

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 (1)	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：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回目	開業までの流れと最近の傾向 I
2回目	開業までの流れと最近の傾向 II
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 ロゴマーク作成
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 作製 I
12回目	マイショップボード 作製 II
13回目	マイショップボード プレゼンテーション 提出
14回目	カフェメニュー
15回目	カフェメニュー
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】	