

מספר הקורס: 39080
שם הקורס: בטוב טעם – עיצוב בהקשר קולינארי
שם הקורס באנגלית: Design X food
אופן הוראה: שיעור
שעות שבועיות: 4 שעות
נקודות זכות: 2.5
דרישות קדם: קורסי סטודיו שנים א+ב

מטרת הקורס:

בקורס זה נבחן וניצור מתוך ההקבלות הרבות הקיימות בין תחום העיצוב לעולם המזון - תרבותיות וצרכניות, קונספטואליות ושימושיות. נקיים חקירה, למידה ועשייה תלת מימדית עיצובית סביב נושא האוכל. נושא רחב זה מייצר הזדמנויות רבות להתערבויות מרתקות. מכיוון שזהו נושא חדש, באופן יחסי, בעולם העיצוב, הוא מעורר תשומת לב רבה ומאפשר לנו כמעצבים ליצור בתוך טריטוריה רעננה ורלוונטית, ולגלות ריגושים חדשים. בנוסף, יהווה הקורס המשך ישיר והעמקה של מהלך לימוד העיצוב מתוך התמודדות עם נושאים כמו סמנטיקה של חומר וצורה, מניפולציות עיצוביות והתמודדות עם טכנולוגיות וחומרים. בקורס נקיים דיונים, הרצאות, מפגשים ותרגילים במסגרת שיעורי סטודיו בהם הסטודנטים יעמדו על ההקבלות הנ"ל, יחקרו ויעצבו בהמשך ישיר לכך.

*** זהו איננו קורס בישול, אך אהבה ועניין גדול באוכל, קולינריה ובישול הינה הכרחית!

Food has many parallels to the design field- cultural, conceptual and consumer oriented ones.

This course will hold research, study and design all around the theme of food which has many opportunities for new design interventions for both ends.

Since this is quite a new issue in design, it stimulates attention and allows us as designers to create within a fresh and relevant territory and to truly discover new sensations.

This course will include discussions, lectures and design exercises within the framework of studio classes that will enable the students to explore these parallels and to design as a direct response.

Course topics will include design using edible materials, design using/inspired by food-related technologies, food experience design, design food-related tools and user interface.

*** This is not a cooking class but the interest in food and cooking is a must.

תכנים:

1. עיצוב תוך שימוש בחומרים אכילים וחקירתם
2. עיצוב תוך שימוש בטכנולוגיות מתחום המזון ובהשראתם
3. עיצוב חווית בישול, הגשה, אכילה, מכירת מזון
4. עיצוב ממשק משתמש למזון (לדוגמא: אריזה, כלי אוכל)

מטלות:

הקורס מורכב משלושה תרגילים קצרים + תרגיל מסכם.
כל התרגילים יוגשו בתלת מימד

גולומב 52, ת.ד. 305, חולון 5810201
טלפקס: 03-5026816

52 Golomb St., Holon 5810201 Israel

www.hit.ac.il Tel/Fax: 972-3-502-6816

הפקולטה לעיצוב

Faculty of Design

מרכיבי הציון באחוזים:

נוכחות והשתתפות 10%

תרגילים 90%

נוכחות: חובה

ביבליוגרפיה:

1. Food Design XL by Sonja Stummerer , Martin Hablesreiter , 2009
2. food: Design and Culture by Claire Cattrell , 1999
3. A Delicious Life: New Food Entrepreneurs by Marie Le Fort, S. Ehmann and R. Klanten , 2013
4. The Food Truck Handbook: Start, Grow, and Succeed in the Mobile Food Business, by David Weber , 2012
5. Martí Guixé: Food Designing by Jeffrey Swartz, Octavi Rofes, Beppe Finessi and Martí Guixé (Feb 28, 2011)
6. חפצים שימושיים, פטרוסקי הנרי, עם עובד 2009
7. Eat Love: Food Concepts by Eating-Designer Marije Vogelzang, 2009

חומר עזר:

Movies & documentaries:

Food Tech, by Bobby Bognar, 2010
Food, Inc. , [Robert Kenner](#) 2010
Slow food story, [Stefano Sardo](#), 2013
Dinner Rush , director: Bob Giraldi, 2000
Ratatouille, director: Brad Bird, 2007
Julie & Julia, director: Nora Ephron, 2009
Charlie and the chocolate factory, director: Tim Burton, 2005
Eden, director: Michael Hofman, 2006
Jiro dreams of sushi, director: David Gelb, 2011