**Kurzusleírás (tematika)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kurzus neve: FUTURE TRADITIONS – ESZCÁJG | | | | |
| A kurzus oktatója/i, elérhetősége(i): ÁDÁM KRISZTIÁN - aadaam@mome.hu | | | | |
| Kód: | Tantervi hely: | Javasolt félév:  MA 1/1 | Kredit: | Tanóraszám:  Egyéni hallgatói munkaóra: |
| Kapcsolt kódok: | Típus: (szeminárium/előadás/gyakorlat/konzultáció stb.) | Szab.vál-ként felvehető-e? | Szab.vál. esetén sajátos előfeltételek: | |
| A kurzus kapcsolatai (előfeltételek, párhuzamosságok): helyenként kapcsólódhat az MA Kerámia UTÓPIA témájához | | | | |
| A kurzus célja és alapelvei:  A feladat célja, hogy egy komplex tárgytervezési feladatsor segítségével fejlesszük a problémafelvető- és megoldó képességet, a tervezői látásmódot friss, kortárs és jövőbetekintő megoldásokra törekedve.  Az idei feladat az étkezés eszközei témával foglalkozik. Valamilyen formában mindenki étkezik, valahol, valamivel. Ez egy speciális eszköz, eszközök csoportja. A téma gazdag kultúr-és tárgytörténeti háttérrel rendelkezik, mely kiválóan kutatható. A feladat foglalkozik az étkezés mindennapi és speciális helyzeteivel. Az ételekkel, anyagokkal, állagokkal, az előállítás módjaival, stb. Cél, hogy tervezői választ kapjunk a jelenkor adta helyzetekre. | | | | |
| Tanulási eredmények (fejlesztendő szakmai és általános kompetenciák):  Tudás:  kultúr- és tárgytörténeti ism.,  tervezésmódszertan,  ergonómiai ism.,  gyártástechnológiai ism.,  anyagismeret,  rendszertervezési alapok,  Képesség:  tervezési folyamat rendszerezése  analóg és digitális tartalmak fejlesztése  önálló, egyéni- és csoportos kutató- és tervezési munka végzése  Attitűd:  kortársra hangolva  innovatív és fenntartható megoldások keresése  Autonómia és felelősségvállalás:  társadalomtudatos problémamegoldás | | | | |
| A kurzus keretében feldolgozandó témakörök, témák:  -az étkezés kultúr- és tárgytörténete  -szokások, rítusok, alkalmak  -az étel - anyagok, állagok, eszközök  -a teríték  -a használat módjai és szabályai - etikett  -étkezés helyszínei  -étkezés ma  -jövőkép | | | | |
| Tanulásszervezés/folyamatszervezés sajátosságai:  A kurzus menete, az egyes foglalkozások jellege és ütemezésük (több tanár esetén akár a tanári közreműködés megosztását is jelezve:  Heti min 1x , max 2x konzultáció 12 héten keresztül  A hallgatók tennivalói, feladatai:  A tanulás környezete: tanterem, stúdió, műterem, külső helyszín, online | | | | |
| Értékelés:  (Több tanár és tanáronként külön értékelés esetén tanáronként megbontva)  Teljesítendő követelmények:  -kutatási anyag (film, fotó, text)  -modellezési dokumentáció (film, fotó)  -tárgyak  -szöveges leírás (500 karakter HUN-ENG)  Értékelés módja: szóbeli értékelés  Az értékelés szempontjai (mi mindent veszünk figyelembe az értékelésben):  -jelenlét  -kötelezően leadandó anyagok  -kutatói és tevezői munka minősége | | | | |
| Az érdemjegy kiszámítása (az egyes értékelt követelmények eredménye hogyan jelenik meg a végső érdemjegyben? {pl. arányok, pontok, súlyok}): | | | | |
| Kötelező irodalom:  Ajánlott irodalom: | | | | |
| Egyéb információk: | | | | |
| Máshol/korábban szerzett tudás elismerése/ validációs elv:   * + *teljeskörű beszámítás/elismerés lehetséges*   + *részleges beszámítás/elismerés lehetséges*   + *nincs lehetőség elismerésre/beszámításra* | | | | |
| Tanórán kívüli konzultációs időpontok és helyszín: személyes egyeztetés alapján | | | | |