

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН
МК Общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
Н.В.Сивонина
Protokol №2 от «18» ноября 2025г.
подпись

УТВЕРЖДЕН
Заместитель директора по УР
О.А.Рейнгардт
подпись
«18» ноября 2025г.

**Комплект заданий
для проведения дифференцированного зачета
по дисциплине ОП.13В РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА.**

Разработал: Н.С. Новикова

г. Канск, 2025г.

Инструкция по проведению дифференцированного зачета

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП. 13В «Рисование и лепка» проводится в форме дифференцированного зачета. Время на выполнение 90 минут.

Зачетная работа состоит из двух частей:

1. Часть А представлена тестовыми заданиями в количестве 20 тестов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально можно получить 20 баллов.
2. Часть Б включает 2 практических задания, на которые надо дать ответы. За каждый правильный ответ можно получить максимально 3 балла. Максимально можно получить 6 баллов.

Критерии оценивания Части Б

3 балла – комплексная оценка предложенного задания; знание теоретического материала, правильный выбор тактики действий; последовательный, верный алгоритм действий; логическое, самостоятельное обоснование теоретических вопросов.

2 балла – комплексная оценка предложенного задания, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; последовательный, верный алгоритм действий.

1 балл – затруднения с комплексной оценкой предложенного задания; неполный ответ, непоследовательный алгоритм действий.

Критерии оценивания

26-24 балла – 5 «отлично»

23-20 баллов - 4 «хорошо»

19-16 баллов – 3 «удовлетворительно»

менее 16 баллов – 2 «неудовлетворительно»

Банк заданий

1 Вариант

Часть А

1. Какие техники рисования предпочтительны для иллюстрации сложных рецептур и этапов подготовки блюд?
 - a) Шаржевая живопись
 - b) Штриховка и контурная линия
 - c) Акриловая техника
 - d) Натюрморт импрессионизма
2. Какой художественный приём наиболее подходит для передачи нюансов оттенков шоколадного десерта?
 - a) Линейная перспектива
 - b) Ахроматическая гамма
 - c) Градиентный переход цветов
 - d) Абстракционизм
3. Что лучше выбрать для реалистичного изображения фруктов и ягод в кондитерских изделиях?
 - a) Кубизм
 - b) Экспрессивный реализм
 - c) Постмодернизм
 - d) Классицизм
4. Почему важно соблюдать пропорции и масштаб при создании иллюстраций десертов?
 - a) Для красоты картины
 - b) Чтобы передать реальную величину и сложность блюда
 - c) Для экономии места на полотне
 - d) Просто традиция художников-реалистов
5. В чём преимущество пастельной техники при изображении кремов и начинок?

- a) Легкость исправления ошибок
 - b) Возможность плавного перехода оттенков
 - c) Повышенная прочность слоя краски
 - d) Быстрота высыхания
6. Какую важность имеет детальность прорисовки мелких элементов в иллюстрациях кондитерских изделий?
- a) Повышается аппетит зрителя
 - b) Улучшается настроение заказчика
 - c) Четче воспринимается структура блюда и точность рецепта
 - d) Это улучшает эмоциональное восприятие автора
7. Чем обусловлена необходимость тщательной проработки теней и бликов в изображениях кондитерских изделий?
- a) Эстетика картины важнее смысла
 - b) Такие эффекты создают глубину и делают продукт привлекательным
 - c) Так легче скрыть недостатки в самом блюде
 - d) Потому что принято добавлять тени в любом жанре живописи
8. Зачем важна точность цветопередачи при иллюстрировании пищевых продуктов?
- a) Потому что это повышает престиж заведения
 - b) Цвет передает вкусовую гамму и вызывает ассоциации с качеством блюда
 - c) Только так можно заработать признание жюри конкурса
 - d) Любой цветовой оттенок приемлем в изобразительном искусстве
9. Ваш клиент просит нарисовать торт в восточном стиле. Какой цвет преимущественно подойдет для его изображения?
- a) Красный
 - b) Белый
 - c) Золотистый
 - d) Черный

10. Какие приёмы необходимы для изображения сочности клубники на кондитерском изделии?
- a) Большие точки разного цвета
 - b) Яркие светлые блики и глубокие тени вокруг ягоды
 - c) Много ярких красных пятен
 - d) Использование чёрно-белой палитры
11. Нужно оформить торжественный свадебный торт. Какой стилистический подход подойдёт лучше всего?
- a) Экспрессия
 - b) Минимализм
 - c) Барокко
 - d) Конструктивизм
12. Вам поручили спроектировать уникальный дизайн конфет с натуральными фруктами. Какой стиль подчеркнет природную простоту и экологичность продукта?
- a) Ар-деко
 - b) Античный классицизм
 - c) Романтизм
 - d) Экологическая натуралистическая школа
13. Почему важны наброски и зарисовки перед началом большого проекта в кондитерском деле?
- a) Чтобы зафиксировать идею и представить концепцию заказчику
 - b) Традиционное правило любого начинающего художника
 - c) Чтобы сэкономить краску
 - d) Просто тренировка руки
14. Клиент хочет эксклюзивную упаковку с уникальным дизайном. Какие материалы предпочтительнее использовать для качественной иллюстрации?
- a) Уголь и бумага
 - b) Гуашь и ватман

- c) Пастель и шероховатая поверхность
 - d) Акварель и шёлковая ткань
15. Необходимо создать уникальную надпись на торт. Какой метод идеально подчеркнёт индивидуальность надписи и придаст ей особый шарм?
- a) Буквица
 - b) Капитель
 - c) Каллиграфия
 - d) Старославянская вязь
16. Что самое важное при выборе шрифта для названия десерта на упаковке?
- a) Размер букв
 - b) Чистота контура и читаемость текста
 - c) Количество завитушек
 - d) Наличие подписи художника
17. Какой стиль рисования наилучшим образом покажет деликатность сливочного крема и нежность коржей
- a) Пунктирная линия
 - b) Твердая кисть
 - c) Мягкие растушёванные края
 - d) Технические схемы
18. При демонстрации сладостей и десертов какую роль играет композиция?
- a) Создать атмосферу праздника и предвкушения удовольствия
 - b) Показать скорость поедания десерта клиентами
 - c) Сделать фон менее заметным
 - d) Упростить рецепты для новичков
19. Какие признаки указывают на профессионализм художника в оформлении кулинарных иллюстраций?
- a) Яркие цвета и грубые линии
 - b) Чувство меры и точности в изображении деталей

- c) Ограничение числа используемых цветов
 - d) Полное отсутствие теней и бликов
20. Где именно проявляется мастерство художника при выполнении заказов для кондитерских мастерских?
- a) Скорость написания картины
 - b) Профессионализм при изображении мелких деталей, фактур и структур
 - c) Широкая известность художника
 - d) Высокие гонорары за каждую картину

Часть Б

Практическое задание 1:

Разработайте оригинальную концепцию оформления витрины кондитерского отдела, включающую три элемента декора:

- панно с изображением популярных десертов заведения;

Постройте композицию, соблюдая законы композиции и правила зрительного восприятия. Обратите внимание на сочетание цветов и расположение элементов. Обоснуйте ваш выбор расположения элементов и цветовой гаммы.

Практическое задание 2:

Создайте эскиз оригинальной тематической сервировки праздничного стола для свадьбы. Включите следующие элементы:

- центральный элемент композиции (торт);
- декоративные аксессуары (светильники, свечи, цветы);
- посуду и столовые принадлежности.

Обоснуйте выбор цветовой гаммы, стилевых особенностей и расстановки элементов на столе. Объясните, почему выбранная вами концепция будет привлекательной и функциональной для свадебного мероприятия.

2 Вариант

Часть А

1. Для чего нужна быстрая и четкая зарисовка деталей в изготовлении сложной конструкции торта?
 - a) Для удобства транспортировки изделия
 - b) Чтобы заранее предусмотреть возможные проблемы и внести правки
 - c) Исключительно для красивого портфолио мастера
 - d) Для ознакомления заказчиков с ассортиментом
2. Почему крайне важно детально прорисовывать мелкие элементы и фактуру в

кондитерских изделиях?

- a) Потому что клиенты любят сложные изображения
 - b) Мелкие детали усиливают аппетит и повышают доверие к качеству продукции
 - c) Такая практика принята лишь в больших городах
 - d) Это уменьшает себестоимость продукции
3. Перед вами задача: украсить большой праздничный торт уникальной эмблемой ресторана. Какой инструмент лучше всего применить для достижения аккуратности и точности?
- a) Свеча
 - b) Обыкновенный нож
 - c) Миксер для взбивания белка
 - d) Зубочистка или тонкая палочка
4. Что характеризует правильную работу с цветом при раскрашивании элементов декора на десертах?
- a) Одноцветная схема
 - b) Применение кислотных цветов для большей выразительности
 - c) Плавные гармоничные переходы между оттенками
 - d) Абсолютное исключение тёмных оттенков
5. Чтобы подчеркнуть мягкую текстуру шоколада в иллюстрации, какой подход предпочтителен?
- a) Жёсткие линии и контрасты
 - b) Гладкие оттенки и мягкие переходы
 - c) Активное выделение резких границ
 - d) Использование ярких вспышек света
6. Предположим, вам поручили проектирование упаковки печенья с индивидуальным стилем. Какой подход обеспечит максимальную уникальность вашего дизайна?
- a) Стандартные корпоративные цвета компании
 - b) Уникальный подход к выбору стиля и цветовой гаммы, соответствующий брендингу производителя
 - c) Применение стандартных фонов и паттернов
 - d) Ориентация на предпочтения ближайшего окружения
7. Какими свойствами обладает гуашь, которая сделает ваши иллюстрации лакомств яркими и запоминающимися?
- a) Медленно сохнет и долго сохраняет влажность
 - b) Быстро высыхает и даёт яркие, плотные слои

- c) Можно размывать водой, придавая эффект акварели
 - d) Используется исключительно в академическом рисунке
8. Какие преимущества даст использование правильной техники нанесения акриловых красок при оформлении коробок с десертами?
- a) Возможность быстрого покрытия крупных поверхностей
 - b) Сохранение долговечности и устойчивости цвета даже при неблагоприятных условиях
 - c) Экономия дорогостоящего материала
 - d) Доступность широкой аудитории пользователей
9. Чем полезно знание техники шаржа при оформлении концептуальной выставки ваших кондитерских шедевров?
- a) Вы сможете создать гиперреалистичное изображение себя любимого
 - b) Усилите юмористическую сторону своего бренда, создав лёгкий и приятный образ своей продукции
 - c) Вам удастся создать большое полотно на всю стену заведения
 - d) Ваше произведение сразу станет знаменитым благодаря особенным характеристикам жанра
10. Выбор какого подхода к дизайну упаковки увеличит шансы на успех и узнаваемость вашей продукции?
- a) Следовать примеру известных брендов-конкурентов
 - b) Копировать чужие удачные идеи
 - c) Создать оригинальный и запоминающийся стиль, выделяющий вашу продукцию среди остальных
 - d) Минимизировать использование любых дизайнерских элементов
11. Допустимо ли применять абстрактные мотивы в изображении тортов и пирогов?
- a) Да, это привлекает молодых клиентов
 - b) Нет, такая тенденция негативно сказывается на восприятии клиентом продукта
 - c) Такое возможно только в авангардистских галереях
 - d) Лучше избегать абстракции вообще, ведь покупатели хотят увидеть реальные образы продуктов
12. Использование акрила на холсте выгодно отличает ваше творчество, поскольку...
- a) Его легко смывать водой
 - b) Он создает гладкую глянцевую поверхность, позволяющую выразить блеск и сияние сахара и карамели
 - c) Этот материал признан всеми мастерами как самый доступный

- d) Холст сложно испортить акрилом
13. Создание рукописного логотипа на коробке десертов предполагает какое-то особое условие?
- a) Высокая популярность у подростков
 - b) Большой опыт каллиграфиста в написании кириллических знаков
 - c) Узнаваемость и ассоциацию с ручной работой и эксклюзивностью продукта
 - d) Необходимость наличия дорогих итальянских чернил
14. Почему важна гибкость линии при рисовании цветов на поверхностях тортов?
- a) Гибкость облегчает перенос красителей на бумагу
 - b) Позволяет добиться эффекта лёгкости и воздушности цветка, сохраняя реалистичность образа
 - c) Это гарантирует быстрое завершение работы
 - d) Помогает экономить материалы
15. Вас попросили нарисовать портрет известного шеф-повара. Какой подход позволит наиболее ярко раскрыть характер персонажа?
- a) Штампованный серийный фотографий
 - b) Профессиональная съёмка крупным планом
 - c) Индивидуальный рисунок, подчёркивающий черты характера героя, манеру поведения и профессионализм
 - d) Лёгкий фотошоп готовый фотографии
16. Какими качествами должно обладать идеальное оформление коробки с элитным шоколадом?
- a) Лаконичность и простота оформления
 - b) Яркость и энергичность оформления
 - c) Элегантность, изысканность и утончённость дизайна
 - d) Агрессивность рекламных лозунгов
17. Художник создаёт серию открыток с собственными иллюстрациями десертов. Что особенно важно учесть в данном проекте?
- a) Ясность композиции и элегантность оформления
 - b) Интерактивность карточки и механизацию
 - c) Использование зеркальных эффектов
 - d) Большое количество надписей и сообщений
18. Ваши первые шаги в создании логотипа для небольшого семейного кафе. Как поступить?
- a) Скачать готовый шаблон логотипа онлайн

- b) Нанять специалиста с высоким рейтингом
- c) Сначала изучить историю семьи владельцев и философию заведения, после этого приступить к созданию индивидуального символа, отражающего дух кафед)
- Используйте стандартные символы кофейных чашечек и венков
19. Есть задание создать визуализацию особого рецепта конфет с орехами. Какую деталь следует особо выделить?
- a) Форму орехов
- b) Идеально ровную линию разрезов конфет
- c) Фактурные нюансы поверхности орехов и наполнения конфет, создающие ощущение натуральности и богатства состава
- d) Конфеты одного размера и формы
20. Какой подход к оформлению подарочной коробки для именинника рекомендуется для максимального успеха и признания?
- a) Выбрать стандартный стиль без особых отличий
- b) Создать индивидуальный и уникальный стиль, раскрывающий личность виновника торжества и особенности подарка
- c) Полностью довериться мнению консультанта магазина подарков
- d) Не тратить много времени на оформление, оставив коробку пустой

Часть Б

Практическое задание 1:

Разработать собственный дизайн индивидуальной упаковки для специализированного сорта мороженого с необычными вкусами (например, малина-шоколад или чай-мята). Включите в дизайн:

- название и логотип продукта;

Объясните свой выбор цветового решения и шрифтового оформления. Обозначьте, каким образом упаковка будет привлекать внимание целевой аудитории.

Практическое задание 2:

Создайте эскиз праздничного торта для детского праздника. Ваш эскиз должен включать:

- главную фигуру (игрушечный персонаж, зверушка или машина);
- оформление боков торта (элементы декора, буквы, цифры);
- основную тему торта (день рождения, праздник осени, спортивные игры и т.д.).

Опишите выбранную цветовую гамму и композицию. Подробно аргументируйте, почему ваша идея окажется интересной и подходящей для детской вечеринки.

Эталоны ответов

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1B	b	c	c	b	b	c	b	b	c	b	c	d	a	c	c	b	c	a	b	b
<u>2B</u>	b	b	d	c	b	b	b	b	b	c	d	b	c	b	c	c	a	c	c	b