

**Приложение**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Каневской аграрно-технологический колледж»  
(ГАПОУ КККАТК)

**Комплект контрольно - оценочных средств  
для проведения дифференцированного зачета**

**ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА**

для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

Рассмотрена  
УМО преподавателей  
учебного отделения «Организация  
и технология  
в сфере бытового обслуживания»,  
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.  
Руководитель УМО  
Обломий А.С

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04 марта 2024г  
И.А. Крикливая

Утверждена  
Директор  
ГАПОУ КККАТК.  
«04» марта 2024г.  
Р.Ю. Метленко



Рассмотрен  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА разработан:

- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;

- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Организация разработчик: ГАПОУ КК КАТК Усатая Наталья Владимировна преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория);

Рецензент:

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому - инженер-технолог

Рецензент:

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому - Товаровед, высшая квалификация

## Рецензия

на контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, разработанные преподавателем Усатой Н.В ГАПОУ КККАТК.

Контрольно-оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями, предъявляемыми к контролю и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

- В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений:

- Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков.

- Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно-прикладного искусства.

- Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

- Знание основных законов и методов построения рисунка.

- Виды орнамента, последовательность выполнения орнамента

- Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические,

- хроматические, насыщенность, светлота, тепло-холодность. Сочетание цветов.

- Техника работы акварелью и гуашью: подготовка и работа акварельными красками; подготовка и работа гуашью.

- Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения.

- Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений.

- Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности

- Построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии.

-

- Виды перспектив, основные правила построения перспективы. Распределение светотени на поверхности предметов, понятие тон, тоновые отношения.

- Применять тот или иной материал в соответствии с видом изобразительной деятельности.

- Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц.

- Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику.

- Пользоваться необходимыми техническими приёмами и инвентарём для лепки.



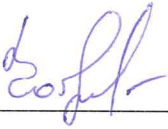
- Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.
- Чувствовать в процессе лепки форму, объём, пластику элементов детали.
- Лепка от целого к деталям и от деталей к целому
- Использовать специальные инструменты – деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки.
- Самостоятельный поиск, усвоения и применения знаний
- Формой контроля и оценивания элементов учебной дисциплины является дифференцированный зачет.

Разработанные и представленные в комплекте материалы промежуточного контроля отражают весь курс учебной дисциплины.

В комплекте КОС представлен широкий круг учебной и справочной литературой, которым могут воспользоваться в процессе подготовки студенты, а также экзаменаторы.

Критерии оценок разработаны на соответствующий вид контроля.

Заключение: комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка может быть использован для проверки готовности студентов к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности составляющих его компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Рецензент:  О.В. Чайка, директор ООО «Чайка плюс»,  
квалификация по диплому: инженер-технолог



## Рецензия

на контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.12 Специальный рисунок и лепка, разработанные преподавателем Усатой Н.В ГАПОУ КККАТК.

Контрольно-оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями, предъявляемыми к контролю и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности ФГОС СПО по профессии. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1,2,3	выполнять упражнения по рисованию	технику рисунка и ее многообразие
ОК 4,5,6	рисовать различного вида орнамент	технику выполнения рисунка с натуры
ОК 7,8,9	рисовать с натуры предметы геометрической формы	технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов
ОК10,11	рисовать соусами орнаменты при подаче кулинарной продукции	композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком
ПК 1.1 – ПК 1.4	рисовать фрукты и овощи	законы композиции, выразительные средства композиции
ПК 2.1 – 2.8	рисовать орнаменты на пирожных и тортах различной формы	композиция тортов
ПК 3.1 – 3.6	рисовать на тортах и пирожных различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	технику лепки элементов украшения для тортов
ПК 4.1 – 4.5	выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента	технику лепки макетов различной формы

Формой контроля и оценивания элементов учебной дисциплины является дифференцированный зачет.

Разработанные и представленные в комплекте материалы промежуточного контроля отражают весь курс учебной дисциплины.

В комплекте КОС представлен широкий круг учебной и справочной литературой, которым могут воспользоваться в процессе подготовки студенты, а также экзаменаторы.

Критерии оценок разработаны на соответствующий вид контроля.

Заключение: комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП.12 Специальный рисунок и лепка

может быть использован для проверки готовности студентов к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и составляющих его компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Рецензент \_\_\_\_\_ Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация по диплому: Товаровед высшей квалификации



### 1.2.1. Контроль освоения результатов обучения в процессе текущего и рубежного контроля.

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных



<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
5.4	кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>[1]</sup> ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1,2,3	выполнять упражнения по рисованию	технику рисунка и ее многообразие
ОК 4,5,6	рисовать различного вида орнамент	технику выполнения рисунка с натуры
ОК 7,8,9	рисовать с натуры предметы геометрической формы	технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов
ОК10,11	рисовать соусами орнаменты при подаче кулинарной продукции	композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком
ПК 1.1 – ПК 1.4	рисовать фрукты и овощи	законы композиции, выразительные средства композиции
ПК 2.1 – 2.8	рисовать орнаменты на пирожных и тортах различной формы	композиция тортов
ПК 3.1 – 3.6	рисовать на тортах и пирожных различной конфигурации, используя выразительные средства композиции	технику лепки элементов украшения для тортов
ПК 4.1 – 4.5	выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента	технику лепки макетов различной формы
ПК 5.1 – 5.5	выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции	

### Основные показатели оценки результата

#### Количество проверок

#### Типы заданий

#### Наименование темы программы

Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков. Знание основных законов и методов построения рисунка.

#### Тестирование

#### Основы рисования

Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения.

Построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии.

#### Практическая работа

#### Основы рисования

Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений.

Виды перспектив, основные правила построения перспективы. Распределение светотени на поверхности предметов, понятие тон, тоновые отношения.

2

### **1.2.2. Результаты обучения, проверяемые на дифференцированном зачёте.**

Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков. Знание основных законов и методов построения рисунка.

Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения.

Построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии.

Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений.

Виды перспектив, основные правила построения перспективы. Распределение светотени на поверхности предметов, понятие тон, тоновые отношения.

Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно-прикладного искусства

Виды орнамента, последовательность выполнения орнамента.

Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия

Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, тепло-холодность. Сочетание цветов.

Техника работы акварелью и гуашью: подготовка и работа акварельными красками; подготовка и работа гуашью.

Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности.

Применять тот или иной материал в соответствии с видом изобразительной деятельности.

Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц.

Чувствовать в процессе лепки форму, объём, пластику элементов детали.

Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику.

Лепка от целого к

деталю и от деталей к целому

Использовать необходимыми техническими приёмами и инвентарём для лепки.

Использовать специальные инструменты – деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки.

Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.

Самостоятельный поиск.

### **1.3. Таблица сочетаний проверяемых знаний и умений**

Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков.

Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно-прикладного искусства.

Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия.

Знание основных законов и методов построения рисунка.

Виды орнамента, последовательность выполнения орнамента

Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, тепло-холодность. Сочетание цветов.

Техника работы акварелью и гуашью: подготовка и работа акварельными красками; подготовка и работа гуашью.

№1

Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения.

Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений.

Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности

Построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии.

Виды перспектив, основные правила построения перспективы. Распределение светотени на поверхности предметов, понятие тон, тоновые отношения.

Применять тот или иной материал в соответствии с видом изобразительной деятельности.

№2

Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц.

Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику.

Пользоваться необходимыми техническими приёмами и инвентарём для лепки.

Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.

Чувствовать в процессе лепки форму, объём, пластику элементов детали.

Лепка от целого к деталям и от деталей к целому

Использовать специальные инструменты – деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки.

Самостоятельный поиск, усвоения и применения знаний

## **2. Комплект оценочных средств.**

### **2.1. Задания для проведения дифференцированного зачёта.**

#### **ЗАДАНИЕ (теоретическое) № 1**

Тест для самопроверки (для все вариантов)

#### **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

### **2. Стилизация в орнаменте – это:**

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

### **3. Исторический орнамент выражает:**

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

### **4. Ритм в орнаменте означает:**

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

### **5. Замкнутый орнамент – это:**

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

## **Глава 4. Цвет в композиции рисунка**

### **4.1. Хроматическими цветами являются:**

1. Черный, красный



2. Серый, черный
3. Красный, синий

#### **4.2. Основные цвета в цветовом круге – это:**

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

#### **4.3. Основные характеристики цвета выражают:**

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

#### **4.4. Колорит картины – это:**

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

#### **4.5. Метод «Алла прима» означает:**

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

### **Глава 5. Рисование с натуры.**

#### **5.1. 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

#### **3. Законы перспективы учат:**

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

#### **4. Пропорции предмета – это:**

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

#### **5. 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**

#### **6.1. Геометрическим фигурам вращения являются:**

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

#### **6.2. 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

### **6.3. Рефлекс в светотеневом рисунке:**

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

### **6.4. Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:**

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

### **6.5. Штриховой тон в рисунке с натуры – это:**

1. Тональность
2. Многослойность штриховки
3. 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

### **2. . Основа грамотного изображения цветов – это:**

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

### **3. . 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

### **4. . 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

### **5. . Графическая зарисовка растений ведется:**

1. Гуашевыми красками
2. Тушью, пером
3. Темперами 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. Выразительные средства композиции кондитерских изделий**

**помогают:**

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

#### **9.5. Гармоничные соотношения отдельных 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 для самопроверки:

Глава 1. 1.1.-1; 1.2.-2; 1.3.-2; 1.4.-2; 1.5.-3

Глава 2. 2.1.-2; 2.2.-3; 2.3.-2; 2.4.-1; 2.5.-3

Глава 3. 3.1.-2; 3.2.-1; 3.3.-2; 3.4.-1; 3.5.-3

Глава 4. 4.1.-3; 4.2.-1; 4.3.-3; 4.4.-2; 4.5.-2

Глава 5. 5.1.-1; 5.2.-2; 5.3.-3; 5.4.-2; 5.5.-3

Глава 6. 6.1.-1; 6.2.-3; 6.3.-1; 6.4.-2; 6.5.-3

Глава 7. 7.1.-1; 7.2.-2; 7.3.-3; 7.4.-3; 7.5.-2

Глава 8. 8.1.-2; 8.2.-2; 8.3.-3; 8.4.-1; 8.5.-3

Глава 9. 9.1.-2; 9.2.-1; 9.3.-3; 9.4.-2; 9.5.-1

Глава 10. 10.1.-2; 10.2.-2; 10.3.-3; 10.4.-1; 10.5.-2

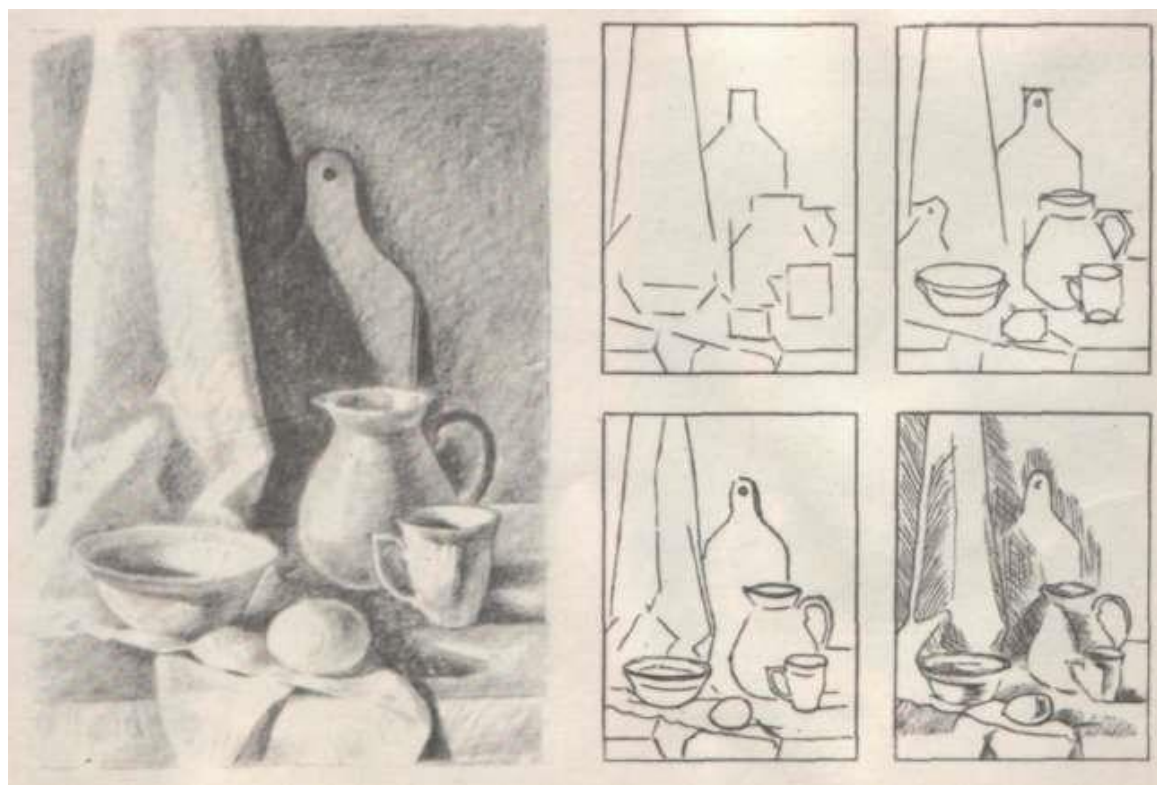
Глава 11. 11.1.-1; 11.2.-2; 11.3.-2; 11.4.-3; 11.5.-1



## Задание 2

### Практическая часть

Показать этапы работы над рисунком: натюрморт

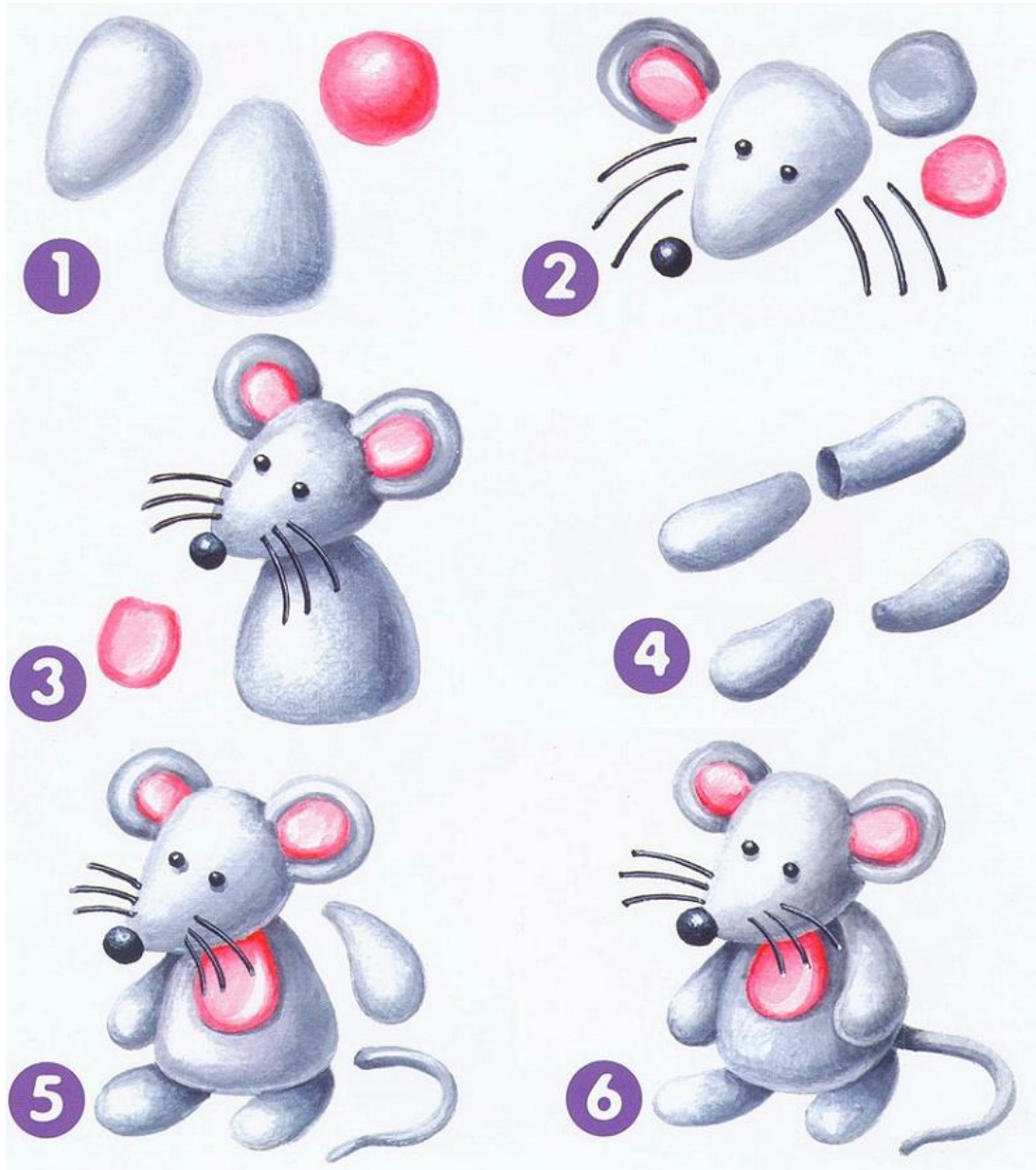


## Задание 3

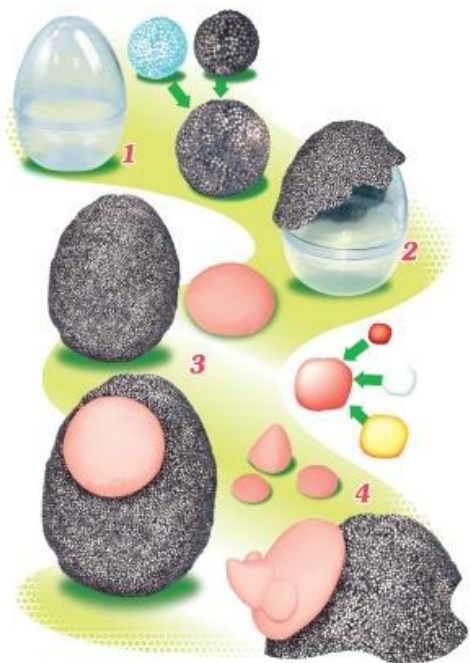
Лепка.

### Вариант 1

Выполнить проект модели животного применяя стилизацию форм.  
(свободная тема)







## Вариант 2

Выполнить проект модели цветка применяя стилизацию форм.  
(свободная тема)





## 2.2. Пакет экзаменатора

Теоретические основы изобразительной грамоты, дающие общие законы выполнения рисунков.

Особенности составления орнаментов, используя методы декоративно-прикладного искусства.

Цветовой спектр сочетания тонов, для создания колорита изделия

Знание основных законов и методов построения рисунка.

Виды орнамента, последовательность выполнения орнамента.

Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов:

ахроматические,

хроматические, насыщенность, светлота, тепло-холодность. Сочетание цветов.

Техника работы акварелью и гуашью: подготовка и работа акварельными красками; подготовка и работа гуашью.

Тест решён правильно

Тест решён правильно

Тест решён правильно

Законы композиции, технику рисунка и последовательность их выполнения.

Понятия и основные законы перспективы передачи в изображении тоновых и цветовых отношений.

Организовать рабочее место в соответствии с видом изобразительной деятельности

Построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорции и симметрии.

Виды перспектив, основные правила построения перспективы. Распределение светотени на поверхности предметов, понятие тон, тоновые отношения.

Применять тот или иной материал в соответствии с видом изобразительной деятельности.

Составление композиции, этапы работы над рисунком выполнены правильно.

Передача светотени, тоновых отношений в рисунке выполнено правильно.

Рабочее место организовано правильно.

1. Развивать психомоторные качества личности, особенно мелкой моторики мышц.
2. Изготавливать мелкие элементы для оформления, используя тесто и мастику.
3. Пользоваться необходимыми техническими приёмами и инвентарём для лепки.
4. Развивать навыки творческой инициативы при выполнении практических работ.
5. Чувствовать в процессе лепки форму, объём, пластику элементов детали.

Лепка от целого к деталям и от деталей к целому

Использовать специальные инструменты – деревянные стеки и пластмассовые гладкие лопаточки.

Самостоятельный поиск, усвоения и применения знаний

В процессе работы передаётся форма, объём предмета верно, а также пластика предмета.

Этапы работы ведутся верно

В работе используются необходимые инструменты.

Поиски эскизов, усвоенные знания применяются в процессе работы самостоятельно.

Литература.

Основные источники:

Рисование и лепка для кондитеров. Учебник Шембель

Учебная литература: подготовка к школе, школа, ВУЗ \ Учебная литература для ПТУ и техникумов \

Интернет – ресурсы