

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021 г.

Комплект
Контрольно-оценочных средств
по дисциплине
ОП.10 Рисование и дизайн
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

п.Приаргунск, 2017

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

Протокол № от «___» _____ 2021г

Председатель ПЦК

Скорнякова Л. М. _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

I. Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1. Область применения	4
1.1.1. Освоенные знания и умения:	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	4
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины	4
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины	4
2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио не предусмотрено.....	7
2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) не предусмотрено	7

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.10 «Рисование и дизайн» основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности (специальностям) 43.01.09 «Повар, кондитер»

Комплект оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоенные знания и умения:

У1 Подбирать материалы для рисования;

У2 Образно мыслить;

У3 Работать цветом;

У4 Чувствовать перспективу и композицию;

У5 Рисовать предметы;

У6 Рисовать и лепить с натуры;

У7 Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных;

З1 технику рисования;

З2 геометрические композиции в рисунке;

З3 цвет композиции рисунка;

З4 рисунок и лепку с натуры;

З5 рисунок пирожных и тортов;

З6 композицию тортов.

1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
Рисование и дизайн	Дифференцированный зачет

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Организация текущего и рубежного контроля проводится в форме практических работ и тестирования. Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачета. Наполняемость оценок на основе которых выставляется итоговая оценка.

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№.№ заданий для проверки
1	3
У1	Зд 1 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У 2	Зд 2 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У3	Зд 3 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У4	Зд 4 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У5	Зд 5 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У6	Зд6 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
У7	Зд6 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
З 1	Зд 6 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
З 2	Зд6 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
З 3	Зд 8 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету

3 4	Зд 9 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
3 5	Зд 10 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету
3 6	Зд 11 Оценка практического задания к теме 1.2, 3,5,6 ,7 Зд 7 Оценка к дифференцированному зачету

2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний

2.1. Задание 1

Проверяемые У1. Практические занятия:

Практическая работа №1 Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. Техника ри-сунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.

Практическая работа №2 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии).

Практическое занятие №3. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.

Практическая работа №4 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.

(См. Методические рекомендации по практическим работам №1, № 2 № 3, № 4)

2.2 Задание 2

Проверяемые У2. Практические занятия:

Практическая работа № 5 Рисование фруктов и овощей.

Практическая работа №6 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма.

Законы композиции

Практическая работа № 7 Изготовление украшений из овощей и фруктов

Практическая работа № 8 Создание композиции декоративного оформления вторых

блюд

(См. Методические рекомендации по практическим работам №5, №6, №7, №8)

2.3 Задание 3

Проверяемые У3. Практические занятия:

Практическая работа № 9 Изготовление украшения из шоколада и посыпок

(См. Методические рекомендации по практическим работам №9)

2.4 Задание 4

Проверяемые У4. Практические занятия:

Практическая работа № 10 Изготовление украшения из желе, марципана

(См. Методические рекомендации по практическим работам № 10)

2.5 Задание 5

Проверяемые У5. Практические занятия:

Практическая работа № 11 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции

Практическая работа № 12 Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов

(См. Методические рекомендации по практическим работам №11, №12,)

2.6 Задание 6

Проверяемые У6, У7

Практическая работа № 13 Изготовление макета кондитерского изделия.

(См. Методические рекомендации по практическим работам №13)

2.7 Задание 7

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Дифференцированный зачет

Теоретическая часть в виде теста №1:

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

Практическая часть:

Нарисовать торт в виде сердца

Нарисовать торт прямоугольной формы
 Нарисовать пирожные круглой формы
 Вылепить яблоко из пластилина
 Вылепить рельефный орнамент
 Создать натюрморт из овощей и фруктов
 Создать натюрморт из предметов домашнего быта

Эталоны ответов на теоретическую часть:

№ 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	

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль				Итоговая аттестация по дисциплине	
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамен	Дифференцированный зачет
Уметь	У1			+			+
	У2			+			+
	У3			+			+
	У4			+			+
	У5			+			+
	У6			+			+
	У7			+			+
Знать	З1			+			+
	З2			+			+
	З3			+			+
	З4			+			+
	З5			+			+
	З6			+			+

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио не предусмотрено

2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) не предусмотрено