

科目名 (英)	製菓デザイン	必修 選択	必修	年次	I		
	(Confectionery Design)	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (I)	開講区分	前期
学科・コース	お菓子専科						
【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。 デザインの基礎とお菓子や食品のカラーコーディネイトを学び、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							
【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		カラーコーディネイト(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							