**FAKULTETI I ARTEVE TË BUKURA**

**Rr. Agim Ramadani, p.n., 10.000 Prishtinë, Republika e Kosovës Tel.: +381 38 220 294 \*E-mail: arte@uni-pr.edu** [**www.uni-pr.edu**](http://www.uni-pr.edu/)

**Tezat e masterit për diskutim publik të miratuara nga Dega e Artit Vizual –Grafikë Me datë:14.10.2024** Temat mund të shikohen në zyrën nr. 104, prej datës 21/10/2024 deri më 28/10/2024

Për kandidatët në vijim:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  | **Kandidati/ja** | **Titulli i temës**  |  **Komisioni**  |
| 1.  |  Abetare Syla  | “Tipografia përmes ShijesRast Studimi: Cookbook” |  1. Prof. Rrezart Galica 2. Prof. Zeni Ballazhi3. Prof. Mjellma Goranci Firzi  |

**Rr. Agim Ramadani, p.n., 10.000 Prishtinë, Republika e Kosovës Tel.: +381 38 220 294 \*E-mail: arte@uni-pr.edu** [**www.uni-pr.edu**](http://www.uni-pr.edu/)

UNIVERSITETI PRISHTINES

“HASAN PRISHTINA”

Fakulteti i Arteve

Dega e Arteve të Bukura

Drejtimi : Dizajn Komunikimi

 Master i Artit – Specializimi: Sisteme Interaktive

PUNIM DIPLOME

Tema :

“Tipografia përmes Shijes

Rast Studimi: Cookbook”

 Mentori/ja: Kandidati/ja:

 Prof. Mjellma Gornaci Firzi Abetare Syla

Prishtinë, 2024

**Rr. Agim Ramadani, p.n., 10.000 Prishtinë, Republika e Kosovës**

**Tel.: +381 38 220 294 \*E-mail: arte@uni-pr.edu** [**www.uni-pr.edu**](http://www.uni-pr.edu/)

**Abstrakt:**

Shija nënkupton atë se si një person përjeton dhe vlerëson një produkt të caktuar. Ky përceptim përfshinë një gamë të gjerë konceptesh, mirëpo koncepti bazë i shijes nënkupton perceptimin sensorial që vjen nga ushqimi, pija, ose ndonjë substancë tjetër që aktivizon papillat e gjuhës dhe i transmeton informacione trurit në lidhje me shijen e një produkti.

Tipografia në anën tjetër nënkupton fontin, shkronjën si element bazë të tekstit. Ndërlidhja e këtyre dyjave në raport me dizajnimin e një produkti final vjen si rezultat i asaj që tipografia i referohet përputhjes së fontit dhe shijes me cilësinë dhe strukturën e teksturës së një produkti ose substanceje, duke krijuar një përvojë të përgjithshme sensoriale për konsumatorin. Gërshëtimi mes rëndësisë së fontit dhe shijes shihet më së miri në një libër kuzhine. Tipografia në një libër kuzhine është thelbësore për të krijuar një përvojë të këndshme dhe funksionale për lexuesit. Parametrat e një fonti adekuat bashkarisht me të gjitha elementet përcjellëse të dizajnit siç janë fotografia dhe simbolet, për t’i dhënë kuptim interpretimit të shijes së larmishme të recetave të ndryshme, duke e përcjellur esencën e tyre te konsumatori, vijnë si rast studimi përmes një libri recetash COOKBOOK.

 Abstract:

Taste is the way in which an individual perceives and values a product, extending across various sensory dimensions. At its core, taste refers to the sensory experience derived from food, beverages, or other substances that stimulate the taste buds on the tongue, transmitting signals to the brain about the flavor profile of a given item.

Typography, conversely, is the visual representation of text—specifically the selection and arrangement of fonts. The intersection of these two concepts in product design lies in their ability to collectively shape the consumer’s sensory experience. Typography doesn't just serve as a visual element; it complements the texture, quality, and overall "taste" of the product, enhancing the multisensory engagement of the consumer.

This synergy is exemplified in cookbooks, where the typography plays a pivotal role in crafting a harmonious and enjoyable reading experience. The choice of font, along with complementary design elements like photography, icons, and layout, enhances the reader’s interpretation of the flavors and textures described in the recipes. In this way, the cookbook itself becomes an immersive experience, where visual design elevates the narrative of taste and invites the reader to fully engage with the culinary world it presents. Each design choice in a cookbook—from font to imagery—works in tandem to communicate the essence of the recipes, transforming it into a holistic case study in sensory-driven design.