. Понятие об орнаменте, виды орнамента.
2. Лепка бутербродов (пластилин).

Карточка № 7

1. Виды смешения цвета. Основные и дополнительные цвета.
2. Композиция пирожного прямоугольной формы (цветная графика).

Карточка № 8

1. Понятие о живописи.
2. Лепка животных.

Карточка № 9

1. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.
2. Композиция круглого торта (цветная графика)

Карточка № 10

1. Хроматические и ахроматические цвета. Контрастные цвета.
2. Натюрморт из бытовых предметов, овощей и фруктов (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).

Карточка № 11

1. Правила оформления рисунка, эскиза. Композиция рисунка.
2. Композиция торта фигурной формы (цветная графика)

Карточка № 12

1. Рисунок как основа художественного изображения. Техника рисунка и ее многообразие.
2. Лепка рельефного геометрического орнамента (пластилин).

Карточка № 13

1. Приемы и техника лепных изображений.
2. Изготовление макета торта (каркасная основа, пластилин и др. материалы)

Карточка № 14

1. Особенности лепки орнаментов, овощей, фруктов, грибов.
2. Лепка пирожного квадратной формы (пластилин).

Карточка № 15

1. Язык скульптуры и динамика объема.
2. Лепка овощей, фруктов, грибов (пластилин).

Карточка № 16

1. Воздушная перспектива, восприятие пространства.
2. Композиция пирожного овальной формы (цветная графика).

Карточка № 17

1. Особенности лепки животных и птиц.
2. Рисунок по памяти овощей, фруктов, растений (цветная графика).

Карточка № 18

1. Понятие о цвете, природа возникновения цвета.
2. Геометрическая композиция средствами черно-белой графики

Карточка № 19

1. Светотеневой рисунок. Изобразительные средства графики.
2. Композиция квадратного торта (цветная графика)

Карточка № 20

1. Особенности композиции пирожных.
2. Композиция пирожного фигурной формы (цветная графика)..

Карточка № 21

1. Правила изображения пирожных и тортов различной формы.
2. Абстрактная композиция в цвете.

Карточка № 22

1. Правила композиции.
2. Рисунок бутербродов (цветная графика).

Карточка № 23

1. Инструменты и материалы для лепки.
2. Рисунок корзинок с цветами (цветная графика).

Карточка № 24

1. Цветовая гамма, цветовой спектр, цветовая гармония.
2. Композиция квадратного торта (черно-белая графика)

1. Понятие композиции, законы композиции.

2. Лепка цветочной композиции (пластилин).

Критерии оценивания теоретической части:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- 1) контрольная работа содержит ответы на все поставленные вопросы;
- 2) каждый ответ изложен в полном объеме, подробно;
- 3) приведены необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 4) материал изложен последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- 1) контрольная работа содержит правильные ответы на 4 вопроса из 5;
- 2) каждый ответ изложен в полном объеме, подробно;
- 3) приведены необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 4) материал изложен последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом

Критерии оценивания практической части:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- 1) работа выполнена в соответствии с требованиями;
- 2) студент может объяснить каждый шаг выполнения работы.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- 1) работа выполнена полностью, но при выполнении обнаружилось недостаточное владение навыками работы в рамках поставленной задачи;
- 2) правильно выполнена большая часть работы (свыше 85 %), допущено не более трех ошибок при выполнении рисунка

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- 1) работа выполнена не полностью,
- 2) допущено более трех ошибок, но учащийся владеет основными навыками рисования, требуемыми для решения поставленной задачи.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными знаниями, умениями и навыками рисования или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Основная литература:

1. И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2019г.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2019. **Дополнительная литература:**

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2020.
2. Хананова И.Н. «Соленое тесто», Москва, 2019г.

Интернет-источники:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Шеворечка.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Шеворечка.ru, Мастер-классы.

