

科目名 (英)	カフェ経営 (Cafe Management)	必修 選択	必修	年次	2		
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】 開業と経営に関する理論と演習 ※実務経験:製菓製パンの開業支援に関する事業に携わる。							
【到達目標】 菓子店の開業準備から経営までのノウハウを理解できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	開業までの流れと最近の傾向 1
2回目	開業までの流れと最近の傾向 2
3回目	基本レイアウトの考え方と動線演習 I カフェ
4回目	基本レイアウトの考え方と動線演習 II ケーキとカフェ
5回目	マイショッププラン コンセプト
6回目	マイショッププラン ログマーク作成
7回目	マイショッププラン レイアウト演習 I
8回目	マイショッププラン レイアウト演習 II
9回目	マイショッププラン レイアウト演習 III
10回目	マイショッププラン ショップカード作成
11回目	マイショップボード 作成 I
12回目	マイショップボード 作成 II
13回目	マイショップボード プレゼンテーション
14回目	コーヒー、紅茶について
15回目	店舗運営について
準備学習 時間外学習	学習した内容を整理し、次回の授業に向けて予習、復習を行ってください。
評価方法	試験点100点満点で評価します
【使用教科書・教材・参考書】	