

科目名 (英)	製菓デザイン (Confectionery Design)	必修 選択	必修	年次	1	開講区分	前期
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)		
学科・コース	お菓子専科						
【授業の学習内容】							
<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。 デザインの基礎とお菓子や食品のカラーコーディネートを学び、製菓デザインを魅せる事により差別化を図れる力をつける。 フードデザインの基礎から応用を各自の作品制作につなげる。 デザインの基礎と色彩学を学びながら各種のフードデザインを美味しそうに描く方法を学ぶ。 ※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>							
【到達目標】							
<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 ・菓子作りにおける素材を生かし方、色彩、デザインなどを学ぶ。 ・制作したい製菓デザインがデッサンと色彩で立体的に表現出来るようになる。 							
授業計画・内容							
1回目	講義	デザインの7つの要素	色相環作成	演習	基本の形		
2回目		デザインとは	トーン表作成		製菓デッサン1		
3回目		デザインの応用 点の展開例	トーン表作成		製菓デッサン1		
4回目		デザインの応用 プロポーション	トーン表作成		製菓デッサン2		
5回目		デザインの応用 シンメトリー	色の作り方		製菓デッサン2		
6回目		デザインの応用 コンポジション	色とは		製菓デッサン3		
7回目		デザインの応用 錯視	色立体		製菓デッサン3		
8回目		デザインの応用 オーガニック形態	2つの混色		フルーツデッサン		
9回目		デザインの応用 ディストーション	色の三属性		野菜デッサン		
10回目		デザインの応用 コラージュ	無彩色の使い方		ラテアートデッサン		
11回目		デザインの応用 ピクトグラム	色のイメージ		アフタヌーンティセットデッサン1		
12回目		デザインの応用 3D	暖色寒色		アフタヌーンティセットデッサン2		
13回目		製菓デザイン1	スペクトル		オリジナルデセールデザイン1		
14回目		製菓デザイン2	色の視認性		オリジナルデセールデザイン2		
15回目		製菓デザイン3	カラーコーディネート(共通と対照の調和)		オリジナルデセールデザイン3		
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、鉛筆、配色カード、色鉛筆							