

科目名 (英)	製菓デザイン (Confectionery Design)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>店舗販売用、プレゼンテーション用等、異なるシーンに対応できる製菓デザイン力を身につける ※実務経験：1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。ロゴ、パンフレット、ポスター、店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 著書 DESIGN BASICS+、衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー 文部科学省認定1級色彩コーディネーター</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓デザインにより、見せて、魅せる事による差別化をはかれる力をつける ・菓子作りのおける素材を生かし方、色彩、デザインなどを学ぶ。 							

授業計画・内容	
1回目	デザインの7つの定義 デッサングラデーション・彩色を行う
2回目	デザインの応用 基礎立体-1
3回目	PCCS カラーサークル 基礎立体-2
4回目	PCCS トーン表-1 製菓分析
5回目	PCCS トーン表-2 果物-1
6回目	PCCS トーン表-3 果物-3
7回目	色のイメージ チョコレート・生クリーム表現
8回目	色の対比-1 製菓デザイン-1
9回目	色の対比-2 製菓デザイン-2
10回目	色の対比-3 製菓デザイン-3
11回目	色彩調和-1 オリジナル洋菓子デザイン-1
12回目	色彩調和-2 オリジナル洋菓子デザイン-2
13回目	色彩調和-3 オリジナル洋菓子デザイン-3
14回目	色彩調和-4 オリジナル洋菓子デザイン-4
15回目	ブラッシュアップ オリジナル洋菓子デザイン-5
準備学習 時間外学習	テキストを使用し、予習復習を行ってください。 プロの製菓デザインや書籍を参考に常に学んでおくこと
評価方法	試験点100点満点で評価する。
<p>【使用教科書・教材・参考書】 □</p> <p>デザインベーシック 色彩検定3級対策テキスト</p>	