

Cím **Future of Craft**

Tantermi
Stúdió, műterem vagy műhely
Külső helyszín
Online

Kódok **B-TA-608 Digitális tárgyalás 4**

Hirdető **Klasszikus Tanulmányok Iskolája**

	Kurzus típusa	Kredit	Kontaktóra	Otthoni munkaóra	Tantárgy típusa	Félév	Melyik tantárgy része?
Alapadatok	Gyakorlat	10	48	48	gyakorlat	6.	Tárgyalás 5.

Ajánlás

BA3 Digitális Tárgyaló hallgatók számára

Rövid leírás

Kurzusleírás a Yamagata Egyetemmel való folyamatos együttműködéshez

Oktatók

Cím: Kísérleti ételnyomtatás: regionális konyhák újragondolása 3D nyomtatással

Szint: BA3 (alapképzés, 3. évfolyam)

Forma: Féléves stúdiókurzus

Óraszám: Heti 6 óra a félév során

Kredit: (meghatározás alatt, jellemzően 10 kredit)

Típus: Blended oktatási forma (stúdiómunka – Magyarország + online konzultáció)

Kurzusleírás

Ez a kísérleti kurzus az ételkultúra, a regionális identitás és a digitális gyártástechnológiák metszéspontját vizsgálja a 3D ételnyomtatás szemszögéből. A hallgatók hagyományos regionális ételeket értelmeznek újra oly módon, hogy azok formáit, textúráit és kulturális narratíváit 3D nyomtatott, ehető designobjektumokká alakítják.

A kurzus bevezetést nyújt a digitális kézművesség technológiáiba, különös hangsúlyt fektetve a 3D nyomtatás kreatív és konceptuális lehetőségeire a gasztronómia területén. A kurzus hidat képez a design, a gasztronómia és a kulturális kutatás között, és arra ösztönzi a hallgatókat, hogy az ételt médiumként használva reflektáljanak a kulturális hasonlóságokra és különbségekre. A félév során minden hallgatónak egy, a japán és a magyar étkezési hagyományok közötti hasonlóságot és egy különbséget kell kiválasztania, amelyekkel dolgozik.

Tanulási célok

A kurzus végére a hallgatók képesek lesznek:

- megérteni a 3D ételnyomtatás és a digitális gyártástechnológiák alapjait;
- kulturális és design szempontból elemezni és újraértelmezni regionális ételeket;
- egy eredeti, 3D nyomtatott ételkonceptiót kidolgozni és prototipizálni;
- interdiszciplináris együttműködésben szenzoros és élményalapú designmegoldásokat tervezni;
- olyan koncepciót bemutatni, amely összekapcsolja a kulturális kutatást, az anyagkísérletezést és a designinnovációt.

A kurzus felépítése

1–4. hét:

- Bevezetés a 3D ételnyomtatásba és a digitális gyártásba
– 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
- Regionális ételek kulturális feltérképezése – kutatás és téma kiválasztása

5–8. hét:

- Koncepciófejlesztés: kulturális és érzékszervi elemek digitális formába fordítása
- Egyéni konzultációk a MOME oktatóival, valamint 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
- Kísérletezés textúrákkal, formákkal és nyomtatási anyagokkal

9–12. hét:

- Prototípusok létrehozása és iterációja
– 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
- Szenzoros élmény, prezentáció és storytelling integrálása
- Felkészülés a záróprezentációra
– 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival

Értékelés

A kurzus értékelése az alábbi szempontok alapján történik:

- Kutatás és konceptuális mélység
- A nyomtatott ételobjektum design- és technikai megvalósítása
– a Yamagata Egyetem szakmai támogatásával
- Részvétel kritikákon és közös szakmai megbeszéléseken
- Záróprezentáció és reflexiós dokumentum

Blended oktatási komponens

A kurzus blended tanulási modellt alkalmaz, amely a MOME-n zajló jelenléti stúdiómunkát online konzultációkkal és digitális együttműködéssel egészíti ki. A hallgatók mentorokkal és kutatókkal dolgoznak együtt a Yamagata Egyetemről (Japán), elősegítve a kultúrák közötti párbeszédet és tudáscserét.

A nyomtatott ételkísérletek Magyarországra történő eljuttatása érdekében a MOME munkatársai (Kövér Dóra Rea, Kovács József és Lipóczki Ákos) lehetőséget kapnak arra, hogy ellátogassanak a Yamagata Egyetemre.

Várható eredmények

A kurzus célja az alábbi eredmények elérése:

- Kísérleti, kulturálisan megalapozott 3D nyomtatott ételprototípusok sorozata
- Dokumentált reflexió a kultúra, a technológia és a design kapcsolatáról
- A digitális kézművesség alapvető megértése az ételdesign területén
- A hagyományos ételfogyasztási módok felismerése és értelmezése

A kurzus kulcselemei:

- magyar hallgatók tervezése a Yamagata Egyetemen rendelkezésre álló gépekkel, a helyi szakemberek bevonásával
- a gépek működésének megértése (technológiai és technikai szempontból)
- a kurzus két részből áll
 - az első rész a fentiekben ismertetett tartalom
 - a második rész egy étel- és ételfogyasztás-kritikai koncepció tervezése, a spekulatív design eszköztárának alkalmazásával

Course Proposal for Continuous Work with Yamagata University

Title: Experimental Food Printing: Regional Cuisine Reimagined through 3D Printing

Level: BA3 (Bachelor, 3rd year)

Format: Semester-long studio course

Schedule: 6 hours per week throughout the semester

Credits: (to be determined, typically 10 credits)

Type: **Blended educational format** (studio (Hungary) + online consultation)

Course Description

This experimental course explores the intersection of **food culture, regional identity, and digital fabrication** through the lens of **3D food printing**. Students will reinterpret traditional regional dishes by translating their forms, textures, and cultural narratives into 3D-printed edible designs.

The course provides an introduction to **digital crafting technologies**, emphasizing the creative and conceptual possibilities of 3D printing within the culinary context. It bridges **design, gastronomy, and cultural research**, encouraging students to reflect on **cultural similarities and differences** through food as a medium as each student has to **choose one similarity and one difference between Japanese and Hungarian eating traditions to work with during the semester**.

Learning Objectives

By the end of the course, students will be able to:

- Understand the basics of 3D food printing and digital fabrication tools.
- Analyze and reinterpret regional dishes from a cultural and design perspective.
- Develop and prototype an original 3D-printed food concept.
- Collaborate across disciplines to design sensory and experiential outcomes.
- Present a concept that connects **cultural research, material experimentation, and design innovation**.

Course Structure

Weeks 1–4:

- Introduction to 3D food printing and digital fabrication. – **1-2 online consultation with colleagues from Yamagata University**
- Cultural mapping of regional dishes – research and selection.

Weeks 5–8:

- Concept development: translating cultural and sensory elements into digital form.
- Individual consultations with the colleagues of MOME **and 1-2 consultations online with colleagues of Yamagata University**.
- Experimentation with textures, forms, and printing materials.

Weeks 9–12:

- Prototype creation and iteration. **1-2 consultations online with colleagues of Yamagata University**.
- Integration of sensory experience, presentation, and storytelling.
- Preparation for final presentation. **1-2 consultations online with colleagues of Yamagata University**.

Assessment

The course will be assessed based on:

- Research and conceptual depth.
- Design and technical execution of the printed food object. – with the help of Yamagata University
- Participation in critiques and collaborative discussions.
- Final presentation and reflection document.

Blended Educational Component

The course employs a **blended learning model**, combining in-person studio sessions at MOME with online consultations and digital collaboration. Students will engage with mentors and researchers from **Yamagata University (Japan)**, fostering cross-cultural exchange and insight.

To bring the printed food experiments to Hungary, colleagues from MOME (Dóra Rea Kövér, József Kovács and Ákos Lipóczki) will have the opportunity to **visit Yamagata University**.

Expected Outcome

The course aims to produce:

- A series of experimental, culturally informed 3D-printed food prototypes.
- A documented reflection on the relationship between culture, technology, and design.
- A foundational understanding of **digital crafting** as applied to food design.
- Recognising traditional ways of consuming food.

Key elements of the course:

- hungarian students designing with the machines available with Yamagata professionals
- Understanding how the machines work (technological and technical aspects)
- 2 parts of the course (one part is the previous)
- The other is designing a food and food consumption critical concept with the elements of speculative design

Oktató neve	Oktató elérhetősége	BIO	Fogadóóra
Kövére Dóra Rea 100%	dkover@mome.hu		
Kovács József 50%	kovacs.jozsef@mome.hu		
Balla A. Benjamin 50%	balla.benjamin@gmail.com		

Félév
menete

A kurzus menete	Órarendi időpontok
gyakorlat	csüt 10:00-12:50

Alk.	Dátum	Heti tartalom
1		[Kurzushét]
2	02.22.	<ul style="list-style-type: none">• Bevezetés a 3D ételnyomtatásba és a digitális gyártásba – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
3	02.29.	<ul style="list-style-type: none">• Bevezetés a 3D ételnyomtatásba és a digitális gyártásba – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
4	03.07.	<ul style="list-style-type: none">• Bevezetés a 3D ételnyomtatásba és a digitális gyártásba – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival

5	03.14.	<ul style="list-style-type: none"> • Konceptiófejlesztés: kulturális és érzékszervi elemek digitális formába fordítása • Egyéni konzultációk a MOME oktatóival, valamint 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Kísérletezés textúrákkal, formákkal és nyomtatási anyagokkal
6	03.21.	<ul style="list-style-type: none"> • Konceptiófejlesztés: kulturális és érzékszervi elemek digitális formába fordítása • Egyéni konzultációk a MOME oktatóival, valamint 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Kísérletezés textúrákkal, formákkal és nyomtatási anyagokkal
7	03.28.	<ul style="list-style-type: none"> • Konceptiófejlesztés: kulturális és érzékszervi elemek digitális formába fordítása • Egyéni konzultációk a MOME oktatóival, valamint 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Kísérletezés textúrákkal, formákkal és nyomtatási anyagokkal
8	04.04.	<ul style="list-style-type: none"> • Konceptiófejlesztés: kulturális és érzékszervi elemek digitális formába fordítása • Egyéni konzultációk a MOME oktatóival, valamint 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Kísérletezés textúrákkal, formákkal és nyomtatási anyagokkal
9	04.11.	<ul style="list-style-type: none"> • Prototípusok létrehozása és iterációja – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Szenzoros élmény, prezentáció és storytelling integrálása • Felkészülés a záróprezentációra – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
10	04.18.	on-site konzultáció YAMAGATÁBAN, kivitelezés
11	04.25.	<ul style="list-style-type: none"> • Prototípusok létrehozása és iterációja – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Szenzoros élmény, prezentáció és storytelling integrálása • Felkészülés a záróprezentációra – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
12	05.02.	<ul style="list-style-type: none"> • Prototípusok létrehozása és iterációja – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Szenzoros élmény, prezentáció és storytelling integrálása • Felkészülés a záróprezentációra – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival

13	05.09.	<ul style="list-style-type: none"> • Prototípusok létrehozása és iterációja – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival • Szenzoros élmény, prezentáció és storytelling integrálása • Felkészülés a záróprezentációra – 1–2 online konzultáció a Yamagata Egyetem munkatársaival
14		
15	05.17-21	kiértékelés

Követelmények és értékelés

Követelmény, beadandó munka	Értékelés szempontjai	Leadási határidő, alkalom	Súly az érdemjegyben
órai aktivitás, jelenlét	aktív részvétel, konzekvens haladás		50%
végleges tárgy kivitelezés	tartalmi és formai minőség	05.15.	50%

Kötelező irodalom

Ajánlott irodalom

Tanulási

Tudás	Az adott félév oktatási anyagában szereplő ismereteket képes a korábban tanult rendszerében értelmezni, ezáltal holisztikusabb tudásra tesz szert.	
Képesség	Képes a kapcsolódó ismereteit a gyakorlati alkotói tevékenysége során sikerrel, céltudatosan alkalmazni. Képes a saját idejét beosztani, tervezői feladatai között prioritizálni. Képes sikerrel bevonni közreműködőket.	
Attitűd	Nyitott szemléletű, társadalmilag érzékeny és proaktív hozzáállás. Támogatja az alsóbbéves hallgatókat, igénye van a tudásmegosztásra és kritikus szakmai párbeszéd folytatására. Aktív és erőteljes tettvágy jellemzi.	
Felelősségvállalás	Teljeskörűen alkalmas önálló tervezői-alkotói munkára	

Felmentés

- Nem adható felmentés a kurzuson való részvétel és teljesítés alól,
 Felmentés adható egyes kompetenciák megszerzése, feladatok teljesítése alól,
 Más, tevékenységgel egyes feladatok kiválthatók,
 Teljes felmentés adható.

Tantervi kapcsolatok

Tantárgy	Kapcsolódó kurzusok (párhuzamosságok)	Kurzus érdemjegy aránya a tantárgyban
Digitális tárgyalgató tervezés 4	Digitális tárgyalgató tervezés 4	100%
	Másik kurzus címe	
	Harmadik kurzus címe	

A kurzus előfeltételei	Szabadon választott esetén sajátos előfeltételek:	Szabadon választhatóként felvehető?
Digitális tárgyalgató tervezés 3		nem

Egyéb
információ