

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Рисование и лепка для кондитеров

образовательной программы

по профессии СПО

26 08 07.01 Повар, кондитер

Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **Рисование и лепка для кондитеров**.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГАОУ СПО БТОТиС.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

В результате освоения учебной дисциплины Рисование и лепка обучающийся должен обладать, предусмотренными ФГОС, умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции

уметь:

- У1.** Организовывать рабочее место;
- У2.** Изображать предметы на плоскости;
- У3.** Составлять композицию рисунка;
- У4.** Рисовать в перспективе;
- У5.** Рисовать с натуры объемные предметы;
- У6.** Создавать объемные изображения из пластилина и соленого теста.

знать:

- З1.** Способы изображения предметов на плоскости;
- З2.** Принципы составления композиции рисунка;
- З3.** Особенности рисования в перспективе;
- З4.** Особенности рисования с натуры объемных предметов.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачёт (защита творческой работы)**.

Дифференцированный зачет

Этапы выполнения творческой работы

- 1) Организационно-подготовительный:
выбор темы;
разработка идей;
обоснование выбора;
подбор материалов для выполнения проекта;
предварительный расчет себестоимости.
- 2) Технологический:
конструирование изделия;
составление плана изготовления изделия;
выбор оборудования;
изготовление изделия.
- 3) Заключительный:
оформление презентации или оформление проекта на бумажном носителе;
защита творческой работы;

2.4. План защиты творческой работы (выступление)

- *сообщение темы творческого проекта
- *рассказать о цели творческого проекта;
- *аргументировать выбор темы;
- *обосновать потребность в изделии;
- *рассказать о ходе выполнения проекта:
 - вид и количество материала, использованного в изделии;
 - какие технологические приемы применялись при изготовлении изделия;
 - решение проблем, возникших в ходе выполнения творческой работы;
- *рассказать о экономической целесообразности изготовления изделия (исходя из анализа рыночной цены аналогичного изделия, расчетной себестоимости изделия и реальных денежных затрат);
- *рассказать о решении экологических задач;
- *сделать выводы по выполненной работе (достижение поставленной цели, результаты решения поставленных задач, анализ испытания изделия, возможная модернизация изделия, что узнал нового, чему научился);
- *демонстрация изготовленных изделий
- *использованная литература.

Критерии оценки

Оценивание творческой работы:

При оценивании творческой работы учитывается выполнение работы, объём, творческий подход, содержание работы и соответствие требованиям оформления, оценка руководителя творческой работы, выступление на защите работы и самовыражение.

Оценка за творческую работу состоит из следующих составных частей:

1) Содержание:

соответствие теме, достижение поставленных целей, выбор методов и их применение; корректный язык и использование терминов, построение работы; в случае работы по искусству или по музыке (самостоятельно написанное произведение) оценивается идея, оригинальность произведения и исполнение (представление музыкального произведения)

2) Процесс:

инициатива и творческий подход; следование графику работы; оригинальность идеи; отношение к созданию творческой работы.

3) Оформление:

корректное оформление текста, рисунков и таблиц; ссылки на источники информации

4) Представление (защита):

структура презентации, скорость речи, наглядность, ответы на вопросы, контакт со слушателями.

5) Отдельное мнение членов комиссии.

При неудовлетворительном результате ученику предоставляется возможность повторной защиты.

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

по

Рисованию и лепке для кондитеров

Тема: Проектирование и разработка макета праздничного торта

Автор:

Преподаватель:

Оценка: _____