



| | |
|---|--|
| Denominazione | Design della ristorazione |
| Moduli componenti | |
| Settore scientifico-disciplinare | ICAR/13 |
| Anno di corso e semestre di erogazione | III Anno, Primo Semestre |
| Lingua di insegnamento | Italiano |
| Carico didattico in crediti formativi universitari | 8 |
| Numero di ore di attività didattica assistita | 32 (DE) – 16 (DI) |
| Docente | Gianluca Trullo |
| Risultati di apprendimento specifici | <ul style="list-style-type: none">• Fare propri i concetti della progettazione dei contesti espositivo e fruitivo per poter valutare la corretta distribuzione degli spazi sulla base di numerosi punti di vista tecnici.<ul style="list-style-type: none">○ Immagazzinare i concetti relativi al design della ristorazione tenendo in grande considerazione all'innovazione nel design di interni, all'allestimento e a tutti gli aspetti ad essi legati.• Sviluppo di soluzioni opportune alle problematiche di definizione degli spazi valutando i vincoli tecnici e tenendo conto delle esigenze di sostenibilità e di innovazione.<ul style="list-style-type: none">○ Elaborare e scegliere tra proposte appropriate sia dal punto di vista delle esigenze che da quelle più puramente operative e funzionali, tenendo a mente i requisiti fondamentali di fattibilità costruttiva e di coerenza con i requisiti del contesto.• Valutare le soluzioni proposte da ogni prospettiva tecnica e di design accertandosi che esse rappresentino una risposta agli interrogativi posti dal contesto analizzato.<ul style="list-style-type: none">○ Sviluppare sensibilità ed attenzione agli aspetti relativi a tutte le componenti del progetto dalla fase di ideazione alla fase di implementazione: elaborazione dell'idea, creazione dei media di fruizione, modellazione tridimensionale e scelta delle componenti di dettaglio. Integrazione delle soluzioni di arredo e allestimento con valutazioni di modelli di illuminamento. <p>Sviluppare la consapevolezza delle proprie scelte tramite il miglioramento delle capacità tecniche di design.</p> |



| | |
|---|--|
| Programma | <p>Il modulo esplora in modo approfondito il design delle strutture ricettive destinate all'ambito food, focalizzandosi su diverse componenti chiave. Si analizzeranno le principali categorie di spazi e luoghi del cibo, quali ristoranti, bar, cucine, food court e altri punti di ristoro, delineando le peculiarità di ciascuno.</p> <p>Successivamente, si valuteranno i criteri allestitivi ed espositivi, indispensabili per creare ambienti accoglienti ed esteticamente gradevoli ponendo un accento su funzionalità, sicurezza alimentare, visibilità e sostenibilità, aspetti questi fondamentali per un'esperienza gastronomica di qualità.</p> <p>Dal punto di vista più tecnico e progettuale si introdurranno i principi di fisica tecnica ambientale, concentrandosi sulla luce e sul suono. La corretta illuminazione, sia naturale che artificiale, è cruciale per valorizzare l'aspetto dei cibi e creare atmosfere suggestive. Parimenti, il controllo del suono attraverso soluzioni passive, come materiali fonoassorbenti, e soluzioni attive, come sistemi di diffusione del suono, contribuisce a garantire ambienti acusticamente gradevoli.</p> <p>Verrà approfondito l'utilizzo dei materiali e delle finiture, individuando quelli più idonei per conferire personalità e funzionalità agli spazi del cibo; il loro giusto impiego influisce sull'estetica degli ambienti e sull'apprezzamento da parte dell'utilizzatore.</p> <p>La relazione tra luce e colore costituisce un ulteriore aspetto di rilevanza. Analizziamo come le diverse tonalità cromatiche possano influenzare l'appetito e il benessere dei clienti, contribuendo così a creare atmosfere accoglienti e stimolanti.</p> <p>Si valuteranno, anche, le soluzioni attive e passive per il soundscape design, tra cui l'utilizzo di sistemi di riproduzione audio e suoni naturali. Infine, deve assumere valore fondativo il comfort del pubblico, sia in relazione al contesto edilizio che ai prodotti alimentari. Pertanto, l'analisi ambientale, esigenziale e prestazionale riveste un ruolo di primo piano per garantire la soddisfazione del cliente.</p> <p>Si prevederà un'applicazione progettuale di modellazione per spingere lo studente a trasformare in pratica di modellazione la valutazione delle tematiche affrontate.</p> |
| Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento | Lezioni frontali in aula per la parte di teoria (teoria sui concetti tecnici e progettuali di base e teoria relativa all'utilizzo del modellatore tridimensionale), esercitazioni con il modellatore 3D (introduzione ad uno strumento di design 3D per fornire i mezzi necessari per procedere alla realizzazione della prova progettuale) |
| Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento | Valutazione delle conoscenze teoriche e tecniche-progettuali acquisite durante le lezioni del modulo per mezzo di un elaborato pratico che consenta di tradurre in risultato tangibile quanto discusso ed argomentato |



| | |
|--|--|
| | durante le ore di lezione frontale ricorrendo agli strumenti di base forniti durante le esercitazioni specifiche |
| Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale | La valutazione finale sarà decisa da quanti dei concetti discussi e valutati e da quali e quanti degli strumenti pratici forniti saranno utilizzati in maniera opportuna per redigere il tema progettuale e la relativa relazione di presentazione |
| Propedeuticità | |
| Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato | Dispense del corso Testi Consigliati: L'edilizia turistica e alberghiera. Quaderni del manuale di progettazione edilizia, di Gottfried A. (cur.) edito da Hoepli, 2007 Food and space, di Marco D'Annunziis (a cura di), Giulia Menziotti (a cura di) Food Experience: design e architettura d'interni, di Tiziano Aglieri Rinella Lighting. Lampade, apparecchi, impianti. Progettazione per ambienti interni ed esterni, di Forcolini Gianni Manuale di progettazione. Illuminotecnica, di Marco Frascarolo (Autore) Acustica. Fondamenti e applicazioni, di Renato Spagnolo (Autore) |