

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|----|
| 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 |
| 【授業の学習内容】 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 ※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 | | | | | | | |
| 【到達目標】 ・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・生クリームの表現 |
| 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。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 デザインベーシック 色彩検定3級対策テキスト スケッチブック、色鉛筆、鉛筆、配色カード | |