

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Фонд оценочных средств
по дисциплине
«Рисование и лепка»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2021 г.

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по дисциплине «Рисование и лепка» предполагают промежуточный и итоговый контроль знаний и умений учащихся. Программа призвана развивать образное воображение и творческое мышление будущих специалистов.

Занятия построены на сочетании теоретической и практической формы обучения. **Текущий контроль** осуществляется как тематический контроль по каждой теме программы. Теоретические знания проверяются контрольно-проверочными вопросами либо тестами, практические умения – по результатам художественно-творческих (практических) работ. **Итоговый контроль** предусмотрен в форме зачета на завершающем учебном занятии. Зачет представляет собой ответ на один из теоретических вопросов и выполнении практического задания.

Комплекты тестовых заданий для промежуточного контроля знаний представляют собой продуктивные вопросы проблемного характера, предлагающие учащимся сделать правильный ответ из 3-х или более предложенных вариантов. Содержание тестов построено таким образом, что заставляет учащихся выполнять мыслительные операции по умению размышлять, выделять главное, делать выводы и обобщать. Правильный ответ на тест свидетельствует о прочных и осмысленных знаниях по широкому кругу смежных тем. Тестовые задания разработаны по каждой главе учебной программы.

Предлагаемые тестовые задания предполагают тесную взаимосвязь с теоретическим материалом смежных специальных дисциплин. Прежде всего, это – технология изготовления блюд и кондитерских изделий. Это способствует развитию художественного вкуса и образного воображения.

Итоговый зачет проходит в творческой форме с учетом индивидуальных особенностей и интересов обучающихся. Разработан обобщенный перечень зачетных вопросов, которые охватывают все основные разделы учебной программы: основы рисунка, геометрические композиции в рисунке, цвет в композиции рисунка, рисование с натуры, рисунок пирожных и тортов, композиция тортов, основы лепки, изготовление макетов тортов. Творческую практическую работу учащиеся выполняют по выбору из предложенных вариантов, которые отражают все основные умения и навыки предусмотренные программой. Такое проведение зачета позволяет более продуктивно построить работу и выявить уровень теоретической и практической подготовки по дисциплине с учетом творческих интересов учащихся.

Дисциплина «Рисование и лепка» тесно взаимосвязана с другими дисциплинами профессионального и специального циклов, играет большую роль в развитии творческих способностей учащихся.

Тесты для самопроверки

Глава 1. Основы рисунка

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».

Глава 2. Геометрические композиции в рисунке

1. Гармоничная композиция – это:
 1. Создание художественного образа
 2. Стройный порядок, единство целого и его частей
 3. Соразмерность произведения
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. Ось геометрической фигуры проходит через:
 1. Середину фигуры
 2. Край фигуры
 3. Диагональ фигуры
5. Геометрический метод в рисунке основан:
 1. На правилах симметрии.
 2. На правилах асимметрии.
 3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре.

Глава 3. Орнамент

1. Орнамент – это:

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

1. Стилизация в орнаменте – это:

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

1. Исторический орнамент выражает:

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

1. Ритм в орнаменте означает:

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

1. Замкнутый орнамент – это:

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

Глава 4. Цвет в композиции рисунка

1. Хроматическими цветами являются:

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

1. Основные цвета в цветовом круге – это:

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

1. Основные характеристики цвета выражают:

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

1. Колорит картины – это:

1. Цветовая гамма.
2. Гармония цветовых сочетаний.

3. Богатство цветовых оттенков.

1. Метод «Алла прима» означает:

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

Глава 5. Рисование с натуры.

1. Конструкция формы предмета – это:

1. Геометрическая основа предмета
2. Внешние очертания предмета
3. Невидимые снаружи части предмета

2. Грамотное ведение рисунка с натуры означает:

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

1. Законы перспективы учат:

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

1. Пропорции предмета – это:

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

1. Обобщение рисунка с натуры – это:

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

Глава 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта

1. Геометрическим фигурам вращения являются:

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

1. 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
1. Рефлекс в светотеневом рисунке:
 1. Отраженный свет
 2. Отраженный цвет
 3. Скользящий свет
1. Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:
 1. Композицию рисунка
 2. Объемную форму предмета
 3. Цвет предмета
1. Штриховой тон в рисунке с натуры – это:
 1. Тональность
 2. Многослойность штриховки
1. Светлотные отношения

Глава 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений

1. Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:
 1. Геометрической основой
 2. Тональными отношениями
 3. Цветовыми нюансами
1. Основа грамотного изображения цветов – это:
 1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
 2. Изучение строения цветов
 3. Тональные нюансы
1. 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
1. 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
1. Графическая зарисовка растений ведется:
 1. Гуашевыми красками
 2. Тушью, пером

3. Темпераыми красками

Глава 8. Рисование с натуры животных и птиц

8.1 Анималистический жанр в искусстве изображает:

1. Человека
2. Животных
3. Природу

8.2 Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:

1. Передача пропорций
2. Передача характерного движения
3. Передача цветовых характеристик

8.3 Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:

1. С композиции рисунка
2. С наброска общих контуров
3. С анализа особенностей формы

8.4 Графическая зарисовка животного строится на основе:

1. Обобщения формы, уточнения пропорций
2. Уточнения индивидуальных характеристик
3. Нюансов светотеневой моделировки формы

8.5 Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:

1. В наброске птицы
2. В этюде птицы
3. В тональном рисунке чучела птицы

Глава 9. Рисование пирожных и тортов

9.1 Декор в рисунке пирожного – это:

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

9.2 Композиция декоративной отделки торта зависит:

1. От формы торта
2. От фактуры торта
3. От технологии изготовления торта

9.3 Изображение торта с натуры должно выявлять:

1. Композицию декора
2. Особенности формы торта
3. Форму торта и характер его оформления

9.4 Средства композиции кондитерских изделий помогают:

1. Найти равновесие элементов декора
2. Сделать вид изделия гармоничным
3. Расставить акценты

9.5 Гармоничные соотношения частей и деталей торта определяет:

1. Пропорции, масштаб
2. Симметрия, пропорции
3. Конструкция, масштаб

Глава 10. Основы лепки

10.1. Скульптурные изображения выражают:

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

10.2 Рельефная скульптура выступает над фоном:

1. Более, чем на половину объема
2. На половину объема

3. Менее, чем на половину объема
 - 10.3 Круглая скульптура:
 1. Носит прикладной характер
 2. Выражает рельеф формы
 3. Обозревается со всех сторон
 - 10.4 Скульптурный способ лепки предполагает:
 1. Лепку формы из целого куска
 2. Комбинированные приемы лепки
 3. Лепку формы из отдельных частей
 - 10.5 Конструктивный способ лепки выражает:
 1. Общий характер пластической массы
 2. Членение формы на составные элементы
 3. Соединение частей формы
- Глава 11. Изготовление макетов тортов**
- 11.1 Выбор каркаса для макета торта обусловлен:
 1. Формой и размером макета
 2. Масштабом и цветом макета
 3. Фактурой и формой макета
 - 11.2 В процессе украшения макетов тортов учитываются:
 1. Конструкция каркасной формы
 2. Общий характер декоративной отделки и формы торта
 3. Особенности бордюра торта
 - 11.3 Фор-эскизы для макета торта – это:
 1. Рисунки торта с натуры
 2. Варианты композиции торта в уменьшенном размере
 3. Лучшие композиции торта
 - 11.4 Лепка цветов осуществляется на основе:
 1. Размещения цветов на плоскости
 2. Предварительных эскизов
 3. Изучения строения формы
 - 11.5 Главное в лепке элементов декора:
 1. Передача характерных особенностей формы
 2. Выбор способов и приемов лепки
 3. Разработка композиции

Ключи к тестам:

1. 1.1-1; 1.2-2; 1.3-2; 1.4-2; 1.5-3
2. 2.1-2; 2.2-3; 2.3-2; 2.4-1; 2.5-3
3. 3.1-2; 3.2-1; 3.3-2; 3.4-1; 3.5-3
4. 4.1-3; 4.2-1; 4.3-3; 4.4-2; 4.5-2
5. 5.1-1; 5.2-2; 5.3-3; 5.4-2; 5.5-3
6. 6.1-1; 6.2-3; 6.3-1; 6.4-2; 6.5-3
7. 7.1-1; 7.2-2; 7.3-3; 7.4-3; 7.5-2
8. 8.1-2; 8.2-2; 8.3-3; 8.4-1; 8.5-3
9. 9.1-2; 9.2-1; 9.3-3; 9.4-2; 9.5-1
10. 10.1-2; 10.2-2; 10.3-3; 10.4-1; 10.5-2
11. 11-1; 11.2-2; 11.3-2; 11.4-3; 11.5-1

**Перечень зачетных вопросов по дисциплине
«Рисование и лепка»**

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 смешения 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.
26. Особенности изготовления макетов тортов.

Перечень тем зачетных лабораторно-практических работ

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)

Критерии оценивания достижений учащихся

Вопрос объективности оценивания достижений учащихся является наиболее актуальным. Оценка знаний и умений не должна искажать действительную успеваемость и снижать свое воспитательное значение. В этой связи возникает важная проблема **содержания и изменения содержания оценки в зависимости от уровня требований** преподавателя при проверке и оценке степени подготовки учащихся.

Предполагается **три показателя**, характеризующие усвоение учащимися учебного материала:

1. может ли учащийся рассказать об этом материале;
2. может ли учащийся объяснить изложенный материал;
3. может ли учащийся применить данный материал на практике.

Например, если будущий повар-кондитер может изложить последовательность изображения торта, но не может его изобразить, объяснить применение в практической работе по созданию творческого эскиза торта, значит, учебный материал им не усвоен.

Для повышения эффективности процесса оценивания успехов учащихся предлагается **пять последовательных уровней**:

Показатель I – различие. Характеризует низшую ступень подготовки, когда учащийся пытается угадать правильный ответ, лишь отличая данный объект (явление, процесс) от их аналогов. На практике это выражается в том, что при предъявлении ему, например, произведений искусства различных видов и жанров, учащийся только отличает их друг от друга, но назвать и объяснить не может, а тем более применить в художественной деятельности.

Данный уровень обученности оценивается отметкой «1».

Показатель II – запоминание. Характеризует количественный показатель подготовки, но не качественный, когда смысловая сторона вопроса не всегда находит адекватное отражение. При этой степени обученности учащийся может пересказать содержание материала без уяснения его сущности на уровне зазубривания. Например, учащийся механически запомнил, как изображать орнамент, но не осознал пластики его движения с учетом ритмического повтора. Результат – формальный, невыразительный рисунок, не отвечающий основным художественным задачам.

Данный уровень обученности оценивается отметкой «2» (неудовлетворительно).

Показатель III – понимание. Характеризуется наличием собственного суждения о процессе, объекте, явлении на основе их анализа и синтеза, установления сходства и различия и т.п. При этой степени подготовки учащийся может воспроизвести материал, проанализировать его, объяснить на основе логического мышления. К примеру, учащийся усвоил, как изображать предмет с натуры с учетом конструкции и пропорций, может проанализировать ее форму.

Уровень понимания является положительным показателем степени усвоения учебного материала и оценивается удовлетворительной отметкой «3».

Показатель IV – простейшие умения и навыки. Это закреплённые способы применения знаний в практической деятельности. Умения, доведенные до автоматизма, становятся навыком. Это достаточно высокий уровень подготовки, позволяющий учащимся реализовать свой «багаж» знаний. На этом этапе учащийся не только знает и анализирует, например, изображение головы человека, но и может в совершенстве рисовать ее различными графическими приемами, а также применять эти умения для эскизного рисования с учетом поставленных художественных задач.

Этот уровень обученности позволяет оценить достижения учащихся отметкой «4» (хорошо).

Показатель V – перенос. Это наивысшая ступень подготовленности, когда учащийся умеет обобщать, творчески применять полученные знания на практике в новой,

нестандартной ситуации, «переносить» в нее изученные ранее понятия и закономерности. Например, учащийся умеет не только в совершенстве использовать способы изображения тортов и пирожных, но и может применить их на практике при изготовлении макета торта.

Это самый высокий уровень достижений учащихся с творческим подходом в применении знаний. Он оценивается отметкой «5» (отлично).

График качественного анализа степени достижений учащихся.

Уровень итоговой оценки зависит от качества выполнения аудиторных и самостоятельных практических работ, а также от правильности ответов на тесты промежуточного и итогового контроля.

На итоговом зачетном занятии каждый учащийся отвечает на вопросы тестов и выполняет практическую работу по рисованию или лепке пирожного или торта (по выбору учащегося).

Тесты составлены по всем разделам программы и содержат по 3 варианта ответов.

Итоговая оценка «3» (удовлетворительно) ставится в случае, когда учащийся владеет начальными приемами графического рисунка и элементарными приемами лепки и дает 3 правильных ответа из 5-ти тестов.

Итоговая оценка «4» (хорошо) ставится в случае, когда учащийся владеет средствами изобразительной грамоты и приемами лепки на хорошем уровне и дает 4 правильных ответа из 5-ти тестов.

Итоговая оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда учащийся отлично владеет приемами и средствами художественного выражения в рисунке и лепке, может обобщить и объяснить теоретический материал, творчески применить его в художественной деятельности, и дает 5 правильных ответов из 5-ти тестов.