***Kurzusleírás (tematika)***

| Kurzus neve: Ipari design 2. |
| --- |
| A kurzus oktatója/i, elérhetősége(i): |
| Kód: B-FR-601 | Kapcsolódó tanterv (szak/szint): Formatervezés BA3 | A tantárgy helye a tantervben (szemeszter): tavaszi szemeszter | Kredit: 15 kredit  | Tanóraszám: 108 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):  |
| A kurzus célja és alapelvei: Ismerkedés komplex tervezési problémákkal, tervezői szemlélet,témakutatási metódusok elsajátítása. Problémafelismerő, elemző, megoldó tervezői gondolkodásgyakorlása. Kísérletezés anyagtársításokkal, szabad formaképzésekkel, hagyományos és új technológiákmegismerése, illetve gyártási tervdokumentáció elkészítésének elsajátítása. Szöveges tanulmányok (Kutatási Dolgozat, Design Riport), szakmai tabló (plakát) készítésének gyakorlása, szakmai kommunikáció (prezentáció) fejlesztése. A témakutatástól, a terepmunkán, tervezésen át, a megvalósítással bezárólag a teljes folyamatot felvállaló, az állandó munkaterheltséget eredményesen kezelni tudó képességek megszerzése. A hallgatók képességeinek fejlesztése a munkaerő piacon történő érvényesülés elősegítésére. |
| Tanulási eredmények (fejlesztendő szakmai és általános kompetenciák):**Tudás**: Magas szinten Ismeri a szakmai kommunikációs elveket, infokommunikációs eszközök használatát / Mélyreható anyag és gyártástechnológiai ismeretei vannak / Alapos ismeretekkel rendelkezik a témakutatás és elemzés területén / Jártas a komplex problémák megoldásnak tervezési módszertanában / Rendelkezik szakmatörténeti és kortárs ismeretekkel **Képesség**: Kreatív tervezői gondolkodással rendelkezik / Gyakorlott szakmai szóbeli és írásbeli kommunikációs készséggel rendelkezik / Adott program szerint képes önálló tervezési-alkotói folyamat eredményes végig vitelére / Megérti és képes beépíteni tervezői munkájába a konzultációk során elhangzottokat **Attitűd**: Szakmailag elkötelezett, inspirálólag hatnak rá a szakmai kihívások / Kritikai és elemző szempontok alapján végzi feladatait / Tervezői munkája során empatikus hozzáállást tanúsít **Autonómia és felelősségvállalás**: A szabad döntési lehetőségekkel belátása szerint él / Munkáját önállóan megszervezi és vezeti / Döntéseit szakmai érvekkel alátámasztja és megvédi azt / Munkájáért felelőséget vállal  |
| A kurzus keretében feldolgozandó témakörök, témák: Fő kerettéma: Kárpát-medence változatos gasztronómiai kultúrája a vidéki régiókra, kistérségekre fókuszálva. A kutatási helyszín kiválasztása workshop keretében. A feladat célja megismertetni és helyzetbe hozni a vidék jelentette kiaknázatlan tudást, forrásokat, új alternatívák kidolgozása.Témakörök: lokális étel-, italkészítési hagyományok-szokások / új kreatív kísérletek / ételek-italok és elkészítésük módjai / főzés-sütés-befőzés tárgyi világa / falusi turizmus gasztronómiai lehetőségeiCélközönség: a választott környezet lakosai, vendégek, turisták, edukáció, közösségi médiaDesign kutatás: hasonló problémákkal foglalkozó gyártó/szolgáltató cégek technológiájának,anyaghasználatának, termékstratégiájának, termékeinek/szolgáltatásainak stb. elemzése. |
| Tanulásszervezés/folyamatszervezés sajátosságai: A kurzus menete, az egyes foglalkozások jellege és ütemezésük (több tanár esetén akár a tanári közreműködés megosztását is jelezve: Jelenléti oktatás (aktuális rektori utasítás szerint!) Online kapcsolattartás (zárt facebook csoport, facebook-messenger, email, Neptun)Heti hivatalos tanórák időpontja: kedden és csütörtökön 13.40 – 16.30 órakorSzemeszteri menetrend: 2. – 14. oktatási hét + 15. feldolgozási hét + 16. kiértékelési hét, záróvizsgaprezentációA hallgatók a kutatásokat csoportosan, a tervezést egyénileg végzik el.Technológiai, csomóponti, gyárthatóság kérdésekben Szilágyi Csaba szakoktatóhoz lehet fordulni:csszilagyi@mome.hu**A kurzus menete, az egyes foglalkozások jellege és ütemezésük** (több tanár esetén akár a tanári közreműködés megosztását is jelezve:Folyamatos órai közös és egyéni konzultációk, megbeszélések, meghívott előadókkal, online oktatásban, névsor szerint két csoportban 8 - 8 fővel a két oktatóval.**Időbeli ütemezés**: részletes ütemtervi online táblázat szerint, napi lebontásban!**2. – 5. tanulmányi hét - Kutatás** - A kiválasztott helyszín, témakör meghatározott szempontrendszer szerinti elemzése, információgyűjtés különböző technikákkal (terepmunka, elsődleges és másodlagos kutatás), problématérkép elkészítése, releváns problématér kiválasztása,I. vázlattervi prezentáció feltöltése kurzusmappába, min.-max.= 8 – 12 slide**6. – 11. tanulmányi hét – Tervezés** - Megoldási irányok és alternatívák ötleteinek bemutatása,kiválasztott problémákra megoldások kidolgozása (legalább 3 különböző irány), ezek vizuális,tárgyi (munkamodellek) és szóbeli bemutatása, kortárs cégek/gyártók/termékek/szolgáltatások elemzése,II. vázlattervi prezentáció feltöltése kurzusmappába, min.-max.= 8 – 12 slide**11. – 13. tanulmányi hét - Kidolgozás** – A tervek egy az egyes modellezése, (formamodell + tesztmodell) tanműhelyben elkészítve, tesztelése a felhasználói csoport legalább 3 tagjával, a visszajelzések alapján a tervek továbbfejlesztése, a tervek és a tervezési folyamat részletes dokumentációja, végleges prototípus készítése,III. vázlattervi prezentáció feltöltése kurzusmappába, min.- max.= 8 – 12 slide**14. – 15. tanulmányi, ill. felkészülési hét** – Prototípus, tervdokumentáció, Design Riport + plakát befejezése, felkészülés a vizsgaprezentációra**16. tanulmányi hét - Záró vizsgaprezentáció** - min.- max.= 12 – 16 slide + Design Riport (része a műszakiterv/folyamatterv) + Plakát + véglegesített Kutatási Dokumentáció online feltöltésekurzusmappába (tárhelyre), a pontos határidő később, Pdf formátumban, email-barát kiterjesztéseben.A hallgatók tennivalói, feladatai:CÉLIRÁNYOS FELHASZNÁLÁSÚ EGYSÉGEK, TÁRGYAK, BERENDEZÉSEK, ESZKÖZÖK, INSTALLÁCIÓK, SZOLGÁLTATÁSOK TERVEZÉSEAdott témakörök (gasztronómia világa) szabadon választható problémaegységének elemzése, tervezői válaszadás széles körben felhasználható, sorozatban gyártható tárgyakkal, berendezésekkel,eszközökkel, mechanikus/elektromos, vagy digitális működésű rendszerekkel, szolgáltatásokkal.Témakutatás választott témakör szerint részben 3-4 fős csapatokban, részben egyénileg. Design kutatás, lehetséges gyártó/szolgáltató cég, manufaktúra, műhely kiválasztása, elemzése.A félév során a választott tervezési koncepció kidolgozása, megtervezése, melynek egészét a félév végén egy M = 1 : 1 méretarányú prototípusban/modellált szolgáltatásban, szemléltetőrendszerben kell bemutatni.Design Riport elkészítése: min. 6 oldal, min. 3500 karakter + fotók + műszaki tervek/folyamatterv.Tartalma: 1. Választott régió/kistérség és témakör rövid bemutatása, 2. Választott gyártó cég/műhely/szolgáltató rövid bemutatása, 3. a tervezés témájának bemutatása 4. tervezési koncepció leírása, 5. tervezési folyamat bemutatása, 6. végleges terv bemutatása (műleírás), 7. Az alkotás műszakiterve/folyamatterve (egyeztetett léptékben), amely bemutatja a méreteket, alkalmazandó anyagokat és gyártási/megmunkálási technológiákat.Plakát: 50 x 70 cm méretre tervezett, álló formátumú, amely a plakát tömör és lényegre törő eszközeivelmutatja be a teljes féléves folyamatot és a végeredményt.Folyamatos tanórai, tanműhelyi és otthoni munka jelenléti konzultációkkal, kötelező jelenléti ív vezetésével.A hallgatók figyelmébe ajánljuk a MOME könyvtárának vonatkozó szakirodalmát ésfolyóiratait, a témához kapcsolódó online felületeket.A tanulás környezete: (pl. tanterem, stúdió, műterem, külső helyszín, online, vállalati gyakorlat stb.)Basic épület hallgatói otthontér / modellező műhely, MOME One / kutatási terepmunka választott külső helyszíneken |
| **Értékelés**: témavezető tanárok végzik egyénileg és közösen / tanári véleményezések (nyilvános vázlattervi és záró prezentációk) figyelembevételével**Teljesítendő követelmények**: Órai hallgatói jelenlét az órarend szerinti keddi és csütörtöki konzultációkon, vezetik a témavezető tanárok.Időközi prezentációk, záró vizsgaprezentáció + Kutatási Dokumentáció + Design Riport + plakát + kurzusmappa vezetése**Értékelés módja**: Időközi vázlattervi prezentációk feltöltése kurzusmappába ütemtervben meghatározott tartalommal, vetített kiegészítő tartalmakkal.Záró vizsgaprezentáció feltöltése kurzusmappába ütemtervben meghatározott tartalommal.**Az értékelés szempontjai** (mi mindent veszünk figyelembe az értékelésben):jelenlét-aktivitás-folyamatos órai és otthoni munka, problémafelismerés, kutatás-elemzés, kreativitás atervezésben, egyediség és innováció, tervezési és megvalósítási folyamat végig vitelének képessége, technológiai ismeretek alkalmazása, terhelhetőség, vizuális és verbális szakmai kommunikáció. |
| **Értékelés**: témavezető tanárok végzik egyénileg és közösen / tanári véleményezések (nyilvános vázlattervi és záró prezentációk) figyelembevételével**Teljesítendő követelmények**: Órai hallgatói jelenlét az órarend szerinti keddi és csütörtöki konzultációkon, vezetik a témavezető tanárok.Időközi prezentációk, záró vizsgaprezentáció + Kutatási Dokumentáció + Design Riport + plakát + kurzusmappa vezetése**Értékelés módja**: Időközi vázlattervi prezentációk feltöltése kurzusmappába ütemtervben meghatározott tartalommal, vetített kiegészítő tartalmakkal.Záró vizsgaprezentáció feltöltése kurzusmappába ütemtervben meghatározott tartalommal.**Az értékelés szempontjai** (mi mindent veszünk figyelembe az értékelésben):jelenlét-aktivitás-folyamatos órai és otthoni munka, problémafelismerés, kutatás-elemzés, kreativitás atervezésben, egyediség és innováció, tervezési és megvalósítási folyamat végig vitelének képessége, technológiai ismeretek alkalmazása, terhelhetőség, vizuális és verbális szakmai kommunikáció.**Az érdemjegy kiszámítása** (az egyes értékelt követelmények eredménye hogyan jelenik meg a végső érdemjegyben? {pl. arányok, pontok, súlyok}):A félévi jegy komponensei: Értékelés:• Aktivitás, jelenlét 10 % 91-100%: jeles• I. Vázlattervi prezentáció 20 % 81-90%: jó• II. Vázlattervi prezentáció 20 % 71-80%: közepes• III. Vázlattervi prezentáció 20 % 61-70%: elégséges• Záró vizsgaprezentáció 30 % 0-60%: elégtelen |
| **Ajánlott online tartalmak**:ÍZŐRZŐK tv-sorozat Magyarország tájairól, Duna TV: [www.izorzok.hu](http://www.izorzok.hu)GASZTROANGYAL – receptek: <https://gasztroangyal.hu/receptek/>tv-sorozat: [https://mediaklikk.hu/gasztroangyal /](https://mediaklikk.hu/gasztroangyal%20/) YouTube médiamegosztóHYPE & HYPER – gasztronómia: <https://hypeandhyper.com/category/gasztronomia/>  |
| Egyéb információk: |
| Máshol/korábban szerzett tudás elismerése/ validációs elv:* + *nem adható felmentés a kurzuson való részvétel és teljesítés alól,*
	+ *felmentés adható egyes kompetenciák megszerzése, feladatok teljesítése alól,*
	+ *más, tevékenységgel egyes feladatok kiválhatók,*
	+ *teljes felmentés adható.*
 |
| Tanórán kívüli konzultációs időpontok és helyszín:Fogadó órák (hetente, előre online bejelentkezéssel): Ezek nem helyettesítik a hivatalos órai alkalmakat!Ezen felül csak különösen indokolt esetben, szükség szerint, egyeztetett időpontban. |