



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

### ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»  
Школы биомедицины  
Руководитель ОП 19.03.01  
Биотехнология

  
Е.В. Добрынина  
« 11 » июня 2015г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой биотехнологии и  
функционального питания

  
Т.К. Каленик  
« 11 » июня 2015г.

### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

#### «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов»

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология  
Образовательная программа «Пищевая биотехнология»  
Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Кафедра биотехнологии и функционального питания  
курс 3 семестр 6  
лекции 18 час.  
практические занятия 36 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 10 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.  
в том числе с использованием МАО 10 час.  
самостоятельная работа 90 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 0 час.  
зачет 6 семестр

УМКД составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от «11» июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Каленик Т.К.  
Составитель (ли): Лях В.А.

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов»

Направление подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

Образовательная программа: «Пищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» разработан для студентов 3 курса по направлению 19.03.01 «Биотехнология» профиль подготовки «Пищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» входит в вариативную часть учебного плана и является дисциплиной по выбору.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: Основы эстетики; Понятие графического дизайна;. Дизайн упаковки; Функциональные и изобразительные особенности оформления упаковки; Визуальное восприятие упаковки и композиционное проектирование; Типографика; Вербальная информация на упаковке.

Дисциплина «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством», «Системы управления качеством пищевых продуктов», «Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания».

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса  
старший преподаватель кафедры биотехнологии  
и функционального питания \_\_\_\_\_ В.А. Лях

Заведующий кафедрой биотехнологии  
и функционального питания \_\_\_\_\_ Т.К. Каленик



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

Добрынина Е.В.  
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)  
«11» июня 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий (ая) кафедрой  
Биотехнологии и функционального питания  
(название кафедры)  
  
Каленик Т.К.  
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)  
«11» июня 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов

**Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология**

профиль «Пищевая биотехнология»

**Форма подготовки очная**

курс 3 семестр 6  
лекции 18 час.  
практические занятия 36 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 10 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.  
в том числе с использованием МАО 10 час.  
самостоятельная работа 90 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 0 час.  
зачет 6 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от «11» июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Каленик Т.К.  
Составитель (ли): Лях В.А.

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

## ABSTRACT

**Bachelor's degree in** 19.03.01 Biotechnology

**Study profile** «Food biotechnology».

**Course title:** Computer design and aesthetics of food products

**Basic part of Block 1, 4 credits**

**Instructor:** Liakh V.A.

**At the beginning of the course a student should be able to:**

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in professional activities.

**Learning outcomes:**

CC-2 readiness to integrate into the scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the APR

GPC-7 the ability to find and evaluate new technological solutions, design new food products

PC-1 ability to carry out the process in accordance with the regulations and use technical means to measure the main parameters of biotechnological processes, properties of raw materials and products

PC-2 ability to implement and manage biotechnological processes

**Course description:** Basics of aesthetics; The concept of graphic design ;. Package design; Functional and visual features of packaging design; Visual perception of packaging and compositional design; Typography; Verbal information on the packaging.

**Main course literature:**

1. Kurushin, V.D. Graficheskiy dizayn i reklama [Graphic design and advertising] [Electronic resource] / V.D. Kurushin. - Electron. Dan. - Moscow: DMK Press, 2008. - 272 p. - Access mode: <https://e.lanbook.com/book/1103> . - Title from the screen.

2. Ovchinnikova R.Yu. Dizayn v reklame. Osnovy graficheskogo proyektirovaniya [Design in advertising. Fundamentals of graphic design]

[Electronic resource]: a manual for university students enrolled in the specialties 070601 "Design", 032401 "Advertising" / R.Yu. Ovchinnikov. - Electron. text data. - M.: UNITY-DANA, 2015. - 239 c. - 978-5-238-01525-5. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/52069.html>

3. Saleev V.A. Osnovy estetiki [Basics of Aesthetics] [Electronic resource]: a tutorial / V.A. Saleev, E.V. A brick - Electron. text data. - Minsk: Higher School, 2012. - 208 c. - 978-985-06-2073-6. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/20249.html>

4. Teoreticheskiye osnovy tovarovedeniya [Theoretical foundations of commodity science] [Electronic resource]: studies. allowance / L.N. Evdokhova, Yu.M. Pinchukova, A.Yu. Bolotko - Minsk: High. school, 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850626561.html>

**Form of final knowledge control:** pass-exam

## АННОТАЦИЯ

Курс «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» входит в блок Б1.В.ДВ.3.2 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технохимический контроль, сертификация и управление качеством», «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли», «Биотехнология морепродуктов», «Биотехнология молока и молочных продуктов», «Биотехнология мяса и мясных продуктов», «Биотехнология продуктов растительного происхождения»..

**Целью изучения дисциплины** является улучшение профессиональной подготовки специалистов и повышение нравственного и эстетического воспитания специалистов пищевых производств.

### **Задачи:**

– изучение закономерностей формирования предметного мира человека;

– изучение факторов формообразования и эстетической ценности пищевых продуктов в связи с изменяющимся характером потребностей, появлением новых способов производства, отделки и декорирования.

Для успешного изучения дисциплины «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные** компетенции (элементы компетенций):



Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Умеет	использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации
	Владеет	навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
ОПК-7 способность находить и оценивать новые технологические решения, конструировать новые пищевые продукты	Знает	основы ведения технологических процессов при производстве основных видов продуктов питания
	Умеет	оценивать новые технологические решения
	Владеет	навыками конструирования новых пищевых продуктов
ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Знает	свойства сырья и продукции
	Умеет	ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать
	Владеет	навыками осуществления технологического процесс в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции
ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	Знает	основные процессы в биотехнологических производствах
	Умеет	использовать знания о биотехнологических процессах
	Владеет	знаниями о биотехнологических процессах и способах управления ими

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Дегустационный анализ пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интеллект карты, методы IT – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для

трансформации ее в знание (используются на занятиях в форме электронных презентаций лекций, и т.д.).

## **I СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Лекционные занятия (18 час.)**

#### **Раздел I. Основы эстетики (3 час.)**

##### **Тема 1.1 Предмет и задачи эстетики и дизайна**

Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия. Краткая история возникновения эстетики.

##### **Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в пищевых продуктах**

Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства пищевой продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.

#### **Раздел II. Понятие графического дизайна (3 час.)**

##### **Тема 2.1 Графический дизайн — художественно-проектная деятельность по созданию гармоничной и эффективной визуально-коммуникативной среды**

Основные задачи и цели графического дизайна (айдентики). Графический дизайн, художественно-проектная деятельность, создание объектов визуальной коммуникации. Объекты графического дизайна (формы листовые, объемные, брошюрованные). Методики формирования визуального образа идей социально-экономической и культурной сфер жизни (оформление единичного предмета, корпоративный стиль и визуальные стили систем ориентации - экономической, маркетинговой и культурной сфер жизни общества.

##### **Тема 2.2 Основные разделы графического дизайна**

Фирменный стиль; основные составляющие проекта фирменного стиля - логотип и товарный знак; фирменные шрифты и цветовая гамма. Определение, основные задачи, стилеобразующие элементы (основные и дополнительные). Корпоративная философия, корпоративная культура, корпоративное поведение.

### **Тема 2.3 Рекламные кампании**

Плакатная продукция, рекламное обращение; Дизайн упаковки: от формы (конструкция) до графики (оформление); История дизайна упаковки, упаковка в России. Краткая история современной айдентики. Брендбук. Понятие «бренд» как система рекламно-упаковочного комплекса правила и принципы создания брендов. Определение термина «бренд». Брендирование, принципы брендинга. Ребрендинг.

### **Тема 2.4 Средовой дизайн, система ориентации**

Масштабное обновление товарной линейки. Упаковка как составная часть маркетинга.

## **Раздел III. Дизайн упаковки (3 час.)**

### **Тема 3.1 Особенности упаковки как объекта дизайна**

Особенности морфологии, композиции, эргономики, технологии изготовления упаковки. Упаковка как системный объект.

### **Тема 3.2 Средства проектирования упаковки**

Целеполагание в дизайне упаковки. Проблематизация дизайна упаковки. Методы проектирования. Средства смыслообразования.

## **Раздел IV. Функциональные и изобразительные особенности оформления упаковки (3 час.)**

**Тема 4.1 Анализ упаковок - продукции разных товарных групп и брендов**

Основные функции упаковки. Функциональность и эргономичность. Сохранение свойств продуктов после их изготовления, компактность, удобство транспортировки. Поведение упаковки в трех общих состояниях

**Тема 4.2 Материалы и потребитель (конструкция, материал, форма, размер, пропорции).**

Демонстрация товара упаковкой. Печать в разработке картонной упаковки. Факторы, определяющие предпочтения того или иного упаковочного материала. Упаковка как носитель рекламы товара. Способность покупателей распознавать товары по их фирменным цветам, по этикетке и по внешнему оформлению упаковки.

**Раздел V. Визуальное восприятие упаковки и композиционное проектирование (3 час.)**

**Тема 5.1 Понятие композиции**

Специфика форм упаковок как изобразительных поверхностей. Пропорции и рельеф, их изменяемость в процессе пользования. Композиционные закономерности: симметрия, ритм, статика и динамика, целостность, подчиненность, контраст. Композиция плоскостная и объемная. Глубинные свойства изобразительных поверхностей. Отношение центра и краев поверхности.

**Тема 5.2 Цвет в дизайне упаковки**

Способность цвета оптически уменьшать или увеличивать предметы (яркость цвета: темные оттенки зрительно уменьшают предмет, светлые – увеличивают). Распознаваемость цветов. Особенности цветовых сочетаний и изменяемости цвета (оранжевый на желтом, оранжевый на красном и т.п.).

**Тема 5.3 Психологические аспекты восприятия упаковки**

Оптическое воздействие цветов и особенности человеческого зрения (ориентация в мире цвета под воздействием произвольного импульса). Цвет как система ориентации. Цветовые различия товарных групп. Понятие цветового кодирования. Кодирование цветом разных видов одного продукта

**Раздел VI. Типографика. Вербальная информация на упаковке (3 час.)**

**Тема 6.1 Выразительные средства изобразительного и шрифтового оформления упаковки**

Анализ вербальной информации на упаковке: состав и ранжир согласно роли, назначению. Особенности восприятия текстовых блоков, сочетаемость их между собой и различными видами графики

**Тема 6.2 Графические особенности шрифтов и начертаний**

Виды шрифтов. Логическое и композиционное. Разделение и соподчинение информационных блоков. Визуальное объединение текста и изображений. Характеристики, влияющие на скорость считывания надписей.

**Тема 6.3 Теория и практика коммерческой иллюстрации**

Создание или подбор фотоизображений для упаковки. Разработка визуальных графических образов - традиционные техники и цифровые технологии (сканер, графический планшет, компьютерная постобработка). Выбор подходящего единичного решения (фотография или графика) обусловлен фирменным стилем и спецификой целевой аудитории

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические занятия (36 час.)**

**Занятие 1. Освоение элементарных графических форм, предварительный, вводный практикум для более глубокого изучения предмета графический дизайн (4 час.)**

**Занятие 2. Выбор концепции дизайна, учет связи с дизайном упаковок ранее выпущенных товаров. Подбор ассоциативного ряда и изобразительного материала для визуализации (4 час.)**

**Занятие 3. Разработка принципиального решения, демонстрирующего основную идею дизайна упаковки, стиль и манеру исполнения, примерные графические и шрифтовые решения (4 час.)**

**Занятие 4. Подбор полиграфических материалов, подбор шрифтовых групп и работа со шрифтом, подготовка иллюстративного и фотографического материала (4 час.)**

**Занятие 5. Методика проектирования, основные стили, критерии оценки, неудачные примеры. Графический анализ продуктов уже существующих брендов (4 час.)**

**Занятие 6. Составление технического задания для создания дизайна упаковки (6 час.)**

**Занятие 7. Единое стилистическое решение. Как избежать основных ошибок (6 час.)**

**Занятие 8. Особенности использования различных шрифтов и композиционных схем в различных ситуациях. Работа с деталями (6 час.)**

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

- характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению;

- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Основы эстетики	ОК-2 ОПК-7 ПК-1 ПК-2	Знает научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР; основы ведения технологических процессов при производстве основных видов продуктов питания; свойства сырья и продукции; основные процессы в биотехнологических производствах; принципы разработки биотехнологических проектов с учетом свойств и биотехнологических процессов	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы
2	Раздел II. Понятие графического дизайна		Умеет использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации; оценивать новые технологические решения; ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать;		
3	Раздел III. Дизайн упаковки		использовать знания о биотехнологических процессах; применять знания		
4	Раздел IV. Функционал				

	ьные и изобразител ьные особенности оформления упаковки		биотехнологических процессах при разработке технологического проекта в составе авторского коллектива		
5	Раздел V. Визуальное восприятие упаковки и композицио нное проектирова ние		Владеет навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР; навыками конструирования новых пищевых продуктов; навыками осуществления технологического процесс в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; знаниями о биотехнологических процессах и способах управления ими; навыками разработки биотехнологических проектов в составе авторского коллектива		
6	Раздел VI. Типографик а. Вербальная информация на упаковке				

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**



1. Востокова, А.В. Оформление карт. Компьютерный дизайн [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Востокова, С.М. Кошель, Л.А. Ушакова. – М.: Аспект Пресс, 2002. – 288 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:1744&theme=FEFU>

2. Шорникова, М.А. Учебно-методический комплекс по дисциплине «Художественно-техническое редактирование» для студентов специальности «Компьютерный дизайн» [Электронный ресурс] / М.А. Шорникова. - Владивосток : Изд-во Дальневосточного университета, 2009. – 46 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:281807&theme=FEFU>

3. Леонтьев, Б.К. Энциклопедия дизайна и графики на персональном компьютере [Электронный ресурс] / Б.К. Леонтьев. - Москва : Новый издательский дом, 2004. – 1040 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:258130&theme=FEFU>

4. Куршин, В.Д. Графический дизайн и реклама [Электронный ресурс] / В.Д. Куршин. - Москва : ДМК Пресс, 2012. – 270 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:665711&theme=FEFU>

5. Курушин, В.Д. Графический дизайн и реклама [Электронный ресурс] / В.Д. Курушин. — Электрон. дан. — Москва : ДМК Пресс, 2008. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/1103> . — Загл. с экрана.

6. Овчинникова Р.Ю. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 «Дизайн», 032401 «Реклама» / Р.Ю. Овчинникова. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 239 с. — 978-5-238-01525-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52069.html>

7. Салеев В.А. Основы эстетики [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Салеев, Е.В. Кирпиченок. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 208 с. — 978-985-06-2073-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20249.html>

8. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, Ю.М. Пинчукова, А.Ю. Болотько - Минск : Выш. шк., 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850626561.html>

### Дополнительная литература

1. Графический дизайн рекламы. Плакат / Веселова Ю.В., Семенов О.Г. - Новосиб.:НГТУ, 2012. - 104 с.: ISBN 978-5-7782-2192-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556602>

2. Гуревич П.С. Эстетика [Электронный ресурс] : учебник / П.С. Гуревич. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 303 с. — ISBN 978-5-238-01021-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10544.html>

3. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 070601 "Дизайн", 032401 "Реклама" / Овчинникова Р.Ю.; Под ред. Дмитриева Л.М. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 239 с.: 60x90 1/16. - (Азбука рекламы) ISBN 978-5-238-01525-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/872607>

4. Компьютерная графика и web-дизайн : учеб. пособие / Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнякин / под ред. Л.Г. Гагариной. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 400 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/894969>

5. Курушин, В.Д. Дизайн и реклама: от теории к практике [Электронный ресурс] / В.Д. Курушин. — Электрон. дан. — Москва : ДМК Пресс, 2017. — 308 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97360> . — Загл. с экрана.

6. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52617> . — Загл. с экрана.

7. Мочалова Е.Н. Проектирование тары и упаковки из гофрированного картона [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Мочалова, М.Ф. Галиханов. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 156 с. — 978-5-7882-1642-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62251.html>

8. Муртазина С.А. История графического дизайна и рекламы [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Муртазина, В.В. Хамматова. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 124 с. — 978-5-7882-1397-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61972.html>

9. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с.: 60x90 1/16.(ВО) (О) ISBN 978-5-16-011493-4: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/544763>

10. Скопинцев, И.В. Производство тары и упаковки из полимерных материалов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Скопинцев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 112 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107277> . — Загл. с экрана.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
2. Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://diss.rsl.ru/>
3. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС ) - <http://new.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema/>
4. Патентная база Espacenet - <https://ru.espacenet.com/>

5. База патентов Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) PATENTSCOPE -  
<https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>

6. ГОСТ ЭКСПЕРТ - <http://gostexpert.ru/>

### **Локальные сетевые ресурсы**

1. Система нормативно-технической документации "Техэксперт"
2. СПС "КонсультантПлюс" (профиль: Универсальный)
3. Стандарты ISO 10303

## **VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Теоретическая часть дисциплины «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме.

Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование

умения аргументированно отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов рекомендуется самостоятельно найти литературу к нему. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации проводится несколько устных опросов, тест-контрольных работ и коллоквиумов.

## **VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Лицензионное программное обеспечения, установленное на ПК в Школе биомедицины и используемое в рамках освоения дисциплины:

Наименование программного комплекса	Версия	Назначение
Windows Seven Enterprise	SP3x64	Операционная система
Eset NOD32 Antivirus	4.2.76.1	Средство обнаружения вредоносных программ
Microsoft Office 2010 профессиональный плюс	14.0.6029.1000	Офисный пакет
Microsoft Office профессиональный плюс 2013	15.0.4420.1017	Офисный пакет
7-Zip	9.20.00.0	Обучающий комплекс программ
Abbyy FineReader 11	11.0.460	Обучающий комплекс программ
Coogle Chrome	42.0.2311.90	Браузер для работы в среде WWW

## **VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, обеспеченные мультимедийным оборудованием и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Мультимедийная аудитория г. Владивосток, о. Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311, Площадь 96.2 м<sup>2</sup>

Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236\*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Для самостоятельной работы бакалавров могут использоваться следующие помещения: Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10).

Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами

Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов»**

**Направление подготовки - 19.03.01 Биотехнология**

**профиль «Пищевая биотехнология»**

**Форма подготовки очная**

**Владивосток**

**2015**



## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Третья неделя марта	Подготовка рефератов	16	Зачет
2	Третья неделя апреля	Подготовка презентации	10	Зачет
3	Третья неделя мая	Подготовка к коллоквиуму	5	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

### Рекомендации по реферированию учебной и научной литературы

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь

специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для бакалавров предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может

помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

Результатом работы над литературными источниками является реферат.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.).

Рефераты монографий, журнальных статей исследовательского характера непременно должны содержать, как уже указывалось выше, определение проблемы и конкретных задач исследования, описание методов, примененных автором, а также те выводы, к которым он пришел в результате исследования. Предлагаемая литература для реферирования постоянно обновляется.

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

*Целями* написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

*Задачами* написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться

логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3 см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5 см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

### **Задания для самостоятельного выполнения**

1. По заданной теме должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.

2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.

3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

### **Темы рефератов**

1. Графические и композиционные решения в упаковке
2. Графический дизайн и сфера применения
3. Информация о товаре, производителе
4. Композиция нестандартных форм в упаковке
5. Марка, логотип, товарный знак
6. Метод Анализа аналогов двух типов
7. Метод Включения объекта в ситуацию выставки
8. Метод Выявления визуальных несоответствий в прототипе
9. Метод Заимствования позиции покупателя, продавца, пользователя
10. Метод Морфологическая матрица

11. Особенности композиции упаковки
12. Особенности морфологии упаковки
13. Особенности технологии изготовления упаковки
14. Особенности функционирования упаковки
15. Особенности эргономики упаковки
16. Претестинг упаковки
17. Проблематизация дизайна упаковки: выявление конфликта и его контекста.
18. Рекламные функции упаковки
19. Упаковка как системный объект
20. Целеполагание в дизайне упаковки
21. Шрифт и иллюстрация на упаковке



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых  
продуктов»  
Направление подготовки **19.03.01 Биотехнология**  
профиль «Пищевая биотехнология»  
**Форма подготовки очная**

**Владивосток**  
**2015**



## Паспорт ФОС

по дисциплине «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
	Умеет	использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации
	Владеет	навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР
ОПК-7 способность находить и оценивать новые технологические решения, конструировать новые пищевые продукты	Знает	основы ведения технологических процессов при производстве основных видов продуктов питания
	Умеет	оценивать новые технологические решения
	Владеет	навыками конструирования новых пищевых продуктов
ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	Знает	свойства сырья и продукции
	Умеет	ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать
	Владеет	навыками осуществления технологического процесс в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции
ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	Знает	основные процессы в биотехнологических производствах
	Умеет	использовать знания о биотехнологических процессах
	Владеет	знаниями о биотехнологических процессах и способах управления ими

№ п/п	Контролируемые модули/разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел I. Основы эстетики	ОК-2 ОПК-7 ПК-1 ПК-2	Знает научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллокви	Зачет Вопросы

		<p>России и АТР; основы ведения технологических процессов при производстве основных видов продуктов питания; свойства сырья и продукции; основные процессы в биотехнологических производствах; принципы разработки биотехнологических проектов с учетом свойств и биотехнологических процессов</p>	<p>ум, ПР-4 - реферат</p>
2	<p>Раздел II. Понятие графического дизайна</p>	<p>Умеет использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации; оценивать новые технологические решения; ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать;</p>	
3	<p>Раздел III. Дизайн упаковки</p>	<p>использовать знания о биотехнологических процессах; применять знания о биотехнологических процессах при разработке технологического проекта в составе авторского коллектива</p>	
4	<p>Раздел IV. Функциональные и изобразительные особенности оформления упаковки</p>		
5	<p>Раздел V. Визуальное восприятие упаковки и композиционное проектирование</p>	<p>Владеет навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР; навыками конструирования новых пищевых продуктов;</p>	
6	<p>Раздел VI. Типографика. Вербальная информация на упаковке</p>	<p>навыками осуществления технологического процесса в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных</p>	

			параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; знаниями о биотехнологических процессах и способах управления ими; навыками разработки биотехнологических проектов в составе авторского коллектива		
--	--	--	--	--	--

**Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Компьютерный дизайн и эстетика пищевых продуктов»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели	баллы
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	знает (пороговый уровень)	научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знание научного, образовательного, экономического, политического и культурного пространства России и АТР	Способность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации	Умение использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации	Способность использовать методы поиска научной, образовательной и других видов информации	65-84
	владеет (высокий)	навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Владение навыками интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Способность интеграции в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	85-100
ОПК-7 способность находить и	знает (пороговый)	основы ведения технологических процессов при	Знание технологических процессов	Способность находить технологическ	45-64

оценивать новые технологические решения, конструировать новые пищевые продукты	уровень)	производстве основных видов продуктов питания	при производстве основных видов продуктов питания	ие процессы при производстве основных видов продуктов питания	
	умеет (продвинутый)	оценивать новые технологические решения	Умение оценивать новые технологические решения	Способность оценивать новые технологические решения	65-84
	владеет (высокий)	навыками конструирования новых пищевых продуктов	Владение навыками конструирования новых пищевых продуктов	Способность находить и оценивать новые технологические решения, конструировать новые пищевые продукты	85-100
ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	знает (пороговый уровень)	свойства сырья и продукции	Знание свойств сырья и продукции	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать	Умение ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать	Способность ориентироваться в технологическом процессе в соответствии с регламентом и использовать	65-84
	владеет (высокий)	навыками осуществления технологического процесса в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологическ	Владение навыками осуществления технологического процесса в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров	Способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологическ	85-100

		их процессов, свойств сырья и продукции	биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	еских процессов, свойств сырья и продукции	
ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	знает (пороговый уровень)	основные процессы в биотехнологических производствах	Знание основных процессов в биотехнологических производствах	Способность объяснить процессы, протекающие в биотехнологических производствах	45-64
	умеет (продвинутый)	использовать знания о биотехнологических процессах	Умение использовать знания о биотехнологических процессах	Способность обосновать биотехнологический процесс	65-84
	владеет (высокий)	знаниями о биотехнологических процессах и способах управления ими	Владение способами управления биотехнологическими процессами	Способность формулировать задачи биотехнологического процесса	85-100

## I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету.

### Вопросы к зачету

1. Анализ вербальной информации на упаковке: состав и ранжир согласно роли, назначению.
2. Брендбук.
3. Брендирование, принципы брендинга.
4. Виды шрифтов.
5. Визуальное объединение текста и изображений.
6. Выбор подходящего единичного решения (фотография или графика) обусловлен фирменным стилем и спецификой целевой аудитории
7. Глубинные свойства изобразительных поверхностей.

8. Графический дизайн, художественно-проектная деятельность, создание объектов визуальной коммуникации.

9. Демонстрация товара упаковкой.

10. Дизайн упаковки: от формы (конструкция) до графики (оформление).

11. и дополнительные).

12. История дизайна упаковки, упаковка в России. Краткая история современной айдентики.

13. Категории эстетики.

14. Ключевые понятия эстетики и дизайна.

15. Кодирование цветом разных видов одного продукта

16. Композиционные закономерности: симметрия, ритм, статика и динамика, целостность, подчиненность, контраст.

17. Композиция плоскостная и объемная.

18. Корпоративная философия, корпоративная культура, корпоративное поведение.

19. Краткая история возникновения эстетики.

20. Масштабное обновление товарной линейки.

21. Методики формирования визуального образа идей социально-экономической и культурной сфер жизни (оформление единичного предмета, корпоративный стиль и визуальные стили систем ориентации - экономической, маркетинговой и культурной сфер жизни общества.

22. Методы проектирования.

23. Объекты графического дизайна (формы листовые, объемные, брошюрованные).

24. Определение термина «бренд».

25. Определение, основные задачи, стилеобразующие элементы (основные

26. Оптическое воздействие цветов и особенности человеческого зрения (ориентация в мире цвета под воздействием произвольного импульса).

27. Основные задачи и цели графического дизайна (айдентики).

28. Основные функции упаковки.

29. Особенности восприятия текстовых блоков, сочетаемость их между собой и различными видами графики

30. Особенности морфологии, композиции, эргономики, технологии изготовления упаковки.

31. Особенности цветовых сочетаний и изменчивости цвета (оранжевый на желтом, оранжевый на красном и т.п.).

32. Отношение центра и краев поверхности.

33. Печать в разработке картонной упаковки.

34. Плакатная продукция, рекламное обращение.

35. Поведение упаковки в трех общих состояниях

36. Понятие «бренд» как система рекламно-упаковочного комплекса  
правила и принципы создания брендов.

37. Понятие цветового кодирования.

38. Предмет, задачи эстетики и дизайна.

39. Проблематизация дизайна упаковки.

40. Пропорции и рельеф, их изменчивость в процессе пользования.

41. Разделение и соподчинение информационных блоков.

42. Разработка визуальных графических образов - традиционные техники и цифровые технологии (сканер, графический планшет, компьютерная постобработка).

43. Распознаваемость цветов.

44. Ребрендинг.

45. Создание или подбор фотоизображений для упаковки.

46. Сохранение свойств продуктов после их изготовления, компактность, удобство транспортировки.

47. Специфика форм упаковок как изобразительных поверхностей.
48. Способность покупателей распознавать товары по их фирменным цветам, по этикетке и по внешнему оформлению упаковки.
49. Способность цвета оптически уменьшать или увеличивать предметы (яркость цвета: темные оттенки зрительно уменьшают предмет, светлые – увеличивают).
50. Средства смыслообразования.
51. Упаковка как носитель рекламы товара.
52. Упаковка как системный объект.
53. Упаковка как составная часть маркетинга.
54. Факторы, определяющие предпочтения того или иного упаковочного материала.
55. Фирменный стиль; основные составляющие проекта фирменного стиля - логотип и товарный знак; фирменные шрифты и цветовая гамма.
56. Функциональность и эргономичность.
57. Характеристики, влияющие на скорость считывания надписей.
58. Цвет как система ориентации.
59. Цветовые различия товарных групп.
60. Целеполагание в дизайне упаковки.
61. Элементы, формирующие эстетические свойства пищевой продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной



исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Критерии оценки (устный ответ)**

- 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение

монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

- 85-76 - баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. однако допускается одно-две неточности в ответе.

- 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

- 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной

и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.