

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	2年	1単位	選択
担当教員			
平田 安喜子			

講義概要	製菓に関連し、付加価値をつける領域を中心に専門家の指導により、基本的な知識や技術を学ぶ。さらに興味を持ち、学びたいと思う分野が見つかることを期待する。 ラッピングに関しては興味を持った学生が資格取得できるよう課外講座も設けている
授業計画	<p>1 テーブルセッティング イギリスのアフタヌーンティー、モーニングのテーブルセッティングについて 学習課題 復習：アフタヌーンティーのマナーをまとめる 予習：アフタヌーンティーについて調べる</p> <p>2 ラッピング1 基本の包み方（合わせ包み、ななめ包み）、贈答の意味について 学習課題 復習：贈答の意味についてまとめておく 予習：必要な器具（カッター、はさみなど）を準備する</p> <p>3 ラッピング2 基本の包み方（ななめ包みの復習、スクエア包み）、リボンワーク 学習課題 復習：基本の包み方をまとめておく 予習：前回の合わせ包み、斜め包みの方法を復習する</p> <p>4 工場見学（砂糖） 福岡市内にある「三井製糖」福岡工場の見学 学習課題 復習：砂糖の精製工程、種類についてまとめておく 予習：砂糖の種類を調べておく</p> <p>5 フラワーアレンジ プリザーブドフラワーを使って、バラの花びらを観察し、フラワーケーキを制作する 学習課題 復習：花卉の様子をまとめておく（シュガーアートに使用するため、イラストに書き留めておく 予習：とよい)</p> <p>6 工場見学（小麦） 福岡市内にある「鳥越製粉」福岡工場の見学 学習課題 復習：小麦粉の精製工程、種類についてまとめておく 予習：小麦粉の種類について調べておく</p> <p>7 フルーツカット1 オレンジ、バナナ、リンゴの飾り切り 学習課題 復習：それぞれの切り方をまとめておく 予習：</p> <p>8 フルーツカット2 パイナップル、グレープフルーツ、キウイフルーツの飾り切り 学習課題 復習：それぞれの切り方をまとめておく 予習：</p> <p>9 ハーブ1 ハーブの基本 学習課題 復習：資料を基に、ハーブの種類、用途についてまとめておく 予習：ハーブの種類を調べておく</p> <p>10 ハーブ2 ハーブの使い方 学習課題 復習：ハーブの使用例についてまとめておく 予習：</p> <p>1 1 色彩学 テキストを使って色彩マジックを学ぶ 学習課題 復習：テキストの内容をまとめておく 予習：</p> <p>1 2 写真の撮り方 カメラマンから一眼レフを使って、ケーキの写真撮影のコツを伝授 学習課題 復習：お菓子を撮影するポイントをまとめておく 予習：</p> <p>1 3 ラッピング3</p>

	<p>行事にちなんだギフトラッピング（ハロウィン、クリスマスなど）</p> <p>学習課題 復習：新しく学んだ包み方、リボンワークをまとめておく 予習：</p> <p>1 4 ラッピング4 かごや袋を使ったラッピングの応用、ディスプレイ</p> <p>学習課題 復習：ディスプレイの基本をまとめておく 予習：</p> <p>1 5 POP POPの基本（文字書き、線描きのコツ）</p> <p>学習課題 復習：POPの大切な要素をまとめておく 予習：</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 製菓材料（小麦粉、砂糖）の製造過程を見学し、その特性を理解できるようになる</p> <p>② 製菓の仕上げ（フルーツカット、ハーブ）について学び、実践で生かすことが出来るようになる</p> <p>③ 商品の付加価値を高める（ラッピング、ディスプレイ）について学び、実践で生かすことが出来るようになる</p> <p>④ 商品のアピールに関することから（色彩、写真撮影、POP）について学び、実践で生かすことが出来るようになる</p> <p>⑤ 食を彩るテーブルセッティング、フラワーアレンジについて学び商品に生かすことが出来るようになる</p> <p>受講後の感想レポート 60%、および受講態度 40% で評価する</p> <p>関心・意欲・態度 40%</p> <p>思考・判断 30%</p> <p>技能・表現 30%</p> <p>知識・理解 30%</p>
教科書・参考書	特になし 必要に応じてプリントを配布する
履修条件	
履修上の注意	授業内容によっては持参するものがあります。事前に確認を忘れないようにしてください
オフィスアワー	各講座後、担当教員が滞在する間
備考・メッセージ	ラッピングコーディネートの取得を希望するものは、別途集中講義を開講（2年次夏季休暇）