

科目名 (英)	店舗経営 (Store Management)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
<b>【授業の学習内容】</b> 店舗運営をトータルプロデュース。実践的ノウハウ、経営感覚を学びます。 ◆カフェビジネス／洋菓子専門店 カフェ経営に必要な基礎知識や専門技術などを学びます。 ◆カフェプランニング／カフェ店舗設計 お店のイメージやコンセプトに合った、内装、インテリア等、お店作りに必要な空間づくりを学びます。 ※実務経験：製菓製パンの開業支援の事業に携わる。							
<b>【到達目標】</b> 店舗経営に必要な基礎知識から専門知識、顧客満足度を高める経営感覚を学び、自分だけのお店のプランを完成させる。							

授業計画・内容	
1	開業までの流れと最近の傾向Ⅰ
2	開業までの流れと最近の傾向Ⅱ
3	基本レイアウトの考え方と動線演習Ⅰカフェ
4	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	マイショッププラン コンセプト
6	マイショッププラン ロゴマーク作成
7	マイショッププラン レイアウト演習Ⅰ
8	マイショッププラン レイアウト演習Ⅱ
9	マイショッププラン レイアウト演習Ⅲ
10	マイショッププラン ショップカード作成
11	マイショップボード 作製Ⅰ
12	マイショップボード 作製Ⅱ
13	マイショップボード プレゼンテーション 提出
14	カフェ開業セミナー
15	カフェ経営セミナー
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】 □	