



שם הקורס: Food Design

שם לועזי: Food Design

מספר הקורס: 1200108

שם המרצה: דקל בוברוב, מירב פרץ

היקף הקורס: 4 שעות שבועיות

נקודות זכות: 4

סוג הקורס: סטודיו

שנת הלימודים: תשפ"א

פרטי הקורס: סמסטר א', יום ג' 11:00-15:00

דרישות קדם: אין

#### תמצית הקורס ומטרותיו:

תחום עיצוב המזון נמצא בהתפתחות בשנים האחרונות והוא עוסק בטווח רחב של שאלות ואתגרים הקשורים להיבטים השונים של מזון ושל עיצוב, ביניהם, עיצוב של מוצרי מזון, עיצוב כלים ואריזות, עיצוב השירות, עיצוב חלל האכילה ואפילו חוויית האכילה עצמה. לעיתים קרובות, פרויקטים בתחום מושפעים מהופעתן של טכנולוגיות חדשות, עוסקים בשאלות מאתגרות הנוגעות לעתיד הקרוב והרחוק של האנושות, ומציעים תשובות ראשונות לאופן שבו יעוצבו מזונות וחוויית האכילה של העתיד.

תחום ה-Food Design אינו שייך באופן מובהק לדיסציפלינה אחת והוא מזמין שיתופי פעולה בין סטודנטים מתחומים שונים לטובת פיתוח הצעות עיצוב מעוררות מחשבה ועניין. במהלך הסמסטר נארח אנשי מקצוע העוסקים בתחום האוכל, נתנסה בחוויות למידה שונות - מליקוט עשבים ועד מטבח מולקולרי - ונפגוש יזמים המפתחים פרויקטים חדשניים בתחום. המרכזיות של תחום המזון בחיינו, תוביל אותנו גם לדיונים ביקורתיים בשאלות של חברה וסביבה, תרבות הצריכה, שפע ומחסור ועוד.

#### תוצאות הלמידה של הקורס:

יכולת הבנה וניתוח בעיות ופתרון ביחס לקהלי יעד שונים ומקומות שונים

הסקת מסקנות רעיוניות וחזותיות מתהליך חקירה ולמידה

תרגום רעיון למשימה עיצובית

גיבוש קונספט עיצובי והיגוי שיטת פעולה לביטוי הקונספט

יכולת עבודה ותרומה מקצועית אינדיבידואלית כחלק מקבוצת עבודה

פרזנטציה - הבנת פורמט הפרזנטציה ככלי הכרחי להעברת רעיונות לאנשים שאינם בהכרח חלק דיסציפלינות העיצוב השונות



### תוצרי הלמידה של הקורס:

שני פרויקטים, קצר וארוך, שבהם יפתחו הסטודנטים הצעות/עיצוב סביב היבטים שונים של תחום עיצוב המזון. הסטודנטים יעבדו בצוותים מעורבים, והם חופשיים לבחור בין שיטות הגשה והמחשה שונות לטובות הצגת הפרויקטים שלהם - בהתאם לתחום התמחותם ולטכניקה הנכונה לבריף שיפתחו.

### מבנה הקורס:

הערה: במהלך הסמסטר נקדיש שעה מכל שיעור להרצאה ונזמין אורחים רבים שיציגו מגוון של גישות לנושא. רשימה מלאה הכוללת תאריכים ותפרסם בסמוך לתחילת הסמסטר.

| מפגש | נושא  |
|------|---|
| 1    | מפגש פתיחה והיכרות עם הנושא.<br>צפייה בקטע מסרט ודיון.<br>חלוקה לקבוצות עבודה וסיעור מוחות. |
| 2    | הרצאת אורח/ת<br>המשך סיעור מוחות<br>הנחייה קבוצתית  |
| 3    | הרצאת אורח/ת<br>הנחייה פרטנית   |
| 4    | הגשת תרגיל ראשון  |
| 5    | הרצאת אורח/ת<br>דיון מסכם של התרגיל הראשון ומסירת בריף תרגיל שני (תרגיל ארוך)               |
| 6    | הרצאת אורח/ת<br>הנחייה קבוצתית  |



|    |                                  |
|----|----------------------------------|
| 7  | הנחיה פרטנית                     |
| 8  | סיור                             |
| 9  | הנחיה קבוצתית                    |
| 10 | הנחיה פרטנית                     |
| 11 | הרצאת אורח/ת<br>הנחיה קבוצתית    |
| 12 | הנחיה פרטנית                     |
| 13 | הנחיה פרטנית                     |
| 14 | הגשה סופית<br>דיון מסכם<br>ארוחה |

#### נהלי נוכחות:

לפי תקנון שנקר

#### מטלות הסטודנט במהלך הקורס:

נוכחות פעילה; השתתפות בדיונים ובעבודה בשיעור; הגשת שני תרגילים

#### הרכב הציון:

השתתפות פעילה בשיעורים ובדיונים - 20%

תרגיל קצר - 30%

תרגיל מרכזי - 50%



## ביבליוגרפיה:

- Dunne, A. and Raby, F. (2013). *Speculative Everything: Design, Fiction and Social Dreaming*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Gruijters, K. (2016). *Food Design: Katja Gruijters; Exploring the Future of Food*. Belgium: Lannoo Publishers.
- Halles, D. (2013). *Design Fictions: An Introduction and Provisional Taxonomy*. Digital Creativity, 24: 1, 1-10.
- Jauregui, J. M. and van Wiskerke, H. (2012). *Food for the City - A Future for the Metropolis*. NL: NAI Publishers.
- Legendre, G. L. and Grazini, S. (2011). *Pasta by Design*. UK: Thames & Hudson.
- Rofes, O. et al. (2014). *Martí Guixé: Transition Menu: Reviewing Creative Gastronomy*. Italy: Corraini Edizioni.
- Swartz, J. et al. (2011). *Martí Guixé: Food Designing*. Italy: Corraini Edizioni.
- Warriner, G. and Sweetapple, K. (2017). *Food Futures: Sensory Explorations in Food Design*. Spain: Promopress.
- Zampollo, F. (2017). *Food Design Thinking: The Complete Methodology*. UK: Independently published.

## אתרים מומלצים:

The Dutch Institute of Food Design  
<https://thedifd.com/>

Food Design Thinking  
<http://fooddesignthinking.org/>

Dezeen (Food Design articles)  
<https://www.dezeen.com/tag/food/>

Mold  
<https://thisismold.com/>