

科目名 (英)	店舗経営 (Store Management)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (I)	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
<p>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。</p> <p>◆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。</p> <p>◆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。</p> <p>※実務経験：製菓製パンの開業支援に関する事業に携わる。</p>							
【到達目標】							
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 ログマーク作成
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】	